

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»  
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель ОПОП

В.В.Палаткин

«19» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой педагогических  
практик и сервисных индустрий  
А.С.Джангазиева

«19» мая 2025 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Культурные особенности гостеприимства»**

Составитель(и)	<b>Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий Хаджаева А.А., ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий</b>
Согласовано с работодателями:	<b>Ситкова В.Н., генеральный директор AZIMUT Отель Астрахань; Корнейченко Н.В., заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»</b>
Направление подготовки / специальность	<b>43.03.03 Гостиничное дело</b>
Направленность (профиль) / специализация ОПОП	<b>Гостеприимство и ресторанный сервис</b>
Квалификация (степень)	<b>бакалавр</b>
Форма обучения	<b>очная</b>
Год приёма	<b>2025</b>
Курс	<b>3 (по очной форме)</b>
Семестр(ы)	<b>5, 6 (по очной форме)</b>

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**1.1. Целями освоения дисциплины «Культурные особенности гостеприимства» является:** формирование компетенций, направленных на развитие гармоничной личности студента, его общей культуры и эрудиции, воспитание общечеловеческих и национальных духовных ценностей.

**1.2. Задачи освоения дисциплины «Культурные особенности гостеприимства»:** выявить наиболее действенные механизмы решения проблем межконфессионального взаимодействия; провести анализ современных форм межконфессионального взаимодействия и сосуществования.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

**2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Культурные особенности гостеприимства»** относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений* и осваивается в 5,6 семестрах.

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины **«Культурные особенности гостеприимства»** являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основой для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справляться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

**2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):**

– «Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания».

Знания:

- классификации и характеристику предприятий общественного питания различных типов и классов;
- требований, предъявляемых к организациям общественного питания; сущность, специфические особенности организации гостиничных комплексов;
- формы и методы обслуживания, виды питания, предоставляемого при обслуживании в гостиничных комплексах.

Умения:

- использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности;
- исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;
- работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

Навыки и (или) опыт деятельности:

- владение навыками работы с нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий питания по предоставлению услуг;
- способностью к самоорганизации и самообразованию.

**2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):**

– «Технология гостиничной анимации»

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) *Универсальные компетенции:* УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

**Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения**

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
УК-5	УК-5.1. Анализирует социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений	этапы исторического развития России и мира, ключевые социокультурные традиции национального и мирового значения, особенности основных философских, религиозных и этических учений; специфику социокультурных различий социальных групп	анализировать социокультурные традиции в контексте исторических событий; выявлять и объяснять различия в историческо-культурных процессах, оценивать их влияние на современное общество и профессиональную деятельность	навыками применения историко-культурного анализа для оценки социокультурных различий и их влияния на формирование групповых, национальных и мировых идентичностей; интерпретацией философских, религиозных и этических концепций в контексте профессиональной деятельности
	УК-5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям Отечества	основные этапы исторического и культурного развития России, значимые культурные памятники и достижения, национальные традиции и обычаи, их значение в формировании национальной идентичности.	оценивать значение исторического и культурного наследия, демонстрировать уважительное отношение к традициям и культуре своей страны, применять знания о социокультурных традициях для	навыками сохранения и популяризации исторического и культурного наследия; развитием позитивного отношения к отечественным традициям в межкультурной коммуникации.

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
			решения профессиональных задач.	
	УК-5.3. Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	ключевые особенности социокультурного разнообразия, модели взаимодействия с представителями различных социальных, этнических и культурных групп; основы этикета и правила межкультурной коммуникации.	выявлять социокультурные особенности разных групп; учитывать национальные и культурные особенности при взаимодействии с представителями иных культур; строить диалог, направленный на достижение взаимопонимания и успешного выполнения поставленных задач.	культурными нормами взаимодействия в мультикультурной среде; инструментами установления доверительных и конструктивных отношений с учетом культурных различий.
	УК-5.4. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументированно обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера	основы гражданского общества; принципы и ценности демократического устройства; основные подходы к формированию собственного мировоззрения и ценностной системы; основные проблемы общественного и личностного характера в современной жизни.	осознанно формулировать свои взгляды и ценностные ориентиры; аргументированно отстаивать свою гражданскую позицию; участвовать в дискуссиях, касающихся общественной жизни и мировоззренческих вопросов.	навыками анализа и обсуждения актуальных проблем общества; способами выявления и выбора ценностных ориентиров, учитывающих личные убеждения и общественные потребности.

