

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЛиМК

Дата подписания: 29.06.2024 13:01:52

Уникальный идентификатор:

abd894de8ff3e434f187dcd6f5d14b3be82fda3ff663e010c359e4ba6bb821c5e

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Правовое обеспечение гостиничной деятельности»

Цели преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины

«Правовое обеспечение гостиничной деятельности» является формирование у обучающихся проектной компетенции, необходимой для решения профессиональных и иных задач с помощью проектного подхода.

Задачи изучения дисциплины:

- обучение прогнозированию перспектив гостиничной деятельности на федеральном, региональном, муниципальном уровне;
- формирование навыков разработки нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения;
- формирование навыков внедрения и оценки нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения;
- получение опыта разработки и внедрения стандартов гостиничной деятельности.

Идентификаторы компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины

- формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления (УК-2.1);
- разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения (УК-2.2);
- планирует необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости (УК-2.3);
- разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования (УК-2.4);
- осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта (УК-2.5);
- оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания (УК 6.1);
- определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям (УК 6.2);
- выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда (УК 6.3);
- формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания (ОПК-1.1);
- организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и

общественного питания (ОПК-1.2);

- актуализировать специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с задачами своей профессиональной деятельности (ОПК-1.3);

- осуществлять педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-7.1);

- выбирать формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам (ОПК-7.2);

- планировать результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам (ОПК-7.3).

Разделы дисциплины:

Правовое регулирование предоставления гостиничных услуг в РФ. Права потребителей в гостиничном бизнесе. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Сертификация гостиничных услуг.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

лингвистики и межкультурной коммуникации

(наименование ф-та полностью)



О.Л. Ворошилова

(подпись, инициалы, фамилия)

« 31 » 05 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Правовое обеспечение гостиничной деятельности

(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль, специализация)

«Гостиничное дело»

наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения

очная

(очная, очно-заочная, заочная)

ОПОП ВО реализуется по модели проектного обучения

Курск – 2024

Рабочая программа дисциплины составлена:

- в соответствии с ФГОС ВО –магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558.

На основании учебного плана, одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 от «27» 03 2024г)

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело», разработанной по модели проектного обучения на заседании кафедры административного и трудового права (протокол № 10 от «31» 05 2024 г).

Зав. кафедрой _____ Позднякова Е.В.

Разработчик программы
доцент кафедры АиТП, к.ю.н. _____ Ракша Н.С.

Согласовано: на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса (протокол № 11 от «24» 05 2024 г).

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело», одобренного Ученым советом университета (протокол № _____ «_____» _____ 20____ г.), на заседании кафедры административного и трудового права (протокол № _____ «_____» _____ 20____ г.).

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело», одобренного Ученым советом университета (протокол № _____ «_____» _____ 20____ г.), на заседании кафедры административного и трудового права (протокол № _____ «_____» _____ 20____ г.).

Зав. кафедрой _____

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

1.1 Цель преподавания дисциплины

Формирование у обучающихся проектной компетенции, необходимой для решения профессиональных и иных задач с помощью проектного подхода.

1.2 Задачи изучения дисциплины

1. Обучение прогнозированию перспектив гостиничной деятельности на федеральном, региональном, муниципальном уровне.
2. Формирование навыков разработки нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения.
3. Формирование навыков внедрения и оценки нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения.
4. Получение опыта разработки и внедрения стандартов гостиничной деятельности.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	Знать: основы формулирования проектной задачи и способы ее решения через реализацию проектного управления; Уметь: оценивать свои ресурсы формулирования проектной задачи и способы ее решения через реализацию проектного управления; Владеть: навыками формулирования проектной задачи и способами ее решения через реализацию проектного управления
		УК-2.2 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает	Знать: правовые основы концепции проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирование цели, задач, обоснование актуальности, значимости,

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	ожидаемые результаты и возможные сферы их применения Уметь: формулировать цели, задачи, обоснование актуальности, значимости, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения Владеть: навыками формулирования целей, задач, обоснования актуальности, значимости, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения
		УК-2.3 Планирует необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости	Знать: правовые основы планирования необходимых ресурсов, в том числе с учетом их заменимости Уметь: планировать необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости Владеть: навыками планирования необходимых ресурсов, в том числе, с учетом их заменимости
		УК-2.4 Разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования	Знать: основы, методику разработки плана реализации проекта с использованием инструментов планирования Уметь: разрабатывать план реализации проекта с использованием инструментов планирования Владеть: навыками разработки плана реализации проекта с использованием инструментов планирования
		УК-2.5 Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения,	Знать: правовые основы осуществления мониторинга хода реализации проекта, корректировки

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта	отклонений, внесения дополнительных изменений в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта Уметь: осуществлять мониторинг хода реализации проекта, корректировки отклонения, внесения дополнительных изменений в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта Владеть: навыками осуществления мониторинга хода реализации проекта, корректировки отклонения, внесения дополнительных изменений в план реализации проекта, уточнения зоны ответственности участников проекта
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК 6.1 Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания	Знать: правовые основы, методику оценивания своих ресурсов и их пределов; приоритеты собственной деятельности Уметь: оценивать свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные); оптимально их использовать для успешного выполнения порученного задания; выделять приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки Владеть: навыками оценивания своих ресурсов и их пределов; навыками совершенствования своих ресурсов на основе

