

Министерство науки и высшего образования РФ Ульяновский государственный университет Ф – Рабочая программа дисциплины	Форма	
--	-------	--

УТВЕРЖДЕНО
решением Ученого совета факультета
гуманитарных наук и социальных технологий
от «20» июня 2024 г., протокол № 5
Председатель С.Н.Митин
« 20 » июня 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина	Организация системы гостеприимства
Факультет	Факультет гуманитарных наук и социальных технологий
Кафедра	Кафедра педагогики профессионального образования и социальной деятельности
Курс	4 - очная форма обучения

Направление (специальность): 43.03.02 Туризм

Направленность (профиль/специализация): Организация услуг на предприятиях индустрии туризма

Форма обучения: очная

Дата введения в учебный процесс УлГУ: 01.09.2024 г.

Программа актуализирована на заседании кафедры: протокол № _____ от _____ 20__ г.

Программа актуализирована на заседании кафедры: протокол № _____ от _____ 20__ г.

Программа актуализирована на заседании кафедры: протокол № _____ от _____ 20__ г.

Сведения о разработчиках:

ФИО	КАФЕДРА	Должность, ученая степень, звание
Аникудимова Елена Анатольевна	Кафедра педагогики профессионального образования и социальной деятельности	Доцент, Кандидат педагогических наук, Доцент

СОГЛАСОВАНО
Заведующий выпускающей кафедрой педагогики профессионального образования и социальной деятельности
 Подпись
/ Львова Е.Н./ расшифровка подписи
"20" мая 2024 года

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели освоения дисциплины:

дать общие представления об индустрии гостеприимства, основных принципах и методах организации и управления предприятием индустрии гостеприимства.

Задачи освоения дисциплины:

- ознакомить студентов с мировым и отечественным опытом развития и современным состоянием индустрии гостеприимства;
- раскрыть понятия и категории объектов гостеприимства;
- рассмотреть специфику индустрии гостеприимства и составляющие элементы обслуживания в сфере гостеприимства;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Организация системы гостеприимства» относится к числу дисциплин блока Б1.В.1, предназначенного для студентов, обучающихся по направлению: 43.03.02 Туризм.

В процессе изучения дисциплины формируются компетенции: ПК-4.

Основные положения дисциплины используются в дальнейшем при изучении таких дисциплин как: Технологии продаж в туризме, Преддипломная практика, Организация транспортных услуг в туризме, Выполнение и защита выпускной квалификационной работы, Технологии туризма, Креативные технологии в туризме, Деловые коммуникации в сфере туризма, Информационная безопасность в туризме, Сервисная деятельность, Основы анимации в туризме, Профессиональная этика и этикет, Сервисная практика, Конфликтология в туризме.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код и наименование реализуемой компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций
ПК-4 Способен к организации процесса обслуживания потребителей и(или) туристов	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию и структуру организации обслуживания клиентов и туристов на предприятиях гостеприимства; - содержание ключевых понятий и категорий гостиничной деятельности, классификацию гостиниц и других средств размещения; ИД-1ПК4 Организует процессы качественного обслуживания потребителей и (или) туристов на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг. <p>уметь:</p>

Код и наименование реализуемой компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций
	<p>организовывать обслуживание потребителей и (или) туристов в сфере гостеприимства; ИД–2ПК4 Обеспечивает информационное консультирование и сопровождение клиентов предприятия туристской индустрии ИД–3ПК4 Составляет программу обслуживания туристов</p> <p>владеть: методами и технологиями организации процесса обслуживания потребителей и (или) туристов в системе гостеприимства - навыками эффективной коммуникации с клиентами в процессе осуществления гостиничной деятельности. ИД–4ПК4 Обеспечивает взаимодействие с турагентствами, туроператорами, экскурсионными бюро, гостиницами и кассами продажи билетов, и иными сторонними организациями.</p>

4. ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах (всего): 4 ЗЕТ

4.2. Объем дисциплины по видам учебной работы (в часах): 144 часа

Форма обучения: очная

Вид учебной работы	Количество часов (форма обучения <u>очная</u>)	
	Всего по плану	В т.ч. по семестрам
		7
1	2	3
Контактная работа обучающихся с преподавателем в соответствии с УП	54	54
Аудиторные занятия:	54	54
Лекции	18	18
Семинары и практические занятия	36	36
Лабораторные работы, практикумы	-	-
Самостоятельная работа	54	54
Форма текущего контроля знаний и контроля самостоятельной работы: тестирование, контр. работа, коллоквиум, реферат и др. (не менее 2 видов)	Тестирование, Оценивание доклада, Проверка решения задачи (выполнения задания)	Тестирование, Оценивание доклада, Проверка решения задачи (выполнения задания)
Курсовая работа	-	-
Виды промежуточной аттестации (экзамен, зачет)	Экзамен (36)	Экзамен
Всего часов по дисциплине	144	144

4.3. Содержание дисциплины. Распределение часов по темам и видам учебной работы

Форма обучения: очная

Название разделов и тем	Всего	Виды учебных занятий					Форма текущего контроля знаний
		Аудиторные занятия			Занятия в интерактивной форме	Самостоятельная работа	
		Лекции	Практические занятия, семинары	Лабораторные работы, практикумы			
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Индустрия гостеприимства и ее место в сфере туризма							
Тема 1.1. Гостиничное и ресторанное хозяйство как объект управления	24	4	8	0	2	12	Тестирование, Оценивание доклада, Проверка решения задачи (выполнения задания)
Тема 1.2. Организационная структура управления предприятиями индустрии гостеприимства	24	4	8	0	0	12	Тестирование, Оценивание доклада, Проверка решения задачи (выполнения задания)
Тема 1.3. Методы и стиль управления на предприятиях индустрии гостеприимства.	24	4	8	0	2	12	Тестирование, Оценивание доклада, Проверка решения задачи (выполнения задания)
Тема 1.4. Процессы обслуживания на предприятиях питания.	36	6	12	0	2	18	Тестирование, Оценивание доклада, Проверка решения задачи (выполнения задания)

Название разделов и тем	Всего	Виды учебных занятий					Форма текущего контроля знаний
		Аудиторные занятия			Занятия в интерактивной форме	Самостоятельная работа	
		Лекции	Практические занятия, семинары	Лабораторные работы, практикумы			
1	2	3	4	5	6	7	8
Итого подлежит изучению	108	18	36	0	6	54	

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Индустрия гостеприимства и ее место в сфере туризма

Тема 1.1. Гостиничное и ресторанное хозяйство как объект управления

Эволюция предприятий индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Характеристика и особенности гостиничных услуг. Содержание услуги размещения. Типология гостиниц. "Гос-тиничный продукт" (или продукт "гостиница"). Классификация гостиниц. Различные критерии классификации. (Уровень комфорта. Вместимость номерного фонда. Функциональное назначение. Месторасположение. Продолжительность работы. Обеспечение питанием. Продолжительность пребывания. Уровень цен.)

Тема 1.2. Организационная структура управления предприятиями индустрии гостеприимства

Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства. Типы организационных структур: линейный; функциональный; линейно-функциональный. Основные службы гостиницы: бронирования; обслуживания; приема и расчетная часть; служба эксплуатации номерного фонда. Формы управления: управление по контракту; управление через договор франчайзинга; аренда.

Тема 1.3. Методы и стиль управления на предприятиях индустрии гостеприимства.

Методы управления. Понятие и классификация методов менеджмента. Направленность, содержание и организационная форма методов управления. Экономические, организационно-административные, социально-психологические методы управления. Стиль управления. Понятие и характеристика стилей руководства. Авторитарный, демократический и анархический стили. Управленческая решетка.

Тема 1.4. Процессы обслуживания на предприятиях питания.

Классификация предприятий питания. Критерии классификации предприятий питания туристской индустрии: характер торгово-производственной деятельности; месторасположение; контингент обслуживаемых клиентов (гостей); ассортимент продукции (специализация); вместимость; форма обслуживания; время функционирования; уровень обслуживания. Культура

Министерство науки и высшего образования РФ Ульяновский государственный университет Ф – Рабочая программа дисциплины	Форма	
--	-------	--

обслуживания на предприятиях питания. Посуда для подачи напитков. Правила сервировки стола. Обслуживание в гостиничных номерах. Правила обслуживания гостей в номерах. Условия питания и методы обслуживания. Виды завтраков. Виды сервиса. Французский, английский, американский, русский сервисы. Обслуживание банкетов. Характеристика и виды меню. Меню "а ля карт" (a la carte). Меню "табльдот" (table d'hote). Меню "дю жур" (du jour). Туристское меню. Составление меню. Качественный анализ и оптимизация меню. Ранжирование блюд по методу Хайеса и Гуфмана.

6. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ И СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

Тема 1.1. Гостиничное и ресторанное хозяйство как объект управления

Вопросы к теме:

Очная форма

1. Дайте характеристику и выделите отличительные особенности древнего периода развития предприятий индустрии гостеприимства
2. Опишите различия между предприятиями индустрии гостеприимства разных периодов (древнего, средневекового, Нового времени, современного).
3. Где и когда был открыт первый ресторан?
4. Назовите крупнейшие гостиничные объединения и союзы.
5. Выделите современные тенденции развития предприятий индустрии гостеприимства.
6. Приведите определение понятия "гостиница"
7. Что означают понятия "родовой гостиничный продукт", "ожидаемый гостиничный продукт", "расширенный гостиничный продукт", "потенциальный гостиничный продукт"?
8. Назовите особенности гостиничных услуг.
9. Перечислите наиболее употребляемые критерии классификации гостиниц.
10. В основе каких систем классификации гостиничных предприятий находится установление уровня комфорта?
11. Какая система классификации гостиничных предприятий по уровню комфорта считается наиболее распространенной в мире?
12. Как классифицируют предприятия, входящие в состав гостиничных цепей?
13. Приведите классификацию гостиниц по месторасположению, продолжительности работы, обеспечению питанием, продолжительности пребывания, уровню цен.
14. Как классифицируют гостиничные предприятия по вместимости?
15. В чем суть концепции "гостиницы делового назначения"? Назовите причины, обуславливающие важность деловых клиентов для гостиничных предприятий.
16. С какими специфическими проблемами сталкиваются в своей деятельности курортные гостиницы?
17. В чем суть концепции "туристской гостиницы"?

Тема 2.2. Организационная структура управления предприятиями индустрии гостеприимства

Министерство науки и высшего образования РФ Ульяновский государственный университет Ф – Рабочая программа дисциплины	Форма	
--	-------	--

Вопросы к теме:

Очная форма

1. В чем суть организационной структуры управления гостиницей?
2. Назовите и дайте характеристику основных элементов оргструктуры управления гостиницей.
3. Выделите и поясните горизонтальные и вертикальные связи в оргструктуре управления гостиницей.
4. Поясните особенности построения, преимущества и недостатки линейной оргструктуры управления гостиницей.
5. В чем суть и когда применяется функциональная оргструктура?
6. Какие недостатки имеет функциональная структура управления гостиницей?
7. Дайте характеристику линейно-функциональной оргструктуры.
8. В чем суть типовой пирамидальной структуры управления гостиницей?
9. Дайте характеристику типовой структуры любого известного вам гостиничного комплекса.
10. Назовите основные службы гостиничного предприятия.
11. Какие требования предъявляются к персоналу контактных служб гостиничного предприятия?
12. Какую информацию должна содержать заявка на бронирование гостиничного номера?
13. Что означает гарантированное подтверждение заявки на бронирование номера?
14. Кто относится к персоналу службы обслуживания гостиницы?
15. Какие требования предъявляются к службе приема?
16. Назовите организационные формы управления предприятиями индустрии гостеприимства, получившие распространение в международной практике.
17. В чем суть, преимущества и недостатки управления по контракту?
18. В чем суть, преимущества и недостатки управления через договор франчайзинга?

Тема 3.3. Методы и стиль управления на предприятиях индустрии гостеприимства.

Вопросы к теме:

Очная форма

1. Что такое методы управления?
2. Какие критерии положены в основу классификации методов управления?
3. Поясните особенности экономических методов управления гостиницей.
4. Охарактеризуйте организационно-административные методы.
5. Какую роль играют социально-психологические методы управления?
6. Что вы понимаете под стилем управления?
7. Охарактеризуйте авторитарный стиль управления.
8. Опишите особенности демократического и либерального стилей управления.
9. В чем суть управленческой решетки?

Тема 4.4. Процессы обслуживания на предприятиях питания.

