

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

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по образовательной
деятельности и цифровой
трансформации



В.Н. Чумаков

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА И
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Направление подготовки
43.03.01 - Сервис
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) образовательной программы
Сервис в индустрии питания и гостеприимства

Форма обучения
очная

Гатчина
2023

Рабочая программа по дисциплине *«Правовое регулирование 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 – Сервис в индустрии питания и гостеприимства

Уровень: бакалавриат

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

Разработчик: к.ю.н, доцент кафедры государственно-правовых дисциплин



/ Беляцкая Анна Михайловна

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры государственно-правовых дисциплин 28.06.2023 г. Протокол №1.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой



/ Кудрявцев Ю.А.

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.....	7
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.....	9
5.Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий.....	10
6.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	12
7.Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	12
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.....	20
12.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	20

1. Пояснительная записка

Курс *«Правовое регулирование в сфере гостеприимства и общественного питания»* занимает важное место при подготовке бакалавров по направлению 43.03.01 - Сервис.

Целью освоения дисциплины *«Правовое регулирование в сфере гостеприимства и общественного питания»* является формирование уважительного отношения к правовым нормам в сфере оказания услуг гостеприимства и предприятий питания; формирование внутренней готовности соблюдать правовые нормы и требования антикоррупционного законодательства в сфере оказания услуг гостеприимства и предприятий питания.

Задачи дисциплины:

- систематизация источников права, регулирующих отношения в сфере оказания услуг гостеприимства и предприятий питания;
- формирование представлений о государственном регулировании в сфере оказания услуг гостеприимства и предприятий питания;
- повышение уровня практического владения нормативно-правовым регулированием в сфере оказания услуг гостеприимства и предприятий питания;
- формирование основ антикоррупционного поведения.

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

Дисциплина «Правовое регулирование в сфере гостеприимства и общественного питания» участвует в формировании следующей компетенции (следующих компетенций):

Компетенции	Индикаторы	Дескрипторы
УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2 – учитывает при определении стратегических и тактических задач деятельности предприятия сферы услуг действующие правовые нормы	Знания: правовых норм законодательных и нормативных актов, определяющих условия деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания. Умения: систематизировать законодательные и нормативные акты, определяющие условия деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания; Навыки: анализа законодательных и нормативных актов, определяющих условия деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания
УК-10 - Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИУК-10.1. Понимает сущность антикоррупционного законодательства и необходимость нетерпимого отношения к коррупционному поведению	Знания: основных понятий, общей характеристики, особенностей коррупции как социально-правового явления; коррупционных правонарушений; юридической ответственности за коррупционные правонарушения; деятельности правоохранительных органов и международного сотрудничества в сфере противодействия коррупции. Умения: решать дискуссионные вопросы в области правовых основ противодействия коррупции. Навыки: использования правовых знаний в области противодействия коррупции; способов преодоления коррупции.
ПК-3 - Способен организовывать системный контроль бизнес-процессов,	ПК – 3.1 – Организует системный контроль бизнес-процессов	Знания: Правовых основ контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания и

ресурсов, качества услуг и обслуживания, проводить оценку эффективности функционирования департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства и общественного питания	департаментов (служб, отделов) предприятий питания и гостеприимства	гостеприимства; Умения: Систематизировать актуальную правовую информацию, определяющую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятий питания и гостеприимства для целей внутрифирменного контроля; Навыки: Контроля соответствия деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания и гостеприимства действующим правовым нормам.
--	---	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

«Правовое регулирование в сфере гостеприимства и общественного питания» является дисциплиной части, формируемой участниками

образовательных отношений для подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис.

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
УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Управление проектами	-	Производственная практика (преддипломная)
УК-10 - Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	-	-	Производственная (преддипломная) практика
ПК-3- Способен организовывать системный контроль бизнес-процессов, ресурсов, качества услуг и обслуживания, проводить оценку эффективности функционирования департаментов (служб, отделов)	Теория организации и организационное поведение / Стратегический менеджмент Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса Управление качеством услуг и обслуживания в сфере гостеприимства и общественного	Управление качеством услуг и обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания Документационное обеспечение управления Сервис в индустрии

предприятий гостеприимства общественного питания	и		питания Производственная практика (Сервисная практика)	общественного питания/ Ресторанный бизнес Сервис в индустрии гостеприимства/ Гостиничный бизнес
---	---	--	--	--

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 *«Правовое регулирование в сфере гостеприимства и общественного питания»* составляет 3 зачетные единицы или 108 академических часа.