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			самооценки
		<p>УК-6.2 Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям</p>	<p>Знать: правовые основы способов определения приоритетов собственной деятельности; приоритетов профессионального роста; способов реализации собственной деятельности</p> <p>Уметь: объективно оценивать свои возможности в профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: навыками совершенствования собственной деятельности</p>
		<p>УК-6.3 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда</p>	<p>Знать: правовые основы профессиональной деятельности; динамично изменяющиеся требования рынка труда</p> <p>Уметь: использовать инструменты непрерывно образования; использовать накопленный опыт профессиональной деятельности;</p> <p>Владеть: навыками выстраивания гибкой профессиональной траектории, с учетом накопленных знаний</p>
ОПК-1	Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических	ОПК-1.1 формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания	<p>Знать: правовые основы функционирования организаций размещения; правовые основы деятельности организаций общественного питания</p> <p>Уметь: формировать концепцию организаций размещения; формировать концепцию</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания		организаций общественного питания Владеть: навыками формирования технологической концепции организаций размещения; навыками формирования технологической концепции организаций общественного питания
		ОПК-1.2 организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: правовые основы внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства; организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций общественного питания Владеть: навыками организации внедрения технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; навыками организации внедрения программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-1.3 актуализировать	Знать: правовые основы, задачи своей

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с задачами своей профессиональной деятельности	<p>профессиональной деятельности;</p> <p>специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <p>актуализировать специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с задачами своей профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: специализированными программными продуктами в организациях сферы гостеприимства; навыками актуализации специализированных программных продуктов в организациях общественного питания в соответствии с задачами своей профессиональной деятельности</p>
ОПК-7		ОПК-7.1 осуществлять педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать:</p> <p>правовые основы педагогической деятельности; основные образовательные программы бакалавриата и дополнительные профессиональные программы, ориентированные на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <p>осуществлять педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания Владеть: педагогическими навыками по реализации основных образовательных программ для подготовки кадров для сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-7.2 выбирать формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	Знать: формы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам; методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам Уметь: определять необходимые формы для проведения конкретных занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам; определять необходимые методы для проведения конкретных занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам Владеть: навыками выбора форм для подготовки к проведению занятий по основным профессиональным

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			образовательным программам и дополнительным профессиональным программам; навыками выбора методов для подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам
		ОПК-7.3 планировать результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам	Знать: правила планирования результатов обучения; методику проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по дисциплинам Уметь: разрабатывать задания для текущего контроля знаний; разрабатывать задания для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам Владеть: навыками планирования результатов обучения; навыками проведения текущего контроля знаний; навыками проведения промежуточной аттестации по дисциплинам

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в комплексный проектный модуль № 1 основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования – программы магистратуры 43.04.03 направления подготовки (специальности) «Гостиничное дело», реализуемой по модели проектного обучения.

Дисциплина относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Изучается на 1 курсе в 1 семестре.

3 Объем дисциплины 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 (объем) дисциплины составляет 4 зачетные единицы (з.е.), 144 академических часов.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	48
в том числе:	
лекции	32
лабораторные занятия	0
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	58,85
Контроль (подготовка к экзамену)	36
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	1,15
в том числе:	
зачет	не предусмотрен
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	1,15

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 - Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Правовое регулирование предоставления гостиничных услуг в РФ	Законодательные основы гостиничного сервиса. Законодательство РФ о регулировании качества услуг гостиничного бизнеса. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ
2	Права потребителей в гостиничном бизнесе	Право потребителя на информацию. Право потребителей на свободу выбора. Право потребителя на безопасность услуги. Последствия нарушения прав потребителей. Органы по защите прав потребителей
3	Правила предоставления гостиничных услуг в РФ	Общие положения правил предоставления гостиничных услуг в РФ. Информация об исполнителе и о предоставляемых исполнителем гостиничных услугах. Порядок и условия предоставления гостиничных услуг. Ответственность исполнителя и потребителя

4	Сертификация гостиничных услуг	Правовые основы сертификации гостиничных услуг. Схемы сертификации. Классификации гостиниц и других средств размещения. Международная аттестация гостиниц
---	--------------------------------	---

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Правовое регулирование предоставления гостиничных услуг в РФ	8		1,2	У-1-5 МУ-1 МУ-2	КО 1-4 Р 3	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-2.4 УК-2.5 УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-7.1 ОПК-7.2 ОПК-7.3
2	Права потребителей в гостиничном бизнесе	8		3,4	У-1-5 МУ-1 МУ-2	КО 5-9 Р 6 СЗ 7,8 МП 1	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-2.4 УК-2.5 УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-7.1 ОПК-7.2 ОПК-7.3
3	Правила предоставления гостиничных услуг в РФ	8		5,6	У-1-5 МУ-1 МУ-2	КО 10-14 Р 11 БТ 13 МП 2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-2.4 УК-2.5 УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-7.1 ОПК-7.2 ОПК-7.3
4	Сертификация гостиничных услуг	8		7,8	У-1-5 МУ-1 МУ-2	КО 15-18 Р 16 СЗ 17	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-2.4 УК-2.5

							УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-7.1 ОПК-7.2 ОПК-7.3
--	--	--	--	--	--	--	--