Вопросы к теме:

Министерство науки и высшего образования РФ Ульяновский государственный университет Ф – Рабочая программа дисциплины	Форма	
--	-------	--

Очная форма

1. Перечислите наиболее важные критерии классификации предприятий питания.
2. Какие типы предприятий питания выделяют в зависимости от характера осуществляемой торгово-производственной деятельности?
3. Как классифицируют бары в зависимости от их расположения в гостиничном здании?
4. Какая информация должна быть учтена и зафиксирована при принятии заказа на обслуживание в гостиничном номере?
5. Изложите специальные правила обслуживания гостей в номерах.
6. Назовите слагаемые культуры обслуживания на предприятиях питания.
7. Чем отличается континентальный завтрак от английского?
8. Какие методы обслуживания используются при организации завтраков, обедов и ужинов? Опишите их.
9. В чем суть французского сервиса?
10. Приведите классификацию банкетов.
11. Дайте определение понятиям "статичное" и "цикличное" меню.
12. Перечислите факторы, которые должны учитываться при составлении меню.
13. Назовите состав классической кухонной бригады, предложенной Ж. А. Эскофье.
14. В чем суть качественного анализа меню? Назовите и охарактеризуйте методы анализа меню.

7. ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ, ПРАКТИКУМЫ

Данный вид работы не предусмотрен УП.

8. ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ, РЕФЕРАТОВ

Данный вид работы не предусмотрен УП.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ

1. Эволюция предприятий индустрии гостеприимства.
2. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.
3. Характеристика и особенности гостиничных услуг.
4. Содержание услуги размещения.
5. Типология гостиниц. "Гостиничный продукт" (или продукт "гостиница").
6. Классификация гостиниц. Различные критерии классификации.
7. Классификация гостиниц по уровню комфорта.
8. Вместимость номерного фонда.
9. Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства.
10. Типы организационных структур: линейный; функциональный; линейно-функциональный.
11. Основные службы гостиницы - служба бронирования.
12. Служба обслуживания.
13. Служба приема и расчетная часть.

Министерство науки и высшего образования РФ Ульяновский государственный университет Ф – Рабочая программа дисциплины	Форма	
--	-------	--

14. Служба эксплуатации номерного фонда.
15. Формы управления. Управление по контракту.
16. Управление через договор франчайзинга.
17. Формы управления - аренда.
18. Методы управления. Понятие и классификация методов менеджмента.
19. Направленность, содержание и организационная форма методов управления.
20. Экономические, организационно-административные, социально-психологические методы управления.
21. Стиль управления. Понятие и характеристика стилей руководства. Авторитарный, демократический и анархический стили.
22. Управленческая решетка.
23. Классификация предприятий питания. Критерии классификации предприятий питания туристской индустрии.
24. Культура обслуживания на предприятиях питания.
25. Правила, устанавливающие порядок и очередность обслуживания гостей.
26. Правила сервировки стола.
27. Специальные правила предложения и отпуска различных блюд и напитков.
28. Обслуживание в гостиничных номерах. Правила обслуживания гостей в номерах.
29. Условия питания и методы обслуживания.
30. Виды завтраков.
31. Виды сервиса. Французский, английский, американский, русский сервисы.
32. Обслуживание банкетов.
33. Характеристика и виды меню. Меню "а ля карт" (a la carte). Меню "табльот" (table d'hote). Меню "дю жур" (du jour). Туристское меню.
34. Составление меню.
35. Качественный анализ и оптимизация меню.
36. Ранжирование блюд по методу Хайеса и Гуфмана.

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание, требования, условия и порядок организации самостоятельной работы обучающихся с учетом формы обучения определяются в соответствии с «Положением об организации самостоятельной работы обучающихся», утвержденным Ученым советом УлГУ (протокол №8/268 от 26.03.2019г.).