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 3,2 зачетные единицы (180 часов).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения приведена в таблице 2.1.

**Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения**

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	3,2
Объем дисциплины в академических часах	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	64
- занятия лекционного типа, в том числе:	32
- практическая подготовка (если предусмотрена)	32
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	-
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- консультация (предэкзаменационная)	-
- промежуточная аттестация по дисциплине	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	116
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	Зачет – 5 семестр, диф. Зачет - 6 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

**Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)**

*для очной формы обучения*

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. П.П	ПЗ	в т.ч. П.П	ЛР	в т.ч. П.П				
Тема 1. «Введение в основы гостеприимства»	4		4					14	22	Эссе
Тема 2. «История развития индустрии гостеприимства»	4		4					15	23	Эссе, тест
Тема 3. «Особенности функционирования предприятий общественного питания»	4		4					14	22	Тест, реферат
Тема 4. «Структура индустрии гостеприимства: культурно-развлекательные услуги»	4		4					14	22	Тест, реферат

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам ]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч · П П	ПЗ	в т.ч · П П	ЛР	в т.ч · П П				
Тема 5. «Структура индустрии гостеприимства: транспортные услуги»	4		4				15	23	Эссе, тест	
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>									<b>Диф. зачет</b>	
<b>ИТОГО за семестр:</b>	20		20				72	112		
Тема 6. «Характеристика мирового туристического комплекса»	4		4				14	22	Тест	
Тема 7. «Особенности менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства»	4		4				15	23	Реферат, тест	
Тема 8. «Фирменный стиль в гостеприимстве»	4		4				15	23	Тест, эссе	
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>									<b>Диф. зачет</b>	
<b>ИТОГО за семестр:</b>	12		12				44	68		
<b>Итого за весь период</b>	32		32				116	180		

**Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций**

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции	Общее количество компетенций
		УК-5	
Тема 1. «Введение в основы гостеприимства»	22	+	1
Тема 2. «История развития индустрии гостеприимства»	23	+	1
Тема 3. «Особенности функционирования предприятий общественного питания»	22	+	1
Тема 4. «Структура индустрии гостеприимства: культурно-развлекательные услуги»	22	+	1

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции	Общее количество компетенций
		УК-5	
Тема 5. «Структура индустрии гостеприимства: транспортные услуги»	23	+	1
Тема 6. «Характеристика мирового туристического комплекса»	22	+	1
Тема 7. «Особенности менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства»	23	+	1
Тема 8. «Фирменный стиль в гостеприимстве»	23	+	1
<b>Итого</b>	<b>180</b>		

### Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

#### Тема 1. «Введение в основы гостеприимства».

Индустрия туризма и индустрия гостеприимства; факторы развития индустрии гостеприимства; современные тенденции развития индустрии гостеприимства.

#### Тема 2. «История развития индустрии гостеприимства»

Древний период в развитии гостеприимства; Период Средневековья в развитии гостеприимства; Период Нового времени. Происхождение и становление бизнеса в сфере гостеприимства.

#### Тема 3. «Особенности функционирования предприятий общественного питания»

Классификация предприятий общественного питания; Организация питания в Туризме.

#### Тема 4. «Структура индустрии гостеприимства: культурно-развлекательные услуги»

Индустрия развлечений как объект изучения; История и современное состояние индустрии развлечений.

#### Тема 5. «Структура индустрии гостеприимства: Транспортные услуги»

Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства.

#### Тема 6. «Характеристика мирового туристического комплекса»

Географическая структура мирового туристического комплекса.

#### Тема 7. «Особенности менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства»

Менеджмент в гостеприимстве. Функции, принципы и методы менеджмента.

#### Тема 8. «Фирменный стиль в гостеприимстве»

Понятие фирменного стиля. Формирование фирменного стиля предприятия гостеприимства.

