

Автономное образовательное учреждение
высшего образования Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ
ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Направление подготовки
43.03.01 - Сервис
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) образовательной программы
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Форма обучения очная

Гатчина
2019

Рабочая программа по дисциплине «Социально-культурная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания» разработана на основе актуализированного Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль) подготовки – Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Уровень: бакалавриат

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик: ст. преподаватель кафедры управления социальными и

экономическими процессами



Аксенова Л.А.

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры управления социальными и экономическими процессами 27.08.2019 г. Протокол №1.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой  / Заборовская О.В.

Руководитель ОП  / Заборовская О.В.

Содержание

с. 1.Пояснительная записка.....	4
2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3.Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
4.Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	6
5.Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий	7
6.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	9
7.Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	11
8.Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	14
9.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	16
10.Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	19
11.Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	19
12.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	20

1. Пояснительная записка

Курс «Социально-культурная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания» занимает важное место при подготовке бакалавров по направлению 43.03.01 - Сервис.

Целью освоения дисциплины «Социально-культурная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания» является изучение студентами становления и развития отечественной социально-культурной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, организации ее формирования, выявление специфических черт, проблем и перспектив. Задачи дисциплины:

1. изучение сущности организации социально-культурных мероприятий в сфере гостеприимства и общественного питания как вида сервисной деятельности;
2. выработка у студентов навыков выбора видов социально-культурной деятельности, по проведению социально-культурных мероприятий в сфере гостеприимства и общественного питания с учётом необходимых материальных и трудовых ресурсов;
3. ознакомление анализа методов и средств сервиса, используемых в процессе социально-культурной деятельности
4. выработка навыков проведения социально-культурных мероприятий, которые могут быть реализованы на предприятиях гостеприимства и общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине,
соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной
программы

Дисциплина «Социально-культурная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания» участвует в формировании следующей компетенции:

Компетенции	Индикаторы	Дескрипторы
ПК-1. Способен осуществлять стратегическое и тактическое управление департаментами (службами, отделами) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.4 — Осуществляет организацию планирование деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия общественного питания	Знания: Основ организации социально культурных мероприятий в сфере гостеприимства и общественного питания, в том числе разработки и реализации анимационных программ; Основ деятельности служб по проведению социально-культурных мероприятий в сфере гостеприимства и общественного питания; Умения: Выявлять целевую аудиторию и потребности для различных социально-культурных мероприятий в сфере гостеприимства и общественного питания; Определять потребности в материальных и трудовых ресурсах для организации и планирования деятельности служб по проведению социально-культурных мероприятий; Навыки: Выбора видов социально-культурных мероприятий с учётом особенностей деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания; Составления плана деятельности служб по проведению социальнокультурных мероприятий в сфере гостеприимства и общественного питания с учётом необходимых материальных и трудовых ресурсов

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.06 «Социально-культурная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания», формируемая участниками образовательных отношений для подготовки студентов по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) подготовки – Организация услуг гостеприимства и общественного питания.

Шифр компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция	Дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых компетенция осваивается параллельно с изучаемой дисциплиной	Последующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция
ПК-1	Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостеприимства и на предприятиях питания Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий питания и гостеприимства Теория организации и организационное поведение/ Стратегический менеджмент Производственная практика (Организационноуправленческая практика)	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса Управление персоналом в профессиональной деятельности Производственная практика (Сервисная практика)	Документационное обеспечение управления Бизнес-планирование Маркетинговые коммуникации/ Управление конкурентоспособностью предприятия Отечественный и зарубежный опыт оказания услуг общественного питания и гостеприимства Трудовое право

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость освоения учебной дисциплины «Социальнокультурная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания» составляет 6 зачетных единиц или 216 академических часов.

Семестр		Семестр № 5	Семестр № 6	Всего, ак. часов
Общая трудоемкость (всего ак. часов / з.ед)		108/3	108/3	216/6
Контактная работа	Лекции	16	28	44
	Практические занятия	32	28	60
Самостоятельная работа		51	25	76
Вид промежуточной аттестации	Зачет, экзамен	0,25/8,75	2,5/24,5	36

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела дисциплины (тема)	Трудоемкость				Содержание
		всего	Контактная работа			
			лекции	практич. занятия	лабор. занятия	
5 семестр						

1.	Сущность социальнокультурной деятельности как вида сервисной деятельности	29	6	11		15	Основы организации социально-культурных мероприятий Культурные ценности Классификация культурных благ по формированию и удовлетворению культурных потребностей в сфере гостеприимства и общественного питания
2.	Виды социальнокультурной деятельности с департаментами предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	31	5	11		15	Социально-культурная деятельность и её виды Деятельность служб по проведению социальнокультурных мероприятий в сфере гостеприимства Деятельность служб по проведению социальнокультурных мероприятий в сфере общественного питания
3.	Основные направления реализации социально-культурных мероприятий	39	5	10		21	Целевая аудитория и потребности для различных социальнокультурных мероприятий Потребности в материальных и трудовых ресурсах для организации и планирования деятельности служб по проведению социальнокультурных мероприятий Основные направления социально-культурных мероприятий с учётом особенностей деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания
Зачет		9	0,25			8,75	
Итого за 5 семестр		108	16	32,25		59,75	

