

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: И.о. ректора  
Дата подписания: 2021.03.11  
Уникальный программный ключ:  
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

**Министерство науки и высшего образования РФ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Дагестанский государственный технический университет»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина Обслуживание на предприятиях индустрии 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

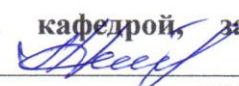
кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и  
товароведения.  
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 4 семестр (ы) 7, 8, 9.  
очная, очно -заочная, заочная

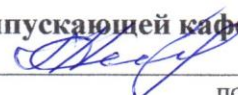
г. Махачкала 2021

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

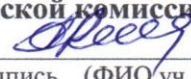
Разработчик  Гаджиева А.М. к.х.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 13 » 09 20 21 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) \_\_\_\_\_  
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 20 21 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры \_\_\_\_\_  
от 14.09.21 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) \_\_\_\_\_  
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 20 21 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания факультета \_\_\_\_\_ от 13.09.21 года, протокол № 1.

Председатель Методической комиссии технологического факультета \_\_\_\_\_  
 Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 13 » 09 20 21 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 и задачи освоения дисциплины**

**Основными целями освоения дисциплины «Обслуживание на предприятиях индустрии питания»** является готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания по обслуживанию потребителей на предприятиях индустрии питания.

**Для достижения поставленных целей необходимо решить следующие задачи:**

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению организационных процессов с позиций современных представлений о сервисе обслуживания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в организационно-управленческой и маркетинговой деятельности предприятий индустрии питания
- формирование понимания культуры профессиональной деятельности в сфере обслуживания потребителей индустрии питания.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата**

Дисциплина «Обслуживание на предприятиях индустрии питания» входит в обязательную часть учебного плана ОПОП ВО. Она имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП. Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин: «Менеджмент»; «Маркетинг»; «Этическая и психологическая культура на предприятиях питания»; «Санитария и гигиена питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: Технология продукции общественного питания; Проектирование предприятий общественного питания.

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

В результате освоения дисциплины «Обслуживание на предприятиях индустрии питания» студент должен овладеть следующими компетенциями:

<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)</b>
ОПК – 4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1. Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
ПК-2	ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-2.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
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. Объем и содержание дисциплины (модуля)

Форма обучения	Очная	очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	4/144	4/144	4/144
Лекции, час	34	17	9
Практические занятия, час	17	9	4
Лабораторные занятия, час	17	9	4
Самостоятельная работа, час	76	109	123
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	-	-	-
Зачет (при заочной форме <b>4 часа</b> отводится на контроль)	Зачет	Зачет	На контроль (4ч.)
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах <b>1 ЗЕТ – 36 часов</b> , при заочной форме – <b>9 часов</b> )	-	-	-

#### 4. Структура и содержание дисциплины «Обслуживание на предприятиях индустрии питания»

##### 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.	<b>Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания</b> <b>Лекция 1 Тема:</b> Общая характеристика форм обслуживания 1.Классификация форм обслуживания 2. Характеристика форм самообслуживания 3.Характеристика форм обслуживания официантами	4	2		8	2			8	2			10
2.	<b>Лекция 2 Тема:</b> Характеристика торговой части предприятий общественного питания 1. Торговые предприятия. Характеристика буфетов 2. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами 3. Формы поставок, доставка продуктов и товаров	4	2		8	2	2		8				10

3.	<b>Раздел 2. Подготовка к обслуживанию потребителей</b> <b>Лекция 3 Тема:</b> Организация обслуживания в ресторанах 1. Встреча потребителей и прием заказа 2. Техника подачи готовой продукции потребителю 3. Расчет с потребителями	4	2	4	10	2			10	2	2		15
4.	<b>Лекция 4 Тема</b> Правила подачи блюд и напитков 1. Подача холодных блюд и закусок 2. Подача первых и вторых блюд 3. Подача горячих и холодных напитков собственного приготовления	4	2	4	10	2	2	4	14	2			15
5.	<b>Раздел 3. Организация обслуживания потребителей в ПО</b> <b>Лекция 5 Тема:</b> Обслуживание в гостиничном комплексе и в пути 1. Обслуживание в гостиничном комплексе 2. Виды баров. Организация работы баров 3. Особенности обслуживания участников симпозиумов, конференций, совещаний	4	2	4	8	2			14				14
6.	<b>Лекция 6 Тема:</b> Обслуживание банкетов, приемов, праздничных вечеров 1. Виды банкетов. Прием заказа и составление меню 2. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием. 3. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай 4. Обслуживание праздничных вечеров	4	2	5	8	2	2	5	10	2	2	4	15
7.	<b>Лекция 7 Тема:</b> Обслуживание иностранных туристов 1. Виды туризма. Туристические документы 2. Организация питания иностранных туристов 3. Организация обслуживания иностранных туристов	4	2		8	2			15				14