### 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучаемых.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная - все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая - одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная - каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

## **5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «Культурные особенности гостеприимства» составляет 116 часов.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

**Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся**

*для очной формы обучения*

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. «Введение в основы гостеприимства»	14	Эссе
Тема 2. «История развития индустрии гостеприимства»	15	Эссе, тест
Тема 3. «Особенности функционирования предприятий общественного питания»	14	Тест, реферат
Тема 4. «Структура индустрии гостеприимства: культурно-развлекательные услуги»	14	Тест, реферат
Тема 5. «Структура индустрии гостеприимства: транспортные услуги»	15	Эссе, тест
Тема 6. «Характеристика мирового туристического комплекса»	14	Тест
Тема 7. «Особенности менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства»	15	Реферат, тест
Тема 8. «Фирменный стиль в гостеприимстве»	15	Тест, эссе

**5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно**

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

**Требования к творческим заданиям и проектам**

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Mircsft Wrd. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Rman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной

почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

### **Требования к проведению кейс - задачи**

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

### **Порядок проведения тестирования**

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

### **Подготовка к зачету**

Зачет, диф. зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на зачете строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

## **6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

### **6.1. Образовательные технологии**

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

**Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий**

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. «Введение в основы гостеприимства»	<i>Обзорная лекция</i>	Эссе	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 2. «История развития индустрии гостеприимства»	<i>Лекция-диалог</i>	Эссе, тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. «Особенности функционирования предприятий общественного питания»	<i>Обзорная лекция</i>	Тест, реферат	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 4. «Структура индустрии гостеприимства: культурно-развлекательные услуги»	<i>Обзорная лекция</i>	Тест, реферат	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 5. «Структура индустрии гостеприимства: транспортные услуги»	<i>Лекция-диалог</i>	Эссе, тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 6. «Характеристика мирового туристического комплекса»	<i>Обзорная лекция</i>	Тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 7. «Особенности менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства»	<i>Обзорная лекция</i>	Реферат, тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 8. «Фирменный стиль в гостеприимстве»	<i>Лекция-диалог</i>	Тест, эссе	<i>Не предусмотрено</i>

## **6.2. Информационные технологии**

– использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.);

– использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;

– использование возможностей электронной почты преподавателя;

– использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);

– использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);

– использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

### 6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

#### 6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla Firefox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

#### 6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
<a href="http://dlib.eastview.com">Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС»</a> <a href="http://dlib.eastview.com">http://dlib.eastview.com</a> <i>Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</i>
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов <a href="http://www.plpred.com">www.plpred.com</a>
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» <a href="https://library.asu.edu.ru/catalog/">https://library.asu.edu.ru/catalog/</a>
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» <a href="https://jurnal.asu.edu.ru/">https://jurnal.asu.edu.ru/</a>
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. <a href="http://mars.arbicon.ru">http://mars.arbicon.ru</a>
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### 7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине **«Культурные особенности гостеприимства»** проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

**Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств**

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. «Введение в основы гостеприимства»	УК-5	Эссе
Тема 2. «История развития индустрии гостеприимства»	УК-5	Эссе, тест
Тема 3. «Особенности функционирования предприятий общественного питания»	УК-5	Тест, реферат
Тема 4. «Структура индустрии гостеприимства: культурно-развлекательные услуги»	УК-5	Тест, реферат
Тема 5. «Структура индустрии гостеприимства: транспортные услуги»	УК-5	Эссе, тест
Тема 6. «Характеристика мирового туристического комплекса»	УК-5	Тест
Тема 7. «Особенности менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства»	УК-5	Реферат, тест
Тема 8. «Фирменный стиль в гостеприимстве»	УК-5	Тест, эссе

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

**Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний**

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

**Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений**

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

### **7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине**

#### **Тема 1. «Введение в основы гостеприимства»**

##### **Примерный перечень тем для эссе**

1. Дайте определение понятию: гостеприимство, мотель
2. Опишите первый этап становления бизнеса в сфере гостеприимства
3. Перечислите основные типы туризма
4. Какие типы путешественников НЕ являются туристами?