Семестр		6 семестр	Всего, ак. часов
Общая трудоемкость (всего ак. часов / з.ед)		108/3	108/3
Контактная работа	Лекции	28	28
	Практические занятия	28	28
Самостоятельная работа		43	43
Вид промежуточной аттестации (конт. раб./ самост. раб.)	Зачет	0,25/8,75	9

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	лекции	практич. занятия	лаборатор. занятия	самост. работа	
6 семестр							
1	Понятие и виды отношений, регулируемых правом в сфере оказания услуг гостеприимства и предприятий питания	11	3	3		5	Понятие правового регулирования оказания услуг гостеприимства и предприятий питания. Группы нормативно-правовых отношений в сфере оказания услуг гостеприимства и предприятий питания. Методы правового регулирования отношений в сфере оказания услуг гостеприимства и предприятий питания
2	Источники правового регулирования оказания услуг гостеприимства и предприятий питания	11	3	3		5	Понятие источников. Виды источников. Основополагающие источники права в РФ. Конституция РФ. Гражданский кодекс РФ. Закон РФ «Об основах туристской деятельности». Закон «О защите прав потребителей», и др. Подзаконные нормативные правовые акты.
3	Организационно-правовые формы субъектов, оказывающих услуги гостеприимства и питания	11	3	3		5	Порядок создания регистрации, изменения и прекращения деятельности субъектов оказывающих услуги гостеприимства и питания. Организационно-правовые формы субъектов, оказывающих услуги

							гостеприимства и питания
4	Правовой режим объектов сферы услуг и общественного питания	11	3	3		5	Понятие, виды объектов в сфере сферы услуг и общественного питания. Правовой режим туристских ресурсов. Правовой режим объектов туристской индустрии. Правовой режим объектов инфраструктуры туризма
5	Правовое регулирование туристской деятельности	11	3	3		5	Понятие туристской деятельности. Условия (требования) к осуществлению туроператорской деятельности
6.	Правовое регулирование гостиничной деятельности и оказания услуг общественного питания	13	4	4		5	Правовое регулирование гостиничной деятельности. Правовое регулирование оказания услуг общественного питания
7.	Правовое регулирование санаторно-курортной деятельности	11	3	3		5	Понятие санаторно-курортной деятельности. Права граждан на санаторно-курортное лечение. Полномочия органов государственной и муниципальной власти в сфере санаторно - курортной деятельности
8.	Правовое регулирование индустрии развлечений (досуга) в сфере туризма	11	3	3		5	Требования к организаторам азартных игр и посетителям. Требования к игорному заведению. Регулирование игорных зон
9.	Правовое регулирование деятельности экскурсовода (гида), гида-переводчика и инструктора-проводника	9	3	3		3	Общие требования экскурсовода(гида),гида-переводчикаиинструктора-проводника. Общие требования к экскурсионным услугам
Зачет		9		0,25		8,75	
Итого за 6 семестр		108	28	28,25	0	51,75	

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	14	Консультация преподавателя, устное собеседование
2.	Подготовка к практическим занятиям: поиск необходимой информации, обработка информации, написание доклада,	14	Выступление с докладом, презентация, ответы на дискуссионные вопросы
3.	Подготовка к текущей аттестации (тестирование, выполнение индивидуальных заданий)	15	Тесты, индивидуальные задания
4.	Подготовка к промежуточной аттестации (вопросы к экзамену, практические задания)	8,75	Устное собеседование
Итого за курс		51,75	

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

1. Шанаурина, Ю.В. Правовое обеспечение социально-культурного сервиса и туризма : учеб. пособие / Ю.В. Шанаурина. — 3-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2018. — 239 с. - ISBN 978-5-9765-1665-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1035432> – Режим доступа: по подписке.

2. Фонд оценочных и методических материалов по дисциплине «Правовое регулирование 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. Понятие правового регулирования оказания услуг гостеприимства и предприятий питания.
2. Группы нормативно-правовых отношений в сфере оказания услуг гостеприимства и предприятий питания.
3. Методы правового регулирования отношений в сфере оказания услуг гостеприимства и предприятий питания

4. Понятие источников. Виды источников. Основопологающие источники права в РФ.
5. Конституция РФ. Гражданский кодекс РФ.
6. Закон РФ «Об основах туристской деятельности». Закон «О защите прав потребителей», и др. нормативные правовые акты в сфере гостеприимства и общественного питания.
7. Порядок создания регистрации, изменения и прекращения деятельности субъектов оказывающих услуги гостеприимства и питания.
8. Организационно- правовые формы субъектов, оказывающих услуги гостеприимства и питания
9. Понятие стандартизация. Нормативно правовые акты, применимые в рассматриваемой области.
10. Международные и национальные стандарты в сфере гостеприимства и общественного питания.
11. Классификация гостиниц
12. Санитарно-гигиенические требования в сфере гостеприимства и общественного питания.
13. Основные положения Закона РФ «О защите прав потребителей».
14. Право на информацию и возмещение морального вреда. Основные права потребителей, содержание информации о товаре (работе, услуге), правовые последствия непредставления достоверной информации или предоставления её на иностранном языке.
15. Права потребителя при обнаружении недостатков оказанной услуги.
16. Право потребителя отказаться от исполнения договора на предоставление услуг при условии оплаты исполнителю фактически понесённых им расходов.
17. Понятие и признаки коррупции. Исторические аспекты возникновения коррупции. Причины коррупции.
18. Содержание коррупции как социально-правового явления.
19. Национальный план противодействия коррупции. Отношение к коррупции в обществе.
20. Общественный контроль как средство противодействия коррупции.
21. Преодоление правового нигилизма и повышение правовой культуры граждан.
22. Роль общественных объединений и средств массовой информации в борьбе с коррупцией.
23. Формирование антикоррупционного общественного мнения и поведения. Меры общественного осуждения.
24. Понятие противодействия коррупции; основные принципы противодействия коррупции.
25. Гражданское общество и гражданский контроль как механизм противодействия коррупции.
26. Общая характеристика нормативно-правовых актов по противодействию коррупции.ФЗ «О противодействии коррупции».
27. Субъекты коррупционных преступлений.