8.	<b>Лекция 8 Тема:</b> Организация отпуска готовой продукции в предприятиях ОП с методом самообслуживания 1.Общая характеристика раздаточных. Организация расчета с потребителями 2.Организация отпуска готовой продукции на раздаточной, оснащенной прилавками самообслуживания	4	2		8	2	1		15	1			15
9.	<b>Лекция 9 Тема:</b> Организация обслуживания по месту работы и учебы 1.Общие требования к организации питания рабочих и служащих 2.Общие требования к организации питания студентов 3.Организация обслуживания школьников и учащихся профессионально-технических училищ	2	1		8	1	2		15				15
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)		Входная контрольная работа 1 аттестация 1-3 лекц. 2 аттестация 2-6 лекц. 3 аттестация 6-9 лекц.			Входная контрольная работа Контрольные работы			Входная контрольная работа Контрольные работы					
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		Зачет (7семестр)			Зачет (8 семестр)			(На контроль - 4 часа) (9 семестр)					
<b>Итого</b>		34	17	17	76	17	9	9	109	9	4	4	123

#### 4.2. Содержание практических занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование 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	Характеристика форм самообслуживания Характеристика форм обслуживания официантами	2			1, 2, 3, 4, 5



2.	Лекция № 2	Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами Формы поставок, доставка продуктов и товаров	2	2		1, 2, 3, 4, 5
3.	Лекция № 3	Организация обслуживания в ресторанах. Техника подачи готовой продукции потребителю	2		2	1, 2, 4, 5, 6,7
4.	Лекция № 4	Правила подачи блюд и напитков Подача горячих и холодных напитков собственного приготовления	2	2		1, 2, 4, 5, 6,7
5.	Лекция № 5	Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай	2			1, 2, 4, 5, 7
6.	Лекция № 6	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	2	2	2	1, 2, 5, 7
	Лекция № 7	Организация обслуживания иностранных туристов	2			1, 2, 4, 5, 7
7.	Лекция № 8	Организация отпуска готовой продукции в предприятиях ОП с методом самообслуживания	2	2		1, 2, 5,7
8.	Лекция № 9	Организация обслуживания школьников и учащихся профессионально-технических училищ	1	1		1, 2, 5,6,7
		<b>Итого:</b>	17	9	4	

#### 4.3 Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очная	Очно-заочная	Заочная	
1	2	3	4	5	6	7
1.	<b>Лекция 3</b>	Сервировка столов по меню завтрака, обеда и ужина. Виды и технологии складывания салфеток	4	-	-	1, 2, 3, 4, 5

2.	<b>Лекция 4</b>	Применение столовой посуды при сервировке стола. Основные столовые приборы при сервировке стола	4	4	-	1, 2, 3, 4, 5
3.	<b>Лекция 5</b>	Организация работы в баре. Особенности подачи сладких блюд и напитков.	4	-	-	1, 2, 3, 4, 5
4.	<b>Лекция 6</b>	Обслуживание банкетов и приемов	5	5	4	1, 2, 3, 4, 5
		<b>Итого:</b>	17	9	4	

#### 4.4. 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.	Характеристика форм самообслуживания Характеристика форм обслуживания официантами	8	8	10	1,2,3,4	Реферат, контр. раб. № 1.
2.	Формы поставок, доставка продуктов и товаров. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами	8	8	10	1,2,5,6,7	Доклад, контр. раб. № 1.
3.	Организация обслуживания в ресторанах. Техника подачи готовой продукции потребителю Расчет с потребителями	10	10	15	1,2,3,5,6,7	Доклад, контр. раб. № 1.
4.	Правила подачи блюд и напитков Подача холодных блюд и закусок. Расчет с потребителями	10	14	15	1,2,5,6,7	Реферат, контр. раб. № 2, отчет по л/р.
5.	Особенности обслуживания участников симпозиумов, конференций, совещаний	8	14	14	1,2,5,6,7	Контр. раб. № 2.
6.	Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай Обслуживание праздничных вечеров	8	10	15	1,2,5,6,7	Реферат, контр. раб. № 2.