КО – контрольный опрос, БТ – бланковое тестирование, СЗ – ситуационная задача проектного типа, Р – рефераты; МП (выполнение мини проекта)

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 - Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	3
1	Правовое регулирование предоставления гостиничных услуг в РФ	4
2	Права потребителей в гостиничном бизнесе	4
3	Правила предоставления гостиничных услуг в РФ	4
4	Сертификация гостиничных услуг	4
Итого		16

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 - Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	2	3	4
1	Правовое регулирование предоставления гостиничных услуг в РФ	1-4 неделя	15
2	Права потребителей в гостиничном бизнесе	5-8 неделя	15
3	Правила предоставления гостиничных услуг в РФ	9-13 неделя	14,85
4	Сертификация гостиничных услуг	14-18 неделя	14
Итого			58,85

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

а) библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

б) имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

а) путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

б) путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств;

в) путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

- заданий для самостоятельной работы;

- тем рефератов и докладов;

- вопросов к экзамену;

- методических указаний к выполнению практических работ.

полиграфическим центром (типографией) университета:

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных и общепрофессиональных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с сотрудниками УМВД России по Курской области.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1	Лекция. Правовое регулирование предоставления гостиничных услуг в РФ	Проблемная организация учебного материала	4
2	Лекция. Права потребителей в гостиничном бизнесе	IT-методы. Использование компьютерных презентаций при чтении лекций	4
3	Лекция. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ	IT-методы. Использование компьютерных презентаций при чтении лекций	4
4.	Лекция. Сертификация гостиничных услуг	Проблемная организация учебного материала	4
5.	Практическое занятие. Правовое регулирование предоставления гостиничных услуг в РФ	Разбор конкретных ситуаций. Решение ситуационных задач проектного типа	2
6.	Практическое занятие	Разбор конкретных ситуаций.	2

	Права потребителей в гостиничном бизнесе	Решение ситуационных задач проектного типа, проектное обучение, командное обучение (мини проект)	
7.	Практическое занятие Правила предоставления гостиничных услуг в РФ	Разбор конкретных ситуаций. Решение ситуационных задач проектного типа	2
8.	Практическое занятие Сертификация гостиничных услуг	Разбор конкретных ситуаций. Решение ситуационных задач проектного типа	2
Итого:			24

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-2.1 - Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	Теория и методология социально-экономических исследований в гостиничной деятельности; Правовое обеспечение гостиничной деятельности; Организационное проектирование и управление проектами; Научные методы формирования и продвижения гостиничного продукта; Финансово-экономическая деятельность предприятий индустрии гостеприимства;	Информационное обеспечение и компьютерные технологии в научной и образовательной деятельности; Управление человеческими ресурсами; Иностранный язык; Психология деловых коммуникаций; Профессиональная этика и деловой этикет; Управление качеством гостиничных услуг; Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг;	Инновационные методы прогнозирования и планирования гостиничной деятельности; Управление персоналом гостиничного предприятия; Инновации в гостиничном бизнесе; Туристский рынок и гостиничный бизнес; Профессионально-педагогическая деятельность в гостиничной деятельности; Педагогические технологии в профессиональной деятельности Комплексный проектный модуль № 3;

	<p>Иностранный язык; Национальные и международные системы гостиничного хозяйства; Комплексный проектный модуль № 1; Законодательное и нормативное регулирование проектной деятельности в сфере гостеприимства; Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 1; Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 1; Учебная проектная практика;</p>	<p>Комплексный проектный модуль № 2; Проектирование бизнес-процессов в сфере гостеприимства; Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 2; Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 2; Производственная проектная практика (первая);</p>	<p>Проектное управление развитием гостиничного бизнеса; Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 3; Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 3; Производственная проектная практика (вторая) Производственная проектно-технологическая практика;</p>
<p>УК-2.2 - Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения</p>	<p>Теория и методология социально-экономических исследований в гостиничной деятельности; Правовое обеспечение гостиничной деятельности; Организационное проектирование и управление проектами; Научные методы формирования и</p>	<p>Информационное обеспечение и компьютерные технологии в научной и образовательной деятельности; Управление человеческими ресурсами; Иностранный язык; Психология деловых коммуникаций; Профессиональная этика и деловой</p>	<p>Инновационные методы прогнозирования и планирования гостиничной деятельности; Управление персоналом гостиничного предприятия; Инновации в гостиничном бизнесе; Туристский рынок и гостиничный бизнес; Профессионально-педагогическая деятельность в</p>

	<p>продвижения гостиничного продукта; Финансово-экономическая деятельность предприятий индустрии гостеприимства; Иностранный язык; Национальные и международные системы гостиничного хозяйства; Комплексный проектный модуль № 1; Законодательное и нормативное регулирование проектной деятельности в сфере гостеприимства; Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 1; Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 1; Учебная проектная практика;</p>	<p>этикет; Управление качеством гостиничных услуг; Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг; Комплексный проектный модуль № 2; Проектирование бизнес-процессов в сфере гостеприимства; Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 2; Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 2; Производственная проектная практика (первая);</p>	<p>гостиничной деятельности; Педагогические технологии в профессиональной деятельности Комплексный проектный модуль № 3; Проектное управление развитием гостиничного бизнеса; Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 3; Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 3; Производственная проектная практика (вторая) Производственная проектно-технологическая практика;</p>
<p>УК-2.3 - Планирует необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости</p>	<p>Теория и методология социально-экономических исследований в гостиничной деятельности; Правовое</p>	<p>Информационное обеспечение и компьютерные технологии в научной и образовательной деятельности; Управление</p>	<p>Инновационные методы прогнозирования и планирования гостиничной деятельности; Управление персоналом</p>

