

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 2021.03.11 11:37:37  
Уникальный программный ключ:  
b261c06f25acbb0d1e6de5fc04abdfed0091d138

**Министерство науки и высшего образования РФ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Дагестанский государственный технический университет»**

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

Дисциплина Инжиниринг в ресторанном сервисе  
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) 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

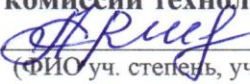
Разработчик  Гаджиева А.М. к.х.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 10 » 09 2021 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) \_\_\_\_\_  
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 2021 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)  
« 16 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания факультета \_\_\_\_\_ от 17.09.21 года, протокол № 1.

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

Основными целями изучения дисциплины «Инжиниринг в ресторанном сервисе» является освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области планирования меню, анализа продаж, доходов и убытков предприятия.

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

-приобретение понимания проблем развития рынка услуг общественного питания;

-овладение организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания;

**Формирование:**

-понимание культуры профессиональной деятельности в сфере обслуживания потребителей общественного питания;

-мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня профессиональных умений в сфере ресторанного бизнеса;

-готовности применения профессиональных знаний в области планирования производственной программы предприятия, ассортимента минимума, составления меню и получения прибыли;

-умений разрабатывать и применять нормативно-техническую документацию при разработке новых фирменных блюд ресторана;

-умений калькулирования себестоимости продукции и списания расходов производства;

-способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения организации производственного процесса.

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

Дисциплина «Инжиниринг в ресторанном сервисе» входит в вариативную 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», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания».

Дисциплина является предшествующей для дипломного проектирования.

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

В результате освоения дисциплины «Инжиниринг в ресторанном сервисе» студент должен овладеть следующими компетенциями:

<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)</b>
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
ПК-5	ПК-5. Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-5.2. Проводит необходимые расчеты расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий

#### 4. Объем и содержание дисциплины (модуля)

Форма обучения	Очная	очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	3/108	3/108	3/108
Лекции, час	16	8	4
Практические занятия, час	16	8	4
Лабораторные занятия, час	16	8	4
Самостоятельная работа, час	60	84	92
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 «Инжиниринг в ресторанном сервисе»

##### 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>Лекция 1</b> <b>Тема: «Инжиниринг как новый вид инженерной деятельности»</b> 1. Цели, задачи предмета инжиниринг в ресторанном сервисе, связь с другими дисциплинами 2. Классификация форм инжиниринга. Инжиниринговые услуги. Инжиниринговые фирмы 3. Понятие реинжиниринга. Реинжиниринг как инструмент хозяйственного управления 4. Особенности инжиниринга в ресторанном сервисе 5.* Составляющие инжиниринга	2	2		6	2			9	2			10

2.	<b>Лекция 2</b> <b>Тема: «Современные тенденции развития в ресторанном бизнесе»</b> 1. Общие понятия ресторана и ресторанного бизнеса, тенденции развития 2. Классификация ресторанов 3. Основные этапы организации деятельности ресторана 4.* Государственное регулирование предприятий питания	2	2	-	6				9				10
3.	<b>Лекция 3</b> <b>Тема: «Планирование меню»</b> 1. Характеристика типов и видов меню 2. Назначения и принципы составления меню 3. Разработка фирменных рецептур блюд, изделий 4.* Оригинальное оформление Меню	2	2	6	6	2	2	4	9				10
4.	<b>Лекция 4</b> <b>Тема: «Экономическая эффективность коммерческой деятельности предприятий общественного питания».</b> 1. Товарооборот предприятия и его структура 2. Классификация затрат, (издержек) предприятия 3.* Прибыль, рентабельность, окупаемость и экономическая эффективность деятельности Предприятия	2	2		6	2			9	2		2	10



5.	<b>Лекция 5</b> <b>Тема: «Ценообразование в ресторанном бизнесе».</b> 1. Составление калькуляции на кулинарную продукцию 2. Ассортиментный перечень продаваемых блюд, товаров, услуг и пути его оптимизации 3. Основные показатели маржинального анализа 4.* Планирование прибыли и ценовая политика предприятия питания	2	2	4	6	2	2	2	9		2	2	10
6.	<b>Лекция 6</b> <b>Тема: «Анализ и контроль эффективности затрат на производство»</b> 1. Планирование затрат на реализацию производственных процессов 2. Контроль затрат при реализации производственных процессов 3. Списание расходов производства 4.* Роль человеческого фактора в формировании производственных затрат	2	2	4	6			2	9				10
7.	<b>Лекция 7</b> <b>Тема: «Инжиниринг услуг в ресторанном сервисе. Разработка проекта организации услуг ресторанной деятельности»</b> 1. Виды сервиса, система сервиса на предприятиях питания 2. Служащие сервиса предприятия питания 3. Пути совершенствования деятельности службы ресторанного обслуживания 4. Составление бизнес-плана 5. Анализ процесса открытия ресторана 4.* Основы международной практики обслуживания в Ресторанах	2	2	2	12		2		14				16