#### **Тема 2. «История развития индустрии гостеприимств»**

##### **Примерный перечень тем для эссе**

1. Возникновение и эволюция гостиничного дела в Древнем мире.
2. Средневековые постоялые дворы и таверны: зарождение индустрии гостеприимства в Европе.
3. Роль Великих географических открытий в развитии международного туризма и гостиничной инфраструктуры.
4. Эпоха Просвещения и становление курортов как центров отдыха и оздоровления.
5. Развитие железных дорог и его влияние на индустрию гостеприимства в XIX веке.
6. Появление первых сетевых отелей и начало массового туризма в XX веке.
7. Вторая мировая война и её последствия для индустрии гостеприимства.
8. Послевоенное восстановление и расцвет индустрии гостеприимства в середине XX века.
9. Глобализация и интернационализация гостиничных сетей в конце XX – начале XXI веков.
10. Технологический прогресс и его влияние на индустрию гостеприимства: онлайн бронирование, мобильные приложения, автоматизация услуг.

#### **Тема 3. «Особенности функционирования предприятий общественного питания»**

##### **Примерный перечень тестовых заданий**

1. Что включает в себя процесс организации работы предприятия общественного

питания?

- a) Разработка меню, закупка продуктов, приготовление блюд, обслуживание клиентов
- b) Реклама, маркетинг, продажа товаров
- c) Производство мебели, оформление интерьера

Ответ: a) Разработка меню, закупка продуктов, приготовление блюд, обслуживание клиентов

2. Какую функцию выполняет шеф-повар на предприятии общественного питания?

- a) Управление персоналом
- b) Создание новых рецептов и контроль за качеством блюд
- c) Обслуживание клиентов

Ответ: b) Создание новых рецептов и контроль за качеством блюд

3. Какие документы регулируют деятельность предприятий общественного питания в России?

- a) Трудовой кодекс РФ
- b) Гражданский кодекс РФ
- c) Санитарные правила и нормы (СанПиН), ГОСТы, технические регламенты Таможенного союза

Ответ: c) Санитарные правила и нормы (СанПиН), ГОСТы, технические регламенты Таможенного союза

4. Что такое HACCP (ХАССП)?

- a) Система управления качеством продукции
- b) Методика анализа рисков и критических контрольных точек
- c) Программа обучения персонала

Ответ: b) Методика анализа рисков и критических контрольных точек

5. Какова основная цель системы контроля качества на предприятиях общественного питания?

- a) Увеличение прибыли
- b) Повышение лояльности клиентов
- c) Обеспечение безопасности и соответствия стандартам качества продукции

Ответ: c) Обеспечение безопасности и соответствия стандартам качества продукции

#### **Тема 4. «Структура индустрии гостеприимства: культурно-развлекательные услуги»**

##### **Примерный перечень тестовых заданий**

Что входит в понятие культурно-развлекательных услуг индустрии гостеприимства?

- a) Организация деловых встреч и конференций
- b) Экскурсионное обслуживание и проведение шоу-программ
- c) Производство и доставка продуктов питания
- d) Бронирование гостиничных номеров

Ответ: b) Экскурсионное обслуживание и проведение шоу-программ

Какая из перечисленных организаций относится к культурно-развлекательной сфере?

- a) Транспортная компания
- b) Театр или концертный зал
- c) Агентство недвижимости
- d) Народный банк

Ответ: b) Театр или концертный зал

Какой основной целью руководствуется культурно-развлекательный сектор индустрии гостеприимства?

- a) Максимизация прибыли
- b) Создание туристической инфраструктуры
- c) Удовлетворение потребностей гостей в отдыхе и развлечении
- d) Снижение затрат на культурные мероприятия

Ответ: с) Удовлетворение потребностей гостей в отдыхе и развлечении

Какой из перечисленных видов услуг не относится к культурно-развлекательным?

- a) Проведение спортивных мероприятий
- b) Организация театральных шоу
- c) Бронирование авиа- или ж/д билетов
- d) Развлекательные квесты и игры

Ответ: с) Бронирование авиа- или ж/д билетов

Что из перечисленного относится к ключевым характеристикам культурно-развлекательных услуг?