7.	Организация питания иностранных туристов Организация обслуживания иностранных туристов	8	15	14	1,2,5,6,7	Контр. раб. №3
8.	Общая характеристика раздаточных. Организация расчета с потребителями	8	15	15	1,2,5,6,7	Реферат, контр. раб. № 3
9.	Организация обслуживания школьников и учащихся профессионально-технических училищ	8	15	15	1,2,5,6,7	Доклад, контр. раб. № 3
	<b>Итого:</b>	76	109	123		

## 5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Обслуживание на предприятиях индустрии питания» 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.

В рамках курса «Обслуживание на предприятиях индустрии питания» уделяется особое внимание установлению межпредметных связей, демонстрации возможности применения полученных знаний в практической деятельности.

В лекционных занятиях используются следующие инновационные методы:

- **групповая форма обучения** - форма обучения, позволяющая обучающимся эффективно взаимодействовать в микрогруппах при формировании и закреплении знаний;

- **компетентностный подход к оценке знаний** - это подход, акцентирующий внимание на результатах образования, причем в качестве результата рассматривается не сумма усвоенной информации, а способность человека действовать в различных проблемных ситуациях;

- **лично-ориентированное обучение** - это такое обучение, где во главу угла ставится личность обучающегося, ее самобытность, самооценку, субъективный опыт каждого сначала раскрывается, а затем согласовывается с содержанием образования;

- **междисциплинарный подход** - подход к обучению, позволяющий научить студентов самостоятельно «добывать» знания из разных областей, группировать их и концентрировать в контексте конкретной решаемой задачи:

**развивающее обучение** - ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию. В концепции развивающего обучения обучающийся рассматривается не как объект обучающих воздействий преподавателя, а как самоизменяющийся субъект учения.

В процессе выполнения практических занятий используются следующие методы:

- **исследовательский метод обучения** - метод обучения, обеспечивающий возможность организации поисковой деятельности обучаемых по решению новых для них проблем, процессе которой осуществляется овладение обучаемыми методами научными познания и развитие творческой деятельности;

- **метод рейтинга** - определение оценки деятельности личности или события. В последние годы начинает использоваться как метод контроля и оценки в учебно-воспитательном процессе;

- **проблемно-ориентированный подход** - подход, к обучению позволяющий сфокусировать внимание студентов на анализе и разрешении, какой-либо конкретной проблемной ситуации, что становится отправной точкой в процессе обучения.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивной форме, составляет не менее 20 % аудиторных занятий (14 ч.).

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

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины  
Рекомендуемая литература и источники информации (основная и  
дополнительная)

Зав.библиотекой



Алиева Ж.А

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Количество изданий	
			В библиотеке	На Кафедре
1	2	3	4	5
<b>Основная</b>				
1.	Лк, пз, лб	Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.	URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/123665">https://e.lanbook.com/book/123665</a>	
2.	Лк, пз, лб	Индустрия гостеприимства в сфере транспорта: учебное пособие / под редакцией Т. Н. Кошелевой, А. В. Бирюковой. — Санкт-Петербург: СПбГУ ГА, 2017. — 29 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.	URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/145392">https://e.lanbook.com/book/145392</a>	
3.	Лк, пз, лб	Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях: учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск: СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система.	URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/181586">https://e.lanbook.com/book/181586</a>	
4.	Лк, пз, лб	Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск: НГТУ, 2017. — 179 с. — ISBN 978-5-7782-3095-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.	URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/118384">https://e.lanbook.com/book/118384</a>	
5.	Лк, пз, лб	Полякова, А. В. Инфраструктура гостиничного и ресторанного хозяйства: учебное пособие / А. В. Полякова. — Донецк: ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 282 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.	URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/170481">https://e.lanbook.com/book/170481</a>	
<b>Дополнительная</b>				

1	2	3	4	5
6.	Лк, пз	<p>Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания: учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. — Новосибирск: НГТУ, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-7782-3992-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.</p>	<p>URL:  <a href="https://e.lanbook.com/book/152312">https://e.lanbook.com/book/152312</a></p>	
7.	Лк, пз	<p>Чернов, В. А. Системы классификации в индустрии гостеприимства: учебное пособие / В. А. Чернов. — Хабаровск: ДВГУПС, 2019. — 147 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.</p>	<p>URL:  <a href="https://e.lanbook.com/book/179365">https://e.lanbook.com/book/179365</a></p>	

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины «Обслуживание на предприятиях индустрии питания»

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

1. Библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература);
2. Компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть Интернет: ScienceDirect\_Vser\_Guide\_RUS.pdf; elsevier rostov scopus 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.

**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 оснащенности 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

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)