8.	<b>Лекция 8</b> <b>Тема: «Мерчендайзинг на предприятиях питания. Анализ конкурентоспособности ресторана»</b> 1. Понятие характеристики мерчендайзинга 2. Основные принципы мерчендайзинга 3. Современный этап развития мерчендайзинга 4. Анализ отрасли и конкурентов 5. Анализ потребительских предприятий посетителей ресторанов 6*. Основные факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана	2	2		12				16				16
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 (8 семестр)			Зачет (9 семестр)				На контроль (4ч.) (8 семестр)				
<b>Итого</b>		16	16	16	60	8	8	8	84	4	4	4	92

#### 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	Классификация форм инжиниринга. Понятие реинжиниринга.	2	2		1, 3, 4,5
2.	Лекция № 2	Тенденции развития ресторанного бизнеса	2			1, 2, 3, 4
3.	Лекция № 3	Семинар-презентация «Концептуальное оформление меню»	2	2	2	1, 2, 3, 4

4.	Лекция № 4	Товарооборот предприятия и его структура. Классификация затрат, (издержек) предприятия	2			1, 2, 3, 4
5.	Лекция № 5	Составление калькуляции на блюда	2	2	2	1, 2, 3, 4
6.	Лекция № 6	Планирование и контроль затрат при реализации производственных процессов	2			1, 2, 4, 5
7.	Лекция № 7	Освоение методики составления бизнес-плана	2	2		1, 2, 4
8.	Лекция № 8	Современный этап развития мерчендайзинга. Анализ отрасли и конкурентов	2			1, 2, 3, 4
		<b>Итого:</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	

#### 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.	Лекция № 3	Концептуальное оформление меню	2	2		1, 2, 5, 6
2.	Лекция № 3	Разработка различных видов меню для предприятий общественного питания	4	2	2	1, 2, 5, 6
3.	Лекция № 5	Составление калькуляции на блюда	4	2	2	2, 5, 6
4.	Лекция № 6	Расчет издержек производства	4	2		1, 2, 5
5.	Лекция № 7	Освоение методики составления бизнес-плана	2			1, 2, 5, 6
		<b>Итого:</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	

#### 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.	Составляющие инжиниринга	6	9	10	1,2,3,4	Реферат, контр. раб. № 1.
2.	Современные тенденции развития в ресторанном бизнесе	6	9	10	1,2,3,4	Доклад, контр. раб. № 1.
3.	Оригинальное оформление меню	6	9	10	1,2,3,6	Доклад, контр. раб. № 1.
4.	Расчет издержек производства на заработную плату	6	9	10	1,2,4,5	Реферат, контр. раб. № 2, отчет по л/р.
5.	Формирование валового дохода предприятий питания	6	9	10	1,2,3,4	Контр. раб. № 2.
6.	Роль человеческого фактора в формировании производственных потерь	6	9	10	1,2,3,4	Реферат, контр. раб. № 2.
7.	Основы международной практики обслуживания в ресторанах	6	9	10	1,2,3,4,6	Отчет по л/р., контр. раб. №3
8.	История мирового профессионального мерчендайзера	6	9	10	1,2,3,4,5	Отчет по л/р., контр. раб. № 3
9.	Основные факторы, влияющие на конкурентно способность ресторана	6	7	6	1,2,3,4,6	Отчет по л/р., контр. раб. № 3
10.	Анализ недостатков проекта по организации деятельности ресторана	6	5	6	1,2,3,4,6	Реферат, контр. раб. №3
<b>Итого:</b>		60	84	92		

## 5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Инжиниринг в ресторанном сервисе» 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 «Инжиниринг в ресторанном сервисе» 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 обучаемого, 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 (10 ч.).

**6. 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	Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов: учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар: КубГТУ, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8333-0839-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.	URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/167035">https://e.lanbook.com/book/167035</a>	
2.	Лк, Лб	Озерова, Т. С. Проектирование предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие / Т. С. Озерова. — Тольятти: ТГУ, 2018. — 51 с. — ISBN 978-5-8259-1203-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.	URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/140026">https://e.lanbook.com/book/140026</a>	
3.	Лк, Пз	Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе: учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово: КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.	URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/72023">https://e.lanbook.com/book/72023</a>	
<b>Дополнительная</b>				
4.	Лк, Пз	Попов, В. Г. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / В. Г. Попов. — Тюмень: ТюмГНГУ, 2012. — 92 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.	— URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/38928">https://e.lanbook.com/book/38928</a>	
5.	Лк, Пз, Лб	Тынянкин, О. А. Сервисная деятельность: теория и практика: учебное пособие / О. А. Тынянкин, А. С. Кузнецова. — Волгоград: ВГАФК, 2016. — 300 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.	— URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/158093">https://e.lanbook.com/book/158093</a>	
6.	Лб	Венецианский, А. С. Технологии	— URL:	

*Министерство в ресторанное*

1	2	3	4	5
		ресторанного сервиса: лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. — 104 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.	<a href="https://e.lanbook.com/book/7668">https://e.lanbook.com/book/7668</a> 3	



## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины «Инжиниринг в ресторанном сервисе»

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

## 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)