- a) Массовость, креативность, социальная значимость
- b) Прибыль, скорость обслуживания, ассортимент
- c) Индивидуальность, коммерческая направленность, логистика
- d) Только масштабность мероприятий

Ответ: a)

### **Тема 5. «Структура индустрии гостеприимства: Транспортные услуги»**

#### **Примерный перечень тем для эссе**

1. Экологическое направление в индустрии гостеприимства: экоотели, устойчивый туризм.
2. Культурное разнообразие и мультикультурализм в современном гостиничном бизнесе.
3. Социально-экономические изменения и их воздействие на индустрию гостеприимства.
4. Тренды будущего: инновации, искусственный интеллект и роботизация в гостиничном деле.
5. Международные стандарты качества обслуживания и сертификация в индустрии гостеприимства.
6. Корпоративная социальная ответственность и этика в гостиничном бизнесе.
7. Индустрия гостеприимства в условиях пандемии COVID-19: вызовы и перспективы восстановления.
8. Образование и профессиональная подготовка кадров для индустрии гостеприимства.
9. Маркетинг и брендинг в индустрии гостеприимства: создание уникальных предложений и привлечение клиентов.
10. Управление качеством и удовлетворенность гостей: ключевые показатели эффективности в индустрии гостеприимства.

### **Тема 6. «Характеристика мирового туристического комплекса».**

#### **Примерный перечень тестовых заданий**

1. Какие виды предприятий общественного питания вы знаете?

- a) Рестораны, кафе, столовые, бары, фаст-фуды
- b) Магазины, супермаркеты, рынки
- c) Фабрики-кухни, пекарни

Ответ: a) Рестораны, кафе, столовые, бары, фаст-фуды

2. Что такое фуд-корт?

- a) Место для проведения кулинарных мастер-классов
- b) Зона с различными точками быстрого питания в торговых центрах
- c) Специальное оборудование для приготовления пищи

Ответ: b) Зона с различными точками быстрого питания в торговых центрах

3. Что означает термин "mise en place"?

- a) Подготовка ингредиентов и оборудования перед началом работы
- b) Процесс сервировки стола
- c) Методика расчета стоимости блюд

Ответ: a) Подготовка ингредиентов и оборудования перед началом работы

4. Каковы основные этапы технологического процесса на предприятии общественного питания?

- a) Приемка сырья, хранение, первичная обработка, тепловая обработка, порционирование, отпуск готовой продукции
- b) Маркетинг, реклама, продажи
- c) Закупка оборудования, ремонт помещений

Ответ: a) Приемка сырья, хранение, первичная обработка, тепловая обработка, порционирование, отпуск готовой продукции

5. Что такое "fd cst"?

- a) Стоимость закупки продуктов для приготовления блюд
- b) Общая стоимость всех расходов предприятия
- c) Цена готового блюда для клиента

Ответ: a) Стоимость закупки продуктов для приготовления блюд

## **Тема 7. «Особенности менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства»**

### **Примерный перечень тем для рефератов**

1. Гостиничная индустрия.
2. Предприятия общественного питания.
3. Музейная деятельность.
4. Клубная деятельность.
5. Спортивно-развлекательная деятельность.
6. Туристическая деятельность.
7. Транспортная деятельность.

## **Тема 8. «Фирменный стиль в гостеприимстве»**

### **Примерный перечень тестовых заданий**

1. Что такое "технологическая карта блюда"?

- a) Документ, описывающий состав, технологию приготовления и выход готового блюда
- b) Меню ресторана
- c) Список поставщиков продуктов

Ответ: a) Документ, описывающий состав, технологию приготовления и выход готового блюда

2. Каково основное назначение калькуляционной карты?

- a) Определение себестоимости блюда
- b) Планирование закупок продуктов
- c) Контроль за расходом электроэнергии

Ответ: a) Определение себестоимости блюда

3. Что означает термин "рентабельность"?

- a) Прибыльность предприятия
- b) Количество посетителей в день
- c) Скорость обслуживания клиентов

Ответ: a) Прибыльность предприятия

4. Какие факторы влияют на выбор местоположения предприятия общественного питания?