6 семестр							
1.	Современная социокультурная ситуация в России	23	8	8		7	Перспективы и пути развития социально-культурной деятельности в России. Характеристика социально-культурных процессов современности
2.	Методы и средства сервиса в социальнокультурной деятельности	24	8	8		8	Методы разработки и реализации социальнокультурных мероприятий для предприятий гостеприимства. Методы разработки и реализации социальнокультурных мероприятий для предприятий общественного питания.
3.	Организация социально-культурных мероприятий	34	12	12		10	Составления плана по проведению социальнокультурных мероприятий в сфере гостеприимства и общественного питания с учётом необходимых материальных и трудовых ресурсов. Организация социальнокультурных мероприятий в сфере гостеприимства и общественного питания. Организация анимационных программ в сфере гостеприимства и общественного питания.
Экзамен		27	2,5			24,5	
Итого за 6 семестр		108	28	30,5		49,5	
Итого		216	44	62,75		109,25	

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

№	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, ак. часы	Форма контроля*
1.	Проработка теоретического материала по конспектам лекций, рекомендованной литературе, дополнительным источникам информации	25	Консультация преподавателя, устное собеседование
2.	Подготовка к практическим занятиям: поиск необходимой информации, обработка информации, написание доклада, подготовка к выступлению	25	Выступление с докладом, презентация
3.	Подготовка к текущему контролю (тестирование)	26	Тесты
4.	Подготовка к промежуточной аттестации (вопросы к зачету/экзамену)	33,25	Устное собеседование

Для самостоятельной работы по дисциплине (модулю) обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

1) Купчик, Е.В. Основы делового общения и гостеприимства : учеб.пособие / Е.В. Купчик, О.В. Трофимова. — 3-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 258 с. - ISBN 978-5-9765-1542-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1035401>

2) Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва : Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: 70x100 1/16. -

(Высшее образование:Бакалавриат). (переплет)ISBN 978-5-91134-939-4 - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/469955>

3) Фонд оценочных и методических материалов по дисциплине «Социально-культурная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания»

7. Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Вопросы для проведения промежуточной аттестации
(зачета)

1. Предмет, цели и задачи курса. Основные понятия
2. Виды деятельности в сфере культуры
3. Основы организации социально-культурных мероприятий
4. Социально-культурные общности и их типология
5. Корпоративные социально-культурные общности
6. Территориальные социально-культурные общности
7. Общественные формирования и их типология
8. Принципы и подходы социально-культурной реабилитации
9. Особенности социально-культурной реабилитации и поддержки инвалидов
10. Толерантность в контексте социально-культурной реабилитации
11. Перспективы и пути развития социально-культурной деятельности в России
12. История развития индустрии гостеприимства
11. Принципы гостеприимства. Основные понятия
13. Предприятия общественного питания в индустрии гостеприимства: история развития, современное состояние
14. Индустрия гостеприимства: понятие, продукт индустрии гостеприимства, сегменты
15. Подготовка кадров с учётом особенностей деятельности предприятий общественного питания
16. Подготовка кадров с учётом особенностей деятельности предприятий гостеприимства
17. Социально-культурная деятельность и её виды
18. Основные направления социально-культурных мероприятий с учётом особенностей деятельности предприятий гостеприимства
19. Основные направления социально-культурных мероприятий с учётом особенностей деятельности предприятий общественного питания
20. Использование информационных технологий в индустрии гостеприимства

(экзамена)

1. Историческое развитие и этапы развития мировой индустрии гостеприимства
2. Инновационные подходы в организации индустрии питания
3. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности
4. Деловой этикет с учётом особенностей деятельности предприятий гостеприимства
5. Деловой этикет с учётом особенностей деятельности предприятий общественного питания
6. Разновидность культурно-досуговой деятельности в социальнокультурной сфере
7. Предприятия общественного питания в индустрии гостеприимства: история развития, современное состояние
8. Основные направления социально-культурных мероприятий с учётом особенностей деятельности предприятий гостеприимства
9. Основные направления социально-культурных мероприятий с учётом особенностей деятельности предприятий общественного питания
10. Трудовые ресурсы для организации деятельности по проведению социально-культурных мероприятий
11. Предмет, цели и задачи курса. Основные понятия
12. Основные направления социально-культурной деятельности
13. Социально-культурные технологии как система управления социокультурными процессами
14. Профессионализм и мастерство специалиста социально-культурной деятельности
15. Социально-культурные технологии как открытая инновационная система
16. Виды деятельности в сфере культуры
17. Социально-культурная деятельность и её виды
18. Материальные ресурсы для организации деятельности по проведению социально-культурных мероприятий
19. Основные направления социально-культурных мероприятий
20. Деятельность служб по проведению социально-культурных мероприятий
21. Перспективы и пути развития социально-культурной деятельности в России
22. Характеристика социально-культурных процессов современности
23. Методы разработки и реализации социально-культурных мероприятий для предприятий гостеприимства
24. Методы разработки и реализации социально-культурных мероприятий для предприятий общественного питания.