По каждой форме обучения: очная/заочная/очно-заочная заполняется отдельная таблица

Форма обучения: очная

Министерство науки и высшего образования РФ Ульяновский государственный университет Ф – Рабочая программа дисциплины	Форма	
--	-------	--

Название разделов и тем	Вид самостоятельной работы (проработка учебного материала, решение задач, реферат, доклад, контрольная работа, подготовка к сдаче зачета, экзамена и др).	Объем в часах	Форма контроля (проверка решения задач, реферата и др.)
Раздел 1. Индустрия гостеприимства и ее место в сфере туризма			
Тема 1.1. Гостиничное и ресторанное хозяйство как объект управления	Проработка учебного материала с использованием ресурсов учебно-методического и информационного обеспечения дисциплины.	12	Вопросы к экзамену, Тестирование, Оценивание доклада
Тема 1.2. Организационная структура управления предприятиями индустрии гостеприимства	Проработка учебного материала с использованием ресурсов учебно-методического и информационного обеспечения дисциплины.	12	Вопросы к экзамену, Тестирование, Оценивание доклада
Тема 1.3. Методы и стиль управления на предприятиях индустрии гостеприимства.	Проработка учебного материала с использованием ресурсов учебно-методического и информационного обеспечения дисциплины.	12	Вопросы к экзамену, Тестирование, Оценивание доклада
Тема 1.4. Процессы обслуживания на предприятиях питания.	Проработка учебного материала с использованием ресурсов учебно-методического и информационного обеспечения дисциплины.	18	Вопросы к экзамену, Тестирование, Оценивание доклада

11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) Список рекомендуемой литературы основная

1. Технология и организация гостиничных услуг : Учебное пособие / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова ; Пензенский государственный университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 320 с. - (Высшее образование). - ВО - Бакалавриат. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=438190>. - <https://znanium.com/cover/2127/2127009.jpg>. - Режим доступа: ЭБС «Znanium.com»; по подписке. - ISBN 978-5-16-019555-1. - ISBN 978-5-16-101986-3 (электр. издание). / .— ISBN 0_540811

2. Овчаренко, Н. П. Организация гостиничного дела : учебное пособие для бакалавров / Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок ; Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. - Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. - 204 с. - Книга находится в премиум-версии ЭБС IPR BOOKS. - Текст. - Весь срок охраны авторского права. - электронный. - Электрон. дан. (1 файл). - URL: <http://www.iprbookshop.ru/75213.html>. - Режим доступа: ЭБС IPR BOOKS; для авторизированных пользователей. - ISBN 978-5-394-02514-3. / .— ISBN 0_144386

Министерство науки и высшего образования РФ Ульяновский государственный университет Ф – Рабочая программа дисциплины	Форма	
--	-------	--

3. Вакуленко Руслан Яковлевич. Управление гостиничным предприятием : Учебное пособие / Р.Я. Вакуленко, Е.А. Кочкурова ; Нижегородский государственный лингвистический университет им. Добролюбова; Приволжский исследовательский медицинский университет. - Москва : Университетская книга, 2020. - 320 с. - ВО - Бакалавриат. - <http://znanium.com/catalog/document?id=367670>. - <https://znanium.com/cover/1214/1214457.jpg>. - Режим доступа: ЭБС Znanium; по подписке. - ISBN 978-5-98704-272-7. / .— ISBN 0_458003

дополнительная

1. Можаяева Нина Георгиевна. Индустрия гостеприимства. Практикум : Учебно-методическая литература / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко ; Российский государственный гуманитарный университет РГГУ. - 2 ; перераб. и доп. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 113 с. - ВО - Бакалавриат. - <http://znanium.com/catalog/document?id=416605>. - <https://znanium.com/cover/1451/1451839.jpg>. - Режим доступа: ЭБС Znanium; по подписке. - ISBN 978-5-16-016990-3. - ISBN 978-5-16-109571-3. / .— ISBN 0_470883

2. Бугорский В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум / В. П. Бугорский. - Москва : Юрайт, 2024. - 165 с. - (Высшее образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/538393> . - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт, для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-9916-9313-4 : 619.00. / .— ISBN 0_525106

3. Шпырня, О. В. Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства : учебное пособие для обучающихся по направлениям подготовки бакалавриата «туризм» и «гостиничное дело» / О. В. Шпырня ; О. В. Шпырня. - Краснодар, Саратов : Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2018. - 119 с. - Книга находится в премиум-версии ЭБС IPR BOOKS. - Текст. - Весь срок охраны авторского права. - электронный. - Электрон. дан. (1 файл). - URL: <http://www.iprbookshop.ru/78034.html>. - Режим доступа: ЭБС IPR BOOKS; для авторизир. пользователей. - ISBN 978-5-93926-323-8. / .— ISBN 0_145087

учебно-методическая

1. Аникудимова Е. А. Организация системы гостеприимства : учебно-методическое пособие по организации и проведению семинарских занятий и самостоятельной работы студентов по дисциплине по направлению «Туризм» -бакалавриат / Е. А. Аникудимова ; УлГУ, ФГНиСТ. - 2019. - Загл. с экрана. - Неопубликованный ресурс. - Режим доступа: ЭБС УлГУ. - Текст : электронный. / .— ISBN 0_36374.

