

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.02.2025 16:45:19
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Дагестанский государственный технический университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания

наименование дисциплины по ОПОП

для направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

код и полное наименование направления (специальности)

по профилю (специализации, программе) Технология и организация
ресторанного сервиса

факультет Технологический

наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и
товароведения.

наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 3,4 семестр (ы) 6,7

очная, очно-заочная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

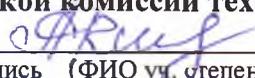
Разработчик  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 10 » 09 2021 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) _____
 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ от 14.09.2021 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) _____
 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления технологического факультета от 13.09.2021 года, протокол № 1.

Председатель Методической комиссии технологического факультета _____
 Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 13 » 09 2021 г.

Декан факультета _____
 Абдулхаликов З.А.
подпись ФИО

Начальник УО _____
 Магомаева Э.В.
подпись ФИО

И.о. проректора по учебной работе _____
 Баламирзоев Н.Л.
подпись ФИО

1. Цели освоения дисциплины.

Целью преподавания дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является ознакомление студентов с современными представлениями об основах организации общественного питания, производства, обслуживания, а также с практическими проблемами в сфере этих областей;

Для достижения поставленных целей необходимо решить следующие задачи:

- изучение основ организации общественного питания; типов предприятий и их размещения;
- изучение научной организации труда и его нормирование;
- изучение организации материально-технической базы предприятия и его снабжения;
- глубокое изучение организации производства продукции;
- изучение организации торгового процесса и микроспроса;
- изучение форм и методов обслуживания.
- владение организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания;

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в обязательную часть дисциплин учебного плана подготовки бакалавров направления 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания профиля подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Она имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частям ОПОП.

Изучение дисциплины базируется на знаниях дисциплин предшествующих циклов ОПОП, таких как история отрасли, этическая и психологическая культура на предприятиях питания, здоровье, сбережение и экологическая безопасность на предприятиях индустрии питания, санитария и гигиена питания, процессы и аппараты пищевых производств, пищевая химия, физиология питания.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин ОПОП: «Инжиниринг в ресторанном сервисе», «Обслуживание на предприятиях индустрии питания», «Организация сетевого ресторанного сервиса», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» студент должен овладеть следующими компетенциями:

ОПК-4; ПК-3; ПК-4

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ОПК - 4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач
ПК-3	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-4.1. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия

4. Объемы содержание дисциплины (модуля)

Форма обучения	очная	очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	5/180	5/180	5/180
Лекции, час	34	17	9
Практические занятия, час	34	17	9
Лабораторные занятия, час	17	9	4
Самостоятельная работа, час	59	101	149
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	+	+	+
Зачет (при заочной форме 4 часа отводится на контроль)	-	-	-
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах 1 ЗЕТ – 36 часов, при заочной форме– 9 часов)	36ч. экзамен	36ч. экзамен	9ч. на контрольн. Экзамен

4.1.Содержание дисциплины (модуля)

№ п/ п	Раздел* дисциплины, тема лекции и вопросы	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)											
		очная				очно - заочная				заочная			
		Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	Лекция 1 Тема: Основы организации предприятий общественного питания 1. Особенности деятельности предприятий общественного питания. 2. Классификация и типизация предприятий общественного питания 3. Состав функциональных групп помещений	2	2		4	2			5	1			10
2.	Лекция 2 Тема: Организация снабжения предприятий общественного питания 1. Источники, виды и формы снабжения, договорные связи с поставщиками 2. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами 3. Формы поставок, доставка продуктов и товаров	2	2		4		2		5				10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
3.	Лекция 3 Тема: Организация складского и тарного хозяйства 1. Основные требования к складским помещениям 2. Организация складских операций 3. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства	2	2		4	2			11				10
4.	Лекция 4 Тема Организация производства продукции общественного питания. Оперативное планирование производства заготовочных предприятий 1. Сущность оперативного планирования производства 2. Производственная программа заготовочного предприятия. Последовательность оперативного планирования работы производства 3. Нормативно-техническая и технологическая документация.	2	2		4		2		10		1		10
5.	Лекция 5 Тема: Оперативное планирование работы доготовочных предприятий 1. Структура доготовочных предприятий 2. Производственная программа доготовочных предприятий 3. Расчет сырья, продуктов и составление технологических карт	2	2		4	2			10	1			15
6.	Лекция 6 Тема: Организация работы заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов 1. Организация работы заготовочных предприятий 2. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе	2	2	4	4		2	2	10	2	1	1	15

