

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.09.2025 20:10:33
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

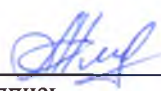
кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и
товароведения.

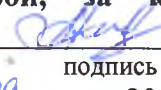
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

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

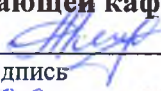
очная, очно-заочная, заочная

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

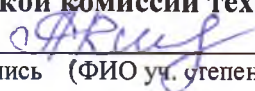
Разработчик  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 10 » 09 2021 г.

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

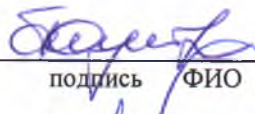
Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ от 14.09.2021 года, протокол № 1.

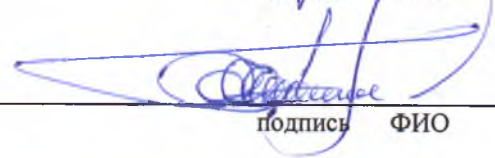
Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) _____
 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 2021 г.

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 хлебoreзки 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 (6семестр)				Экзамен (7семестр)			
	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 потоочно-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;
- аквадисцилятор 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 kuppersbush, 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)