25. Планирование по проведению социально-культурных мероприятий в сфере гостеприимства с учётом необходимых материальных и трудовых ресурсов

26. Планирование по проведению социально-культурных мероприятий в сфере общественного питания с учётом необходимых материальных и трудовых ресурсов

27. Организация социально-культурных мероприятий в сфере гостеприимства

28. Организация анимационных программ в сфере гостеприимства

29. Организация социально-культурных мероприятий в сфере общественного питания

30. Организация анимационных программ в сфере общественного питания

Примерные практико-ориентированные задания для зачета

1. Опишите особенности работы тематического ресторана
2. Опишите особенности функционирования полносервисного гостиничного предприятия для экзамена

1. Разработать систему дополнительных услуг для предприятия общественного питания (по выбору студента)

2. Проанализируйте функции и качества шоумена на конкретных примерах ведущих шоу-программ

Полный комплект заданий и этапов формирования компетенции представлен в Фонде оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, оформленный отдельным документом, представлен в приложении 1.

8. Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

а) нормативные правовые акты

- 1) Конституция РФ. <http://www.constitution.ru/>
- 2) Государственная программа Российской Федерации "Развитие культуры и туризма" на 2013-2020 годы. Утверждена постановлением Правительства Российской Федерации от 15 апреля 2014 года N 317. <http://docs.cntd.ru/document/499091763>
- 3) "Основы законодательства Российской Федерации о культуре" (утв. ВС РФ 09.10.1992 N 3612-1) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_1870/

б) основная литература:

- 1) Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва :ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — (Высшее образование:Бакалавриат). — DOI 10.12737/1058888. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1058888>
- 2) Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1045715>

в) дополнительная литература:

1) Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60х90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0 - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/504888>

2) Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва :ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование:Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/999911>

3) Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г., - 3-е изд. - Москва :Дашков и К, 2017. - 248 с.: ISBN 978-5-394-02782-6 - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/430602>

4) Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - Москва :Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/512131>

5) Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/624329>

г) ресурсы сети «Интернет»:

1) Официальный сайт Министерства культуры РФ. <https://www.mkrf.ru/>

2) Портал государственных программ РФ. <https://programs.gov.ru/Portal/>

3)Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания (HoReCa). – Режим доступа :<http://www.horeca.ru>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Самостоятельная подготовка обучающихся проводится для углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и других видах занятий, для выработки навыков самостоятельного применения новых, дополнительных знаний и подготовки к предстоящим учебным занятиям, зачету, экзамену.

Важным условием успешного изучения дисциплины является посещение лекций. Под посещением подразумевается не форма пассивного присутствия, а активная работа по изучению нового материала. Подготовка к лекционным занятиям включает в себя анализ предлагаемых для изучения вопросов, изучение нормативных источников и учебной и научной литературы по рассматриваемым вопросам лекции. В процессе лекции обучающийся может задавать уточняющие вопросы, осуществить взаимосвязь нового материала с уже изученным, подготовить базу для эффективного использования полученных знаний, облегчить подготовку к практическому занятию. Эффективным способом фиксации лекционного материала является конспектирование, представляющее собой не только фиксацию важнейших моментов лекции, но и указание примеров для понимания того или иного теоретического материала.

При подготовке к практическому занятию необходимо использовать конспектированные материалы лекций, учебную и научную литературу. Подготовка ответов по выносимым на обсуждение вопросам практического занятия. Обучающемуся следует выявить малоизученные аспекты рассматриваемых вопросов, проявить инициативу при подготовке к практическому занятию.

При подготовке к практическим занятиям, зачету и экзамену рекомендуется систематизировать знания, изображая их в табличном, графическом или схематичном виде. Это позволит установить взаимосвязь изучаемых явлений, упростит задачу запоминания материала, облегчит процесс практического применения полученных знаний.

Задачей практических занятий является выработка умения использовать теоретические знания, проявить наличие практических навыков. При подготовке к практическому занятию следует заблаговременно обеспечить наличие необходимо для данного занятия материала, самостоятельно повторить ранее изученные темы.

Для успешного освоения дисциплины важным является умение работать с терминами и их определениями. Для работы с терминологией эффективным является использование как учебной и научной литературы, так и юридических и философских словарей.