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
7.	Лекция 7 Тема: Организация работы мясного цеха 1. Ассортимент выпускаемой продукции 2. Общая характеристика технологических процессов 3. Организация рабочих мест в цехах	2	2	4	4	2		2	10			1	10
8.	Лекция 8 Тема: Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы 1. Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы 2. Организация рабочих мест в рыбном цехе.	2	2		4		2		10	2	1		10
	Лекция 9 Тема: Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы 1. Схема производства полуфабрикатов из птицы 2. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.	2	2	4	4	2		2	5	2			10
	Лекция 10 Тема: Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания 1. Схема технологического процесса производства кондитерских изделий. 2. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	2	2		4		2		5		2		10
	Лекция 11 Тема: Организация работы доготовочных цехов 1. Организация работы горячего цеха 2. Организация работы холодного цеха 3. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени	2	2		4	2			5	1			9
	Лекция 12 Тема: Организация работы вспомогательных производственных помещений 1. Организация работы экспедиции 2. Организация работы моечной кухонной посуды 3. Организация работы хлеборезки 4. Организация работы раздач	2	2		3		2		5		2		10

Лекция 13 Тема: Нормирование труда на предприятиях общественного питания 1. Сущность и задачи нормирования труда 2. Методы нормирования труда 3. Классификация затрат рабочего времени Методы изучения затрат рабочего времени	2	2		4	2			5				10
Лекция 14 Тема: Основные задачи организации труда 1. Требования к производственному персоналу	2	2		4		2		5				10
Лекция 15 Тема: Классификация и характеристика форм и методов обслуживания 1. Общая характеристика процесса обслуживания. 2. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания	2	2	3	4	2		1				1	10
Лекция 16 Тема: Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. 1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. 2. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей	2	2	2			2	2			2	1	
Лекция 17 Тема: Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях 1. Организация питания по месту работы и учебы населения 2. Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.	2	2			2							
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)	Входная контрольная работа 1 аттестация 1-5 лекц. 2 аттестация 6-10 лекц.			Входная контрольная работа Контрольные работы			Входная контрольная работа Контрольные работы					

	3 аттестация 11-15 лекц												
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		Экзамен (6 семестр)				Экзамен (6 семестр)				Экзамен (7 семестр)			
Итого		34	34	17	59	17	17	9	101	9	9	4	149

4.2. Содержание практических занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очная	Очно- заочная	Заочная	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Лекция 1,2	Организация снабжения предприятий общественного питания	4	2	1	1,2,3,4
2.	Лекция 3,4	Организация производства продукции общественного питания. Оперативное планирование производства заготовочных предприятий	4	2	1	1,2,3,4
3.	Лекция 5,6	Организация работы заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов	4	2	1	1,2,3,4
4.	Лекция 7	Организация работы мясного цеха	4	2	1	1,2,3,4
5.	Лекция 8,9	Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы	4	2	1	1,2,3,4
6	Лекция 10	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	4	1	1	1,2,3,4
7	Лекция 11	Организация работы доготовочных цехов	4	2	1	1,2,3,4

8	Лекция 12,13	Нормирование труда на предприятиях общественного питания	4	2	1	1,2,3,4
9	Лекция 14,15	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания	2	2	1	1,2,3,4
	ИТОГО		34	17	9	