	<p>обеспечение гостиничной деятельности;</p> <p>Организационное проектирование и управление проектами;</p> <p>Научные методы формирования и продвижения гостиничного продукта;</p> <p>Финансово-экономическая деятельность предприятий индустрии гостеприимства;</p> <p>Иностранный язык;</p> <p>Национальные и международные системы гостиничного хозяйства;</p> <p>Комплексный проектный модуль № 1;</p> <p>Законодательное и нормативное регулирование проектной деятельности в сфере гостеприимства;</p> <p>Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 1;</p> <p>Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 1;</p> <p>Учебная проектная практика;</p>	<p>человеческими ресурсами;</p> <p>Иностранный язык;</p> <p>Психология деловых коммуникаций;</p> <p>Профессиональная этика и деловой этикет;</p> <p>Управление качеством гостиничных услуг;</p> <p>Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг;</p> <p>Комплексный проектный модуль № 2;</p> <p>Проектирование бизнес-процессов в сфере гостеприимства;</p> <p>Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 2;</p> <p>Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 2;</p> <p>Производственная проектная практика (первая);</p>	<p>гостиничного предприятия;</p> <p>Инновации в гостиничном бизнесе;</p> <p>Туристский рынок и гостиничный бизнес;</p> <p>Профессионально-педагогическая деятельность в гостиничной деятельности;</p> <p>Педагогические технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Комплексный проектный модуль № 3;</p> <p>Проектное управление развитием гостиничного бизнеса;</p> <p>Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 3;</p> <p>Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 3;</p> <p>Производственная проектная практика (вторая)</p> <p>Производственная проектно-технологическая практика;</p>
--	--	--	---

<p>УК-2.4 - Разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования</p>	<p>Теория и методология социально-экономических исследований в гостиничной деятельности; Правовое обеспечение гостиничной деятельности; Организационное проектирование и управление проектами; Научные методы формирования и продвижения гостиничного продукта; Финансово-экономическая деятельность предприятий индустрии гостеприимства; Иностранный язык; Национальные и международные системы гостиничного хозяйства; Комплексный проектный модуль № 1; Законодательное и нормативное регулирование проектной деятельности в сфере гостеприимства; Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 1; Практикум "Выполнение и</p>	<p>Информационное обеспечение и компьютерные технологии в научной и образовательной деятельности; Управление человеческими ресурсами; Иностранный язык; Психология деловых коммуникаций; Профессиональная этика и деловой этикет; Управление качеством гостиничных услуг; Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг; Комплексный проектный модуль № 2; Проектирование бизнес-процессов в сфере гостеприимства; Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 2; Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 2; Производственная проектная практика (первая);</p>	<p>Инновационные методы прогнозирования и планирования гостиничной деятельности; Управление персоналом гостиничного предприятия; Инновации в гостиничном бизнесе; Туристский рынок и гостиничный бизнес; Профессионально-педагогическая деятельность в гостиничной деятельности; Педагогические технологии в профессиональной деятельности Комплексный проектный модуль № 3; Проектное управление развитием гостиничного бизнеса; Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 3; Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 3; Производственная проектная практика (вторая) Производственная проектно-технологическая практика;</p>
--	--	--	---

	защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 1; Учебная проектная практика;		
УК-2.5 - Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта	Теория и методология социально-экономических исследований в гостиничной деятельности; Правовое обеспечение гостиничной деятельности; Организационное проектирование и управление проектами; Научные методы формирования и продвижения гостиничного продукта; Финансово-экономическая деятельность предприятий индустрии гостеприимства; Иностранный язык; Национальные и международные системы гостиничного хозяйства; Комплексный проектный модуль № 1; Законодательное и нормативное регулирование проектной деятельности в сфере гостеприимства;	и в	Информационное обеспечение и компьютерные технологии в научной и образовательной деятельности; Управление человеческими ресурсами; Иностранный язык; Психология деловых коммуникаций; Профессиональная этика и деловой этикет; Управление качеством гостиничных услуг; Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг; Комплексный проектный модуль № 2; Проектирование бизнес-процессов в сфере гостеприимства; Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 2; Практикум "Выполнение и
			Инновационные методы прогнозирования и планирования гостиничной деятельности; Управление персоналом гостиничного предприятия; Инновации в гостиничном бизнесе; Туристский рынок и гостиничный бизнес; Профессионально-педагогическая деятельность в гостиничной деятельности; Педагогические технологии в профессиональной деятельности Комплексный проектный модуль № 3; Проектное управление развитием гостиничного бизнеса; Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 3; Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному

	<p>Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 1;</p> <p>Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 1;</p> <p>Учебная проектная практика;</p>	<p>защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 2;</p> <p>Производственная проектная практика (первая);</p>	<p>проектному модулю № 3;</p> <p>Производственная проектная практика (вторая)</p> <p>Производственная проектно-технологическая практика;</p>
<p>УК-6.1 – оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания</p>	<p>Правовое обеспечение гостиничной деятельности</p> <p>Финансово-экономическая деятельность предприятий индустрии гостеприимства</p>	<p>Управление качеством гостиничных услуг;</p> <p>Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг</p> <p>Учебная ознакомительная практика</p>	<p>Инновации в гостиничном бизнесе</p>
<p>УК-6.2 - определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям</p>	<p>Правовое обеспечение гостиничной деятельности</p> <p>Финансово-экономическая деятельность предприятий индустрии гостеприимства</p>	<p>Управление качеством гостиничных услуг;</p> <p>Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг</p> <p>Учебная ознакомительная практика</p>	<p>Инновации в гостиничном бизнесе</p>
<p>УК-6.3 – выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда</p>	<p>Правовое обеспечение гостиничной деятельности</p> <p>Финансово-экономическая деятельность предприятий индустрии гостеприимства</p>	<p>Управление качеством гостиничных услуг;</p> <p>Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг</p> <p>Учебная ознакомительная практика</p>	<p>Инновации в гостиничном бизнесе</p>

ОПК-1.1 – формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания	Правовое обеспечение гостиничной деятельности; Финансово-экономическая деятельность предприятий индустрии гостеприимства	Информационное обеспечение и компьютерные технологии в научной и образовательной деятельности Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;	
ОПК-1.2 – организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Правовое обеспечение гостиничной деятельности; Финансово-экономическая деятельность предприятий индустрии гостеприимства	Информационное обеспечение и компьютерные технологии в научной и образовательной деятельности Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;	
ОПК-1.3 – актуализирует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с задачами своей профессиональной деятельности	Правовое обеспечение гостиничной деятельности; Финансово-экономическая деятельность предприятий индустрии гостеприимства	Информационное обеспечение и компьютерные технологии в научной и образовательной деятельности Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;	
ОПК-7.1 – осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания	Правовое обеспечение гостиничной деятельности	Управление человеческими ресурсами;	Управление персоналом гостиничного предприятия;
ОПК-7.2 - выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным	Правовое обеспечение гостиничной деятельности	Управление человеческими ресурсами;	Управление персоналом гостиничного предприятия;

программам			
ОПК-7.3 – планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам	Правовое обеспечение гостиничной деятельности	Управление человеческими ресурсами;	Управление персоналом гостиничного предприятия;

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 7.2 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции / этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень (удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5
УК-2/ начальный этап	УК-2.1 - Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	Знать: - основы формулирования проектной задачи Уметь: - оценивать свои ресурсы формулирования проектной задачи Владеть: - навыками формулирования проектной задачи	Знать: - основы формулирования проектной задачи и способы ее решения Уметь: - оценивать свои ресурсы формулирования проектной задачи и способы ее решения через реализацию проектного управления; Владеть: - навыками формулирования проектной задачи и способами ее решения через реализацию проектного управления	Знать: - основы формулирования проектной задачи и способы ее решения через реализацию проектного управления; Уметь: - оценивать свои ресурсы формулирования проектной задачи и способы ее решения через реализацию проектного управления; Владеть: - навыками формулирования проектной задачи и способами ее решения через реализацию проектного управления

	<p>УК-2.2 - Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения</p>	<p>Знать: - правовые основы концепции проекта в рамках обозначенной проблемы Уметь: - формулировать цели, задачи, обоснование актуальности Владеть: - навыками формулирования целей, задач, обоснования актуальности</p>	<p>Знать: - правовые основы концепции проекта в рамках обозначенной проблемы: - формулирование цели, задач, обоснование актуальности, значимости, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения Уметь: - формулировать цели, задачи, обоснование актуальности, значимости Владеть: - навыками формулирования целей, задач, обоснования актуальности, значимости, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения</p>	<p>Знать: - правовые основы концепции проекта в рамках обозначенной проблемы: - формулирование цели, задач, обоснование актуальности, значимости, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения Уметь: - формулировать цели, задачи, обоснование актуальности, значимости, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения Владеть: - навыками формулирования целей, задач, обоснования актуальности, значимости, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения</p>
	<p>УК-2.3 - Планирует необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости</p>	<p>Знать: - правовые основы планирования необходимых ресурсов Уметь: - планировать необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости Владеть: - навыками планирования необходимых</p>	<p>Знать: - правовые основы планирования необходимых ресурсов, в том числе с учетом их заменимости Уметь: - планировать необходимые ресурсы Владеть: - навыками планирования необходимых ресурсов, в том числе, с учетом их</p>	<p>Знать: - правовые основы планирования необходимых ресурсов, в том числе с учетом их заменимости Уметь: - планировать необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости Владеть: - навыками планирования</p>