- a) Поток людей, доступность транспорта, конкуренция
- b) Климатические условия, наличие природных ресурсов
- c) Политическая ситуация, уровень безработицы

Ответ: a) Поток людей, доступность транспорта, конкуренция

5. Что такое "брендбук"?

- a) Руководство по использованию фирменного стиля компании
- b) Книга рецептов
- c) Журнал учета доходов и расходов

Ответ: a) Руководство по использованию фирменного стиля компании

**Перечень вопросов и заданий, выносимых на зачет**

1. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины.
2. Сервис в туризме и индустрии гостеприимства. Виды сервиса.
3. Понятие "услуга". Виды услуг в туризме и индустрии гостеприимства.
4. Индустрия гостеприимства: понятие, продукт индустрии гостеприимства, сегменты.
5. История развития туризма. Характеристика этапов.
6. Экономическое, социо - культурное и экологическое воздействие туризма.
7. Программа дисциплины "Основы гостеприимства"; 101100.62 Гостиничное дело; ассистент, б/с Михеева Е.Е.
8. Регистрационный номер 235514
9. Страница 11 из 15.
10. Макроэкономические показатели развития туризма: ВВП, ВВП, инвестиции, налоговые поступления, занятость. Понятие и сущность.
11. Факторы развития туризма.
12. Современное состояние развития туризма в Приморском крае.
13. . Классификация туризма: виды и их характеристика.
14. Экотуризм: понятие, современное развитие в мире и России.
15. Понятие и категории потребителей социального туризма.
16. Молодежный туризм: категории потребителей, системы скидок и льгот.
17. Государственная структура управления туризма в России.
18. Нормативно-правовая база туризма в России.
19. Экономические механизмы поддержки развития туризма.
20. Международная туристская безопасность. Туристские формальности.
21. Роль международных организаций и объединений в туризме.
22. Современное развитие транспорта в России и за рубежом.
23. Классификация средств перемещения.
24. Перечислите и охарактеризуйте внешне факторы развития гостеприимства

**Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов**

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах				
1.	Задание закрытого типа	<p><b>1. Что включает в себя процесс организации работы предприятия общественного питания?</b></p> <p>а) Разработка меню, закупка продуктов, приготовление блюд, обслуживание клиентов</p> <p>б) Реклама, маркетинг, продажа товаров</p> <p>с) Производство мебели,</p>	А	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
2.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	оформление интерьера		
		<p><b>2. Какую функцию выполняет шеф-повар на предприятии общественного питания?</b></p> <p>а) Управление персоналом</p> <p>б) Создание новых рецептов и контроль за качеством блюд</p> <p>с) Обслуживание клиентов</p>	В	2
3.		<p><b>3. Какие документы регулируют деятельность предприятий общественного питания в России?</b></p> <p>а) Трудовой кодекс РФ</p> <p>б) Гражданский кодекс РФ</p> <p>с) Санитарные правила и нормы (СанПиН), ГОСТы, технические регламенты Таможенного союза</p>	С	2
4.		<p><b>4. Что такое НАССР (ХАССП)?</b></p> <p>а) Система управления качеством продукции</p> <p>б) Методика анализа рисков и критических контрольных точек</p> <p>с) Программа обучения персонала</p>	В Методика анализа рисков и критических контрольных точек	2
5.		<p><b>5. Какова основная цель системы контроля качества на предприятиях общественного питания?</b></p> <p>а) Увеличение прибыли</p> <p>б) Повышение</p>	С	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		лояльности клиентов с) Обеспечение безопасности и соответствия стандартам качества продукции		
6.	Задание открытого типа	<b>1. Какие виды предприятий общественного питания вы знаете?</b>	Рестораны, кафе, столовые, бары, фаст-фуды	3-5
7.		<b>2. Что такое фуд-корт?</b>	Зона с различными точками быстрого питания в торговых центрах	3-5
8.		<b>3. Что означает термин "mise en place"?</b>	Подготовка ингредиентов и оборудования перед началом работы	3-5
9.		<b>4. Каковы основные этапы технологического процесса на предприятии общественного питания?</b>	Приемка сырья, хранение, первичная обработка, тепловая обработка, порционирование, отпуск готовой продукции	3-5
10.		<b>5. Что такое "food cost"?</b>	Стоимость закупок продуктов для приготовления блюд	3-5