4.2. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного (практического, семинарского) занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очная	Очно-заочная	Заочная	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Лекция 1,2	Составление меню. Анализ последовательности расположения блюд. Работа с технико-технологическими картами	4	2		1,2,3,4
2.	Лекция 3,4	Особенности сервировки банкетных столов. Технология складывания салфеток	4	2	1	1,2,3,4
3.	Лекция 5,6	Методы и формы обслуживания посетителей.	3	2	1	1,2,3,4
4.	Лекция 7	Работа со стеклянной посудой. Особенности подачи блюд и закусок	2	2	1	1,2,3,4
5.	Лекция 8	Правила подбора посуды и подачи блюд	4	1	1	1,2,3,4
		Итого:	17	9	4	

4.3. Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины			Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
		Очная	Очно-заочная	Заочная		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Особенности деятельности предприятий общественного питания. Классификация и типизация предприятий общественного питания. Состав функциональных групп помещений	4	5	10	1,2,3,4	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
2.	Источники, виды и формы снабжения, договорные связи с поставщиками. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами. Формы поставок, доставка продуктов и товаров.	4	5	10	1,2,3,4	Колоквиум, контр. раб. № 1
3	Основные требования к складским помещениям Организация складских операций. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства.	4	11	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр. раб. № 1.
4	Сущность оперативного планирования производства. Производственная программа заготовочного предприятия. Последовательность оперативного планирования работы производства.	4	10	10	1,2,3,4	Реферат, контр. раб. 1
5	Структура производства доготовочных предприятий Производственная программа доготовочных предприятий. Расчет сырья, продуктов и составление технологических карт	4	10	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр. раб. № 2.
6	Организация работы заготовочных предприятий. Организация производства полуфабрикатов в овощном	4	10	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр. раб. № 2.

	цехе.					
7	Ассортимент выпускаемой продукции. Общая характеристика технологических процессов Организация рабочих мест в цехах	4	10	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр.раб. № 2.
8	Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы. Организация рабочих мест в рыбном цехе.	4	10	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр.раб. № 2.
9	Схема производства полуфабрикатов из птицы. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.	4	5	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр.раб. № 2.
10	Схема технологического процесса производства кондитерских изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	4	5	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр.раб. № 2.
11	Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени	4	5	9	1,2,3,4	Курсовая работа, контр.раб. № 3.
12	Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки. Организация работы раздач.	3	5	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр.раб. № 3.
13	Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени	4	5	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр.раб. № 3.
14	Основные направления рациональной организации труда. Требования к производственному персоналу	4	5	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр.раб. № 3.
15	Общая характеристика процесса обслуживания. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания.	4		10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр.раб. № 3.
	Итого:	59	101	149		

5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Технология и организация питания кухонь мира» предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения.

С целью повышения эффективности изучения дисциплины в учебном процессе предусмотрены инновационные подходы, методы и формы обучения, приведенные в таблице.

№ п/п	Образовательные технологии	Лк	П/з	С/р	Лб	Курсовая работа
1.	Компетентностный подход	+	+	+	+	+
2.	Междисциплинарный подход	-	+	+	+	+
3.	Проблемно-ориентированный подход	+	+	-	+	+
4.	Исследовательский метод	-	+	-	+	+
5.	Групповой метод	+	+	-	+	-
6.	Предоставление информационного кейса	+	+	+		+
7.	Игровые технологии:				-	
	• деловые и ролевые игры	+	+	-	+	-
	• ситуационные задачи	-	+	-	-	-
8.	Кейс анализ	-	+	+	-	-
9.	Мультимедийные технологии	+	+	-	-	-
10.	Диспуты, тренинги, беседы	-	+	-	+	-
11.	Индивидуальные задания	-	+	+	-	+
12.	Метод collaboration	-	+	+		-

6. **Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов приведены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе)**

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Рекомендуемая литература и источники информации (основная и дополнительная)

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6	7
Основная						
1	Лк, пз, лб	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие	Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А	Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/62516.html (дата обращения: 04.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		
	Лк, пз, лб	Демирова А.Ф. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания:				