		ресурсов	заменяемости	необходимых ресурсов, в том числе, с учетом их заменяемости
	УК-2.4 - Разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования	Знать: - основы, методику разработки плана реализации проекта Уметь: - разрабатывать план реализации проекта Владеть: - навыками разработки плана реализации проекта с использованием инструментов планирования	Знать: - основы, методику разработки плана реализации проекта с использованием инструментов планирования Уметь: - разрабатывать план реализации проекта Владеть: - навыками разработки плана реализации проекта с использованием инструментов планирования	Знать: - основы, методику разработки плана реализации проекта с использованием инструментов планирования Уметь: - разрабатывать план реализации проекта с использованием инструментов планирования Владеть: - навыками разработки плана реализации проекта с использованием инструментов планирования
	УК-2.5 - Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта	Знать: - правовые основы осуществления мониторинга хода реализации проекта, корректировки отклонений, - внесения дополнительных изменений в план реализации проекта Уметь: - осуществлять мониторинг хода реализации проекта, - корректировки отклонения Владеть: - навыками осуществления мониторинга хода реализации	Знать: - правовые основы осуществления мониторинга хода реализации проекта, - корректировки отклонений, внесения дополнительных изменений в план реализации проекта Уметь: - осуществлять мониторинг хода реализации проекта, корректировки отклонения, - внесения дополнительных изменений в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта Владеть: - навыками осуществления	Знать: - правовые основы осуществления мониторинга хода реализации проекта, корректировки отклонений, - внесения дополнительных изменений в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта Уметь: - осуществлять мониторинг хода реализации проекта, корректировки отклонения, - внесения дополнительных изменений в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности

		проекта	мониторинга хода реализации проекта, корректировки отклонения, - внесения дополнительных изменений в план реализации проекта, уточнения зоны ответственности участников проекта	участников проекта Владеть: - навыками осуществления мониторинга хода реализации проекта, - корректировки отклонения, - внесения дополнительных изменений в план реализации проекта, уточнения зоны ответственности участников проекта
УК-6 /	<p>УК-6.1 Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания</p> <p>УК-6.2 Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям</p> <p>УК-6.3 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и</p>	<p>Знать: - приоритеты собственной деятельности</p> <p>Уметь: - оценивать свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные); - оптимально их использовать для успешного выполнения порученного задания</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками оценивания своих ресурсов и их пределов</p>	<p>Знать: - приоритеты собственной деятельности</p> <p>Уметь: - оценивать свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные); оптимально их использовать для успешного выполнения порученного задания; - выделять приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками оценивания своих</p>	<p>Знать: - правовые основы, методiku оценивания своих ресурсов и их пределов; - приоритеты собственной деятельности</p> <p>Уметь: - оценивать свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные); - оптимально их использовать для успешного выполнения порученного задания; выделять приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; - использовать инструменты непрерывного образования; Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками оценивания своих</p>

	динамично изменяющихся требований рынка труда			ресурсов и их пределов; - навыками совершенствования собственной деятельности; - навыками выстраивания гибкой профессиональной траектории, с учетом накопленных знаний
ОПК-1	ОПК-1.1 Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания ОПК-1.2 Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-1.3 Актуализирует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с задачами своей профессиональной деятельности	Знать: - правовые основы функционирова ния организаций размещения; - правовые основы деятельности организаций общественного питания Уметь: - формировать концепцию организаций размещения Владеть: - навыками формирования технологической концепции организаций размещения	Знать: - правовые основы функционирования организаций размещения; правовые основы деятельности организаций общественного питания; - специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: - формировать концепцию организаций размещения; - организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций общественного питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками формирования технологической концепции организаций	Знать: - правовые основы функционирования организаций размещения; - правовые основы деятельности организаций общественного питания; - правовые основы внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: - формировать концепцию организаций размещения; - формировать концепцию организаций общественного питания; - актуализировать специализированн ые программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в

			размещения; - навыками формирования технологической концепции организаций общественного питания	соответствии с задачами своей профессиональной деятельности Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками - формирования технологической концепции организаций размещения; - навыками формирования технологической концепции организаций общественного питания; - навыками организации внедрения технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками организации внедрения программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-7	ОПК-7.1 Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров	Знать: - правовые основы педагогической деятельности для сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: - осуществлять педагогическую деятельность по	Знать: - правовые основы педагогической деятельности; основные образовательные программы бакалавриата и дополнительные профессиональные программы, ориентированные на подготовку кадров для	Знать: - правовые основы педагогической деятельности; основные образовательные программы бакалавриата и дополнительные профессиональные программы, ориентированные на подготовку кадров

<p>для сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-7.2 Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</p> <p>ОПК-7.3 Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам</p>	<p>основным образовательным программам бакалавриата, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: - педагогическими навыками по реализации основных образовательных программ для подготовки кадров для сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Уметь: - осуществлять педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- определять необходимые формы и методы для проведения конкретных занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам;</p> <p>Владеть: - педагогическими навыками по реализации основных образовательных программ для подготовки кадров для сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>для сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</p> <p>Уметь: - осуществлять педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- разрабатывать задания для текущего контроля знаний;</p> <p>разрабатывать задания для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам</p> <p>Владеть: - педагогическими навыками по реализации основных образовательных программ для подготовки кадров для сферы гостеприимства и общественного</p>
--	--	--	--

				питания; - навыками планирования результатов обучения; - навыками проведения текущего контроля знаний; - навыками проведения промежуточной аттестации по дисциплинам
--	--	--	--	---

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 – Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Правовое регулирование предоставления гостиничных услуг в РФ	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-2.4 УК-2.5 УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-7.1 ОПК-7.2 ОПК-7.3	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов	КО	1-4	Согласно таблице 7.2
				темы рефератов	1-5	
2.	Права потребителей в гостиничном бизнесе	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-2.4 УК-2.5 УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-7.1 ОПК-7.2 ОПК-7.3	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов	КО	5-8	Согласно таблице 7.2
				темы рефератов	6-10	
				ситуационная-задача проектного типа	1-5	
				мини проект	1	