б) Программное обеспечение

- Операционная система "Альт образование"
- Офисный пакет "Мой офис"

в) Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы

1. Электронно-библиотечные системы:

1.1. Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт /

Министерство науки и высшего образования РФ Ульяновский государственный университет Ф – Рабочая программа дисциплины	Форма	
--	-------	--

ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа». - Саратов, [2024]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст : электронный.

1.2. Образовательная платформа ЮРАЙТ : образовательный ресурс, электронная библиотека : сайт / ООО Электронное издательство ЮРАЙТ. – Москва, [2024]. - URL: <https://urait.ru>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст : электронный.

1.3. База данных «Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента») : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Политехресурс. – Москва, [2024]. – URL: <https://www.studentlibrary.ru/cgi-bin/mb4x>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

1.4. Консультант врача. Электронная медицинская библиотека : база данных : сайт / ООО Высшая школа организации и управления здравоохранением-Комплексный медицинский консалтинг. – Москва, [2024]. – URL: <https://www.rosmedlib.ru>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

1.5. Большая медицинская библиотека : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Букап. – Томск, [2024]. – URL: <https://www.books-up.ru/ru/library/> . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

1.6. ЭБС Лань : электронно-библиотечная система : сайт / ООО ЭБС Лань. – Санкт-Петербург, [2024]. – URL: <https://e.lanbook.com>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

1.7. ЭБС **Znanium.com** : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Знаниум. - Москва, [2024]. - URL: <http://znanium.com> . – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей. - Текст : электронный.

2. КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: справочная правовая система. /ООО «Консультант Плюс» - Электрон. дан. - Москва : КонсультантПлюс, [2024].

3. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт / ООО «Научная Электронная Библиотека». – Москва, [2024]. – URL: <http://elibrary.ru>. – Режим доступа : для авториз. пользователей. – Текст : электронный

4. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» : электронная библиотека : сайт / ФГБУ РГБ. – Москва, [2024]. – URL: <https://нэб.рф>. – Режим доступа : для пользователей научной библиотеки. – Текст : электронный.

5. Российское образование : федеральный портал / учредитель ФГАУ «ФИЦТО». – URL: <http://www.edu.ru>. – Текст : электронный.

6. Электронная библиотечная система УлГУ : модуль «Электронная библиотека» АБИС Мега-ПРО / ООО «Дата Экспресс». – URL: <http://lib.ulsu.ru/MegaPro/Web>. – Режим доступа : для пользователей научной библиотеки. – Текст : электронный.

Министерство науки и высшего образования РФ Ульяновский государственный университет Ф – Рабочая программа дисциплины	Форма	
--	-------	--

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:

Аудитории для проведения лекций, семинарских занятий, для выполнения лабораторных работ и практикумов, для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций (*выбрать необходимое*)

Аудитории укомплектованы специализированной мебелью, учебной доской. Аудитории для проведения лекций оборудованы мультимедийным оборудованием для представления информации большой аудитории. Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде, электронно-библиотечной системе. Перечень оборудования, используемого в учебном процессе:

- Мультимедийное оборудование: компьютер/ноутбук, экран, проектор/телевизор
- Компьютерная техника

13. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося) могут предлагаться одни из следующих вариантов восприятия информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); в печатной форме на языке Брайля; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации;

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; видеоматериалы с субтитрами; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации;

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; индивидуальные задания и консультации.

В случае необходимости использования в учебном процессе частично/исключительно дистанционных образовательных технологий, организация работы ППС с обучающимися с ОВЗ и инвалидами предусматривается в электронной информационно-образовательной среде с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Разработчик	Доцент Кандидат педагогических наук, Доцент	Аникудимова Елена Анатольевна
	Должность, ученая степень, звание	ФИО