Работа с терминами может осуществляться как в форме составления собственных тематических словариков для удобства и скорости поиска необходимого термина. С этой целью необходимо каждый новый встречающийся термин записывать и во время подготовки к семинарским и практическим занятиям указывать соответствующее определение. В случае возникновения сложности выбора определения из имеющегося объема в рамках научного знания необходимо задавать вопросы преподавателю в рамках лекционных и практических занятий.

Интерактивные формы проведения занятий по дисциплине «Социально-культурная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания» включают в себя следующие виды занятий:

- интерактивные лекции, предполагают использование метода проблемного изложения. При таком подходе лекция становится похожей на диалог, преподавание имитирует исследовательский процесс (выдвигаются первоначально несколько ключевых постулатов по теме лекции, изложение выстраивается по принципу самостоятельного анализа и обобщения студентами учебного материала). Эта методика позволяет заинтересовать студента, вовлечь его в процесс обучения. Противоречия научного познания раскрываются посредством постановки проблемы. Учебная проблема и проблемная ситуация являются основными структурными компонентами проблемного обучения. Перед началом изучения определенной темы курса ставится перед студентами проблемный вопрос или дается проблемное задание. Стимулируя разрешение проблемы, преподаватель снимает противоречия между имеющимся ее пониманием и требуемыми от студента знаниями. Эффективность такого метода в том, что отдельные проблемы могут подниматься самими студентами. Главный успех данного метода в том, что преподаватель добивается от аудитории «самостоятельного решения» поставленной проблемы. Организация проблемного обучения представляется достаточно сложной, требует значительной подготовки лектора. Однако на начальном этапе использования этого метода его можно внедрять в структуру готовых, ранее разработанных лекций, практических занятий как дополнение.

- творческое задание предполагает использование метода проектов, исходные теоретические позиции проектного обучения: в центре внимания – студент, содействие развитию его творческих способностей; образовательный

процесс строится не в логике учебной дисциплины, а в логике деятельности, имеющей личностный смысл для студента, что повышает его мотивацию в учении; индивидуальный темп работы над проектом обеспечивает выход каждого студента на свой уровень развития; комплексный подход в разработке учебных проектов способствует сбалансированному развитию основных физиологических и психических функций студентов; глубоко осознанное усвоение базовых знаний обеспечивается за счет универсального их использования в разных ситуациях.

Метод проектов часто не ограничивается одним аудиторным занятием (могут быть задействовано несколько занятий) и предполагает большой объем внеаудиторной совместной работы студентов.

Оценочные и методические материалы по дисциплине «Социальнокультурная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания» представлены в ФОММ.

При подготовке к промежуточному или итоговому тестированию необходимо изучить теоретический и практический материал. Тестовые задания (с перечнем возможных вариантов ответов, среди которых хотя бы один ответ является неверным) обеспечивают структурность мышления, вынужденного выбрать из предложенных вариантов ответ все правильные варианты.

Эффективным способом для подготовки к тестированию является работа обучающегося по решению тестовых заданий, предоставленных для самостоятельной работы. Также при подготовке к такой форме контроля знаний, как решение тестовых заданий, следует самостоятельно попытаться проработать рассматриваемые в дисциплине вопросы в форме составления тестовых заданий.

При подготовке к зачету/экзамену следует иметь в виду, что он является итоговой формой контроля по изучению данной учебной дисциплины. Зачет/экзамен подразумевает максимальную концентрацию знаний и умений, предполагающих полное изучение материала дисциплины.

Зачет/экзамен проводится в форме устного собеседования.

Решение преподавателя об итоговой оценке принимается по результатам устного ответа, в зависимости от шкалы оценки.

В качестве источника дополнительных материалов рекомендуется пользоваться информацией открытого доступа сети Internet (данными информационно-правовых и образовательных порталов, официальных сайтов министерств, ведомств, отдельных организаций, данными государственной статистики, результатами экспертно-аналитических обзоров). Кроме того, можно воспользоваться возможностями справочно-правовых систем, базы которых содержат не только текст нормативных актов, но и научные статьи по различным вопросам (например, СПС «Консультант Плюс»).

Рекомендуется также использовать электронно-библиотечные системы.

10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины «Социальнокультурная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания» инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Институт обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях

11. Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- 1) Операционная система (Microsoft Windows Проприетарная);
- 2) Пакет офисных программ (Microsoft Office Проприетарная);
- 3) Программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (Foxit Reader GNU Lesser General Public License)

12. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации / компьютерный класс / помещение для самостоятельной работы*
Технические средства обучения:
компьютер с программным обеспечением, указанным в п.11, доступом к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду
Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации*
Технические средства обучения:
мультимедийный комплекс
компьютер с программным обеспечением, указанным в п.11

* Аудитории конкретизируются в справке МТО