3.	Правила предоставления гостиничных услуг в РФ	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-2.4 УК-2.5 УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-7.1 ОПК-7.2 ОПК-7.3	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов	КО	9-12	Согласно таблице 7.2
				темы рефератов	11-15	
				бланковое тестирование	1-5	
				мини проект	2	
4.	Сертификация гостиничных услуг	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-2.4 УК-2.5 УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-7.1 ОПК-7.2 ОПК-7.3	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов	КО	13-16	Согласно таблице 7.2
				темы рефератов	16-20	

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Контрольные вопросы для практического занятия по разделу (теме) 1.
«Правовое регулирование предоставления гостиничных услуг в РФ»

1. Понятие, сущность правового регулирования предоставления гостиничных услуг в РФ.
2. Законодательные основы гостиничного сервиса.
3. Законодательство РФ о регулировании качества услуг гостиничного бизнеса
4. Особенности института предоставления гостиничных услуг в РФ.

Темы рефератов для практического занятия по разделу (теме) 1. «Правовое регулирование предоставления гостиничных услуг в РФ»

1. Административно-правовое регулирование гостиничной деятельности в РФ.
2. Общая характеристика правовых отношений в сфере гостиничных услуг.
3. 4. Законодательство РФ о туристской деятельности.
4. Законодательство «О защите прав потребителей» в сфере гостиничных услуг.
5. Понятие, сущность юридической ответственности в сфере предоставления гостиничных услуг.

Пример тем (заданий) для мини проекта по теме 2.
«Права потребителей в гостиничном бизнесе»

1. Разработайте проект федерального (местного) закона или внесите законодательные поправки в уже действующее законодательство РФ по вопросам правового регулирования обеспечения прав потребителей в гостиничном бизнесе.

Ситуационная задача проектного типа для практического занятия по разделу (теме) 2.
«Права потребителей в гостиничном бизнесе»

В гостиницу «Солнечный берег» г-жа Е.Н. Петрова была поселена по предварительной брони в 2-х комнатный одноместный номер 303. Дата заезда – 15 апреля, время заезда – 14.00., период проживания – 7 суток.

В 16.00 того же дня в гостиницу прибыл клиент, для которого должен был быть забронирован 2-х комнатный одноместный номер на период с 15 апреля по 22 апреля.

Администратор, просмотрев заявления о брони, понимает, что было осуществлено двойное бронирование одного и того же номера, в котором уже размещена г-жа Е.Н. Петрова и отказала клиенту в размещении.

Задание

Сделайте юридический анализ сложившейся ситуации. Усматриваются ли нарушения в действиях администратора? Если да, дайте юридический анализ.

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 3. «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ»

1. Предпринимательство (бизнес) в туризме и гостеприимстве это...

- а) коммерческая деятельность в сфере перепродажи товаров с целью получения прибыли;
- б) самостоятельная, осуществляемая на свой риск деятельность;
- в) дело, которое приносит доход;
- г) деятельность коммерческих юридических лиц по извлечению прибыли;
- д) деятельность индивидуальных предпринимателей по получению прибыли;
- е) комплекс мероприятий, проводимых одним или несколькими лицами в сфере туризма и гостеприимства для удовлетворения потребностей туристов и потребителей.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. Экзамен проводится в форме тестирования (бланкового и/или компьютерного).

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки (опыт деятельности) и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Продолжите определение.

Гостиница – это средство размещения туристов, состоящее из _____.

Задание в открытой форме:

1. Какие из ниже перечисленных органов не осуществляют правовое регулирование туризма и гостиничного бизнеса?

а) Министерства (культуры, здравоохранения и социального обеспечения, труда и социального развития, транспорта, общего и профессионального образования, МИД, МВД и т. д.);

б) Государственные комитеты (по делам молодёжи, по кинематографии, по поддержке и развитию малого предпринимательства, по стандартизации метрологии и сертификации, по физической культуре, туризму, таможенный и т. д.);

в) Федеральные службы (безопасности, по валютно-экспертному контролю, мониторингу окружающей среды, налоговая, миграционная и т. д.);

г) Федеральные комиссии (по недвижимому имуществу и оценке недвижимости, по рынку ценных бумаг и т. д.);

д) Российские агентства (по патентам и товарным знакам, по связям и информации и т. п.);

е) Средства массовой информации (радио, печать, телевидение и т. п.)

Задание на установление правильной последовательности:

Пронумеруйте элементы государственного принуждения в сфере гостиничной деятельности по очередности возникновения:

- ответственность;
- пресечение;
- предупреждение.

Задание на установление соответствия:

Орган, осуществляющий функции по формированию единой национальной системы аккредитации и осуществлению контроля за деятельностью аккредитованных лиц, а конкретно – органов по сертификации продукции, испытательных лабораторий, органов инспекции	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
Орган, выполняющий сбор, обработку и хранение статистических данных на территории России	Федеральная служба по аккредитации

Орган стандартизации в РФ	Федеральная служба государственной статистики
---------------------------	---

Ситуационная задача проектного типа:

В гостиницу «Солнечный берег» г-жа Е.Н. Петрова была поселена по предварительной брони в 2-х комнатный одноместный номер 303. Дата заезда – 15 апреля, время заезда – 14.00., период проживания – 7 суток.