28. Общая характеристика ответственности за коррупционные правонарушения.
29. Общая характеристика административной ответственности за коррупционные правонарушения;
30. Дисциплинарная ответственность за коррупционные правонарушения.
31. Гражданско-правовая ответственность за коррупционные правонарушения.
32. Общая характеристика уголовной ответственности за коррупционные правонарушения.
33. Понятие должностного лица как субъекта коррупционных преступлений. Проблемы разграничения должностных лиц с иными категориями граждан.
34. Антикоррупционная этика: стандарты антикоррупционного поведения личности.
35. Организация и осуществление антикоррупционного просвещения в Российской Федерации.

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

а) нормативные правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации от 12.12.1993 // Российская газета. – 25.12.1993. – № 237.
2. Федеральный закон от 25.12.2008 N 273-ФЗ «О противодействии коррупции» (в действующей редакции) // Собрание законодательства РФ. - 29.12.2008. - № 52 (ч. 1). - ст. 6228.

б) основная литература:

1. Шанаурина, Ю.В. Правовое обеспечение социально-культурного сервиса и туризма : учеб. пособие / Ю.В. Шанаурина. — 3-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2018. — 239 с. - ISBN 978-5-9765-1665-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1035432> – Режим доступа: по подписке.

в) дополнительная литература:

1. Кузнецов, С. А. Теоретические основы формирования нормативно-правовой культуры специалистов сферы социального туризма : монография / С. А. Кузнецов. - 3-е изд., стер. - Москва.: ФЛИНТА, 2020. - 224 с. - ISBN 978-5-9765-1801-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1147331> (дата обращения: 05.10.2020). – Режим доступа: по подписке.

г) ресурсы сети «Интернет»:

1. Общероссийская база судебных решений [Электронный ресурс]. URL:<http://www.rospravosudie.com>
2. Общероссийский правовой портал [Электронный ресурс]. URL:<http://www.pravo.ru>
3. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. URL:<http://www.pravo.gov.ru>
4. Сайт «Российского агентства правовой и судебной информации» [Электронный ресурс]. URL:<http://www.rapsi.ru>
5. Сайт «Российской газеты» [Электронный ресурс]. URL:<http://www.rg.ru>
6. Сайт газеты «Ведомости» [Электронный ресурс]. URL:<http://www.vedomosti.ru>
7. Информационное агенство по экономике и правоведению <http://www.akdi.ru>;
8. Сайт Центра антикоррупционных исследований и инициатив «TransparencyInternational» <https://transparency.org.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.

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 включает в себя не только прочтение материала, но и его анализ и критическую оценку. Обучающемуся следует выявить малоизученные аспекты рассматриваемых вопросов, проявить инициативу при подготовке к практическому занятию.

При подготовке к практическим занятиями и зачету 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 *«Правовое обеспечение оказания предприятиями услуг 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.

- групповые дискуссии, применяются для обеспечения навыков командной работы и межличностной коммуникации и представляют собой оценочное средство, позволяющее включить обучающихся в процесс обсуждения представленной темы, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Кроме того, в ходе занятий проводятся круглые столы по заданным тематикам.

Оценочные и методические материалы по дисциплине *«Правовое обеспечение оказания предприятиями услуг 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 следует иметь в виду, что он является итоговой формой контроля по изучению данной учебной дисциплины. Зачет подразумевает максимальную концентрацию знаний и умений, предполагающих полное изучение материала дисциплины.

Зачет проводится в форме устного собеседования, решения ситуационной задачи.

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 *«Правовое обеспечение оказания предприятиями услуг 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

Программное обеспечение:

Операционная система (Microsoft Windows *Проприетарная*);
 Пакет офисных программ Microsoft Office *Проприетарная*;
 Архиватор (7-Zip *GNU Lesser General Public License*)
 Программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (Foxit Reader *GNU Lesser General Public License*);
 Web-браузер (Mozilla Firefox *GNU Lesser General Public License*);
 Антивирус (Касперский OpenSpace Security *Проприетарная*).
 Справочно – правовая система «Консультант Плюс».

Информационные справочные системы:

1) Автоматизированная информационная библиотечная система Marc21SQL.

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