1	2	3	4	5	6	7
		учеб. пособие для студ. напр. Подг.				
2	Лк, пз, лб	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1. Учебное пособие	Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю.	Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 178 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/55904.html (дата обращения: 04.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		
Дополнительная						
3	Лк, пз, лб	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие	Главчева С.И., Коваленко Е.И.	Новосибирск : НГТУ 2011. — 404 с. — ISBN 978-5-7782-1766-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/47706.html (дата обращения: 04.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		
4	Лк, пз, лб	Организация производства на предприятиях. Учебное пособие для бакалавров	С.Л. Смирнова	Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 103 с. — ISBN 978-5-		

1	2	3	4	5	6	7
				4497-1368-1. Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/115097.html (дата обращения: 04.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		

Периодические издания

Питание и общество
 Вопросы питания
 Пищевая промышленность
 Хранение и переработка сельхозсырья

Программное и коммуникационное обеспечение

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», «Система расчетов для общественного питания», www.probiznes.ru, информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», электронные версии учебников, пособий, тестов, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

1. Библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература);
2. Компьютеризированные рабочие места для обучающихся с доступом в сеть Интернет: ScienceDiet_Vser_Guide_RUS.pdf; elsevierrostovscopus 2011.ppt; Sciverse_Scopus_Vser_Guide_RUS.pdf.
3. Технические средства обучения:
 - мультимедийное оборудование;
 - фотоальбомы;
 - наборы плакатов;
 - телевизор с приставкой;
 - видеофильмы;
 - компьютерная программа для выполнения курсовой работы.

4. На технологическом факультете ДГТУ имеется специализированная лаборатория, укомплектованная мебелью, специальным оборудованием и стандартными измерительными приборами:

- рефрактометр ИРФ/454 Б2М;
- сушильный шкаф;
- микроскоп;
- фотоэлектроколориметр;
- пенетрометр;
- рН-метр универсальный;
- аппарат Сокслета;
- микроволновая печь LG;
- перемешивающее устройство ПЭ-6410;
- водяные бани;
- встряхиватель WU-4;
- холодильник «POZIS»;
- центрифуга настольная ЦЛ/1/3;
- аквадисциллятор ДЭ-4-02 (з.сз-пб);
- электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-65;
- плита электрическая Электра 1001;
- термостат «ELEKTROTECHNIKA»;
- штативы, посуда химическая, лабораторный инвентарь, эксикаторы;
- весы технические;
- весы аналитические;
- наборы ареометров для молока с АРТ термометром;
- набор ареометров общего назначения АОН-1;
- набор термометров.

Учебно-лабораторное оборудование

Весы KERN лабораторные, производственные шкафы, посуда и инвентарь предприятий общественного питания, картофелечистка PL/4, овощерезка SL30 с комплектом ножей, кухонный процессор (куттер/овощерезка) R 301 Ultra, кухонная машина «Термомикс», плиты электрические 35E/6/0, мясорубка TI12-FTI126 (38D), планетарный миксер 5KSM150DSEWH, слайсер ES220d, комбайн BRAUN, фритюрница FR 1835, тестомесильная машина 12/S, печь конвекционная UFEXV/TE-5, пароконвектоматы ATESY и kuppertsbush, мармиты UMr/George TP-1, BD35E/6/0, морозильная камера «Атлант» MM 184-80, холодильный шкаф STINOL 242Q.002, посудомоечная машина ПММ Ф1, вертикальная холодильная витрина GLOBAL-4, кофемашина SIEMENS.

Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование

при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках учебной дисциплины обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по учебной дисциплине обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;

- весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.

2) для лиц с ОВЗ по слуху:

- наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);

3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе ведения учебной дисциплины научно-педагогическим работникам рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене

9. Лист изменений и дополнений к рабочей программе

Дополнения и изменения в рабочей программе на 20___/20___ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1.;
2.;
3.;
4.;
5.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
_____ от _____ года, протокол № _____.

Заведующий кафедрой _____ Демирова А.Ф., д.т.н., доцент _____
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Согласовано:

Декан (директор) _____ Абдулхаликов З.А., к.т.н. _____
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета _____ Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент _____
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)