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

#### 7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

**Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)**

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/баллы	Максимальное количество баллов	Срок предоставления
<b>семестр 1. Основной блок</b>				
1.	Выступления на семинарских занятиях:		10	по календарно-тематическому плану
1.1	полный ответ по вопросу	5/2 балла	5	
1.2	дополнение	10/0,5 балла	1	
1.3	доклад (сообщение) по	2/5 баллов	4	

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/баллы	Максимальное количество баллов	Срок предоставления
.	дополнительной теме			
2.	Выполнение творческих заданий	5/3 балла	10	по календарно-тематическому плану
3.	Выполнение контрольной работы	2/10 баллов	10	по календарно-тематическому плану
4.	Практическая работа по теме № 2	5/6 баллов (0,6 балла за каждый правильный ответ)	10	по календарно-тематическому плану
<b>Всего</b>			<b>40</b>	
5.	<b>Блок бонусов</b>			
5.1	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4		по календарно-тематическому плану
5.2	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
5.3	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
<b>Всего</b>			<b>10</b>	
<b>семестр 2. Дополнительный блок</b>				
6.	<b>Экзамен</b>	В соответствии с установленными кафедрой критериями		по расписанию
<b>Всего</b>			<b>50</b>	
<b>Итого:</b>			<b>100</b>	

**Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)**

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

**Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)**

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале
90–100	5 (отлично)
85–89	4 (хорошо)
75–84	
70–74	

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **8.1. Основная литература**

1. Соколова, Мария Валентиновна. История туризма: Доп. УМО РФ в качестве учеб. пособ. для вузов по спец. "Социально-культурный сервис и туризм". - М.: Мастерство, 2002.- 352 с. - (Высшее образование). - ISBN 5-294-00111-X: 99-30: 99-30.
2. Александрова, Анна Юрьевна. Международный туризм: доп. М-вом образования РФ в качестве учеб.пособ. для вузов. - М.: Аспект Пресс, 2001. - 464 с. - ISBN 5-7567-0139-7: 80-80, 116-28, 121-58: 80-80, 116-28, 121-58.
3. Бардин, К.В. Азбука туризма: Пособ. для руководителей тур. походов в школе. - М.: Просвещение, 1973. - 175 с. - 0-27.
4. Быстров, С.А. Туризм: макроэкономика и микроэкономика. - М.-СПб: Издательский дом Герда, 2007. - 464 с. + 1 CD. - ISBN 978-5-94125-133-9: 157-50: 157-50.

### **8.2. Дополнительная литература**

1. Ополченев И.И., Управление качеством в сфере услуг: учебник / И. И. Ополченев. - М.: Советский спорт, 2008. - 246 с. (Профессиональное туристское образование) - ISBN 978-5-9718-0331-7 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL:<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971803317.html>
2. Туризм и рекреация: методические подходы и практические решения: материалы Первого Международного научно-практ. семинара, посвященного 450-летию г. Астрахань.15-16 мая 2008 г. / сост.: И.В. Бузякова, В.В. Занозин. - Астрахань: Астраханский ун-т, 2008.- 192 с. - (Федеральное агентство по образованию. Администрация Астраханской обл. Ин-тгеографии РАН. МГУ им. М.В. Ломоносова. АГУ. Российская международная академия туризма. Гос. природный заповедник "Богдинско-Баскунчакский"). - ISBN 978-5-9926-0120-6: 130-00: 130-00.
3. Региональная специфика и российский опыт развития бизнеса и экономики: материалы VI Междунар. науч. конф. (г. Астрахань, апр. 2015 г.) / под науч. ред. Р.И. Акмаевой. - Астрахань: Астраханский ун-т, 2015. - 245 с. - (М-во образования и науки РФ. АГУ). - ISBN 978-5-9926-0852-6: б.ц: б.ц.

### **8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины (модуля)**

1. ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL:<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971803317.html>

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет. Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется

заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. Для инвалидов содержание рабочей программы дисциплины (модуля) может определяться также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

## **10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).