В 16.00 того же дня в гостиницу прибыл клиент, для которого должен был быть забронирован 2-х комнатный одноместный номер на период с 15 апреля по 22 апреля.

Администратор, просмотрев заявления о брони, понимает, что было осуществлено двойное бронирование одного и того же номера, в котором уже размещена г-жа Е.Н. Петрова и отказала клиенту в размещении.

Задание

Сделайте юридический анализ сложившейся ситуации. Усматриваются ли нарушения в действиях администратора? Если да, дайте юридический анализ.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

– положение П 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;

- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для текущего контроля успеваемости по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие № 1 (Правовое регулирование предоставления гостиничных услуг в РФ)	1	Не достаточно полное и точное изложение материала	3	Свободное владение материалом, умение аргументировать, обобщать, делать выводы;
Контрольный опрос Реферат				

Практическое занятие № 2 (Права потребителей в гостиничном бизнесе) Контрольный опрос Реферат Ситуационная задача Мини проект	2	Не достаточно полное и точное изложение материала Типовое решение	3	Свободное владение материалом, умение аргументировать, обобщать, делать выводы Оригинальное решение
Практическое занятие № 3 (Правила предоставления гостиничных услуг в РФ) Контрольный опрос Реферат Бланковое тестирование Мини проект	2	Не достаточно полное и точное изложение материала; 50-60% правильных ответов	3	Свободное владение материалом, умение аргументировать, обобщать, делать выводы; 90-100% правильных ответов
Практическое занятие № 4 (Сертификация гостиничных услуг) Контрольный опрос Реферат	1	Не достаточно полное и точное изложение материала; 50-60% правильных ответов	3	Свободное владение материалом, умение аргументировать, обобщать, делать выводы; 90-100% правильных ответов
СРС	6		12	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Экзамен	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме –2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Гостиничное дело : учебное пособие / И. Ф. Игнатьева, И. Н. Чурилина, Т. Ю. Анисимов [и др.] ; под ред. И. Ф. Игнатьевой, И. Н. Чурилиной. – Санкт-Петербург : Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена (РГПУ), 2020. – 300 с. –URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=692467> (дата обращения: 30.05.2024). – Режим доступа : по подписке. – Текст : электронный.

2. Шанаурина, Ю. В. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном сервисе : учебное пособие / Ю. В. Шанаурина. - Тюмень : Тюменский государственный университет, 2011. - 274 с. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573897> (дата обращения 30.05.2024) . - Режим доступа : по подписке. - Текст : электронный.

8.2 Дополнительная учебная литература

3. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие / Т. Н. Костюченко, Н. Ю. Ермакова, Ю. В. Орел [и др.]. – Ставрополь : Секвойя, 2017. – 138 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485037> (дата обращения: 30.05.2024). – Режим доступа : по подписке. - Текст : электронный.

4. Колочева, В. В. Стандартизация и сертификация в туризме и гостиничном хозяйстве : учебное пособие / В. В. Колочева. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 78 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574778> (дата обращения: 30.05.2024). – Режим доступа : по подписке. - Текст : электронный.

5. Кудреватых, А. С. Правовое регулирование в туризме : учебное пособие / А. С. Кудреватых. – Москва : Университетская книга, 2018. – 228 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574962> (дата обращения: 30.05.2024). – Режим доступа : по подписке. - Текст : электронный.

Перечень методических указаний

1. Правовое обеспечение гостиничной деятельности : методические указания для подготовки к практическим занятиям для студентов направления подготовки (специальности) 43.04.03 Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. Е. В. Позднякова. - Курск : ЮЗГУ, 2018. - 13 с. - Текст : электронный.

2. Правовое обеспечение гостиничной деятельности : методические указания для самостоятельной работы для студентов направления подготовки (специальности) 43.04.03 Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. Е. В. Позднякова. - Курск : ЮЗГУ, 2018. - 15 с. - Текст : электронный.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Отраслевые научно-технические журналы в библиотеке университета:

Журнал История государства и права.

Журнал Юрист.

Известия Юго-Западного государственного университета

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. www.elibrary.ru - Электронная библиотека
2. <http://www.consultant.ru> - Официальный сайт компании «КонсультантПлюс»
3. <http://www.garant.ru> - Он-лайн версия справочно-правовой системы «Гарант» - нормативные акты, судебная практика, комментарии к законодательству, научные статьи
4. <http://www.gov.ru> - Сервер органов государственной власти Российской Федерации
5. <https://biblioclub.ru/> - ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
6. lib.swsu.ru/ - Электронная библиотека ЮЗГУ
7. <https://e.lanbook.com/> - ЭБС «Лань»

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами аудиторной работы студента при изучении дисциплины «Правовое обеспечение гостиничной деятельности» являются лекции и практические занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты по отдельным темам дисциплины, выступают на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Правовое обеспечение гостиничной деятельности»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, промежуточный контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепление освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному усвоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Правовое обеспечение гостиничной деятельности» с целью усвоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Правовое обеспечение гостиничной деятельности» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Libreoffice операционная система Windows
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебная мебель: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Проекционный экран на штативе; Мультимедиацентр: ноутбук ASUSX50VLPMD-2330/14"/1024Mb/160Gb/сумка/ проектор inFocusIN24+ 31

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

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).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изме- ненных	заме- енных	аннулиро- ванных	новых			