

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:06:00
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
"28" марта 2022 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного</u> <u>питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2022</u>
Реализуется в <u>6,7</u> семестрах	

Разработано:

Доцент кафедры технологии
продуктов питания и товароведения
Гвасалия Т.С.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Пятигорск, 2022

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» являются:

- приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания;
- изучения организации производства продукции на предприятиях общественного питания различных видов;
- изучение основ научной организации труда на предприятиях общественного питания различных видов;
- приобретение навыков использования нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания в целях улучшения организации производства и обслуживания.

Задачи дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»:

- научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по организации производства и обслуживания на предприятии, умению выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине , соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине , характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-1 способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД1 ПК-1 Организует, планирует, контролирует и мотивирует деятельность подчиненных ИД2 ПК-1 Применяет методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета ИД3 ПК-1 Использует современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Демонстрирует знания по планированию организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания различных классов. Учитывает методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета Использует современные формы руководства и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-2 способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными	ИД4 ПК-2 Участвует в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Способен участвовать в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания.

сторонами	ИД2 ПК-2 Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами	Демонстрирует знание иностранного языка для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами
-----------	--	--

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля *

Объем занятий:	З.е.	Астр. ч.	Из них в форме практической подготовки
Всего:	6	162	
Из них аудиторных:			
Лекций		27	
Практических занятий		40,5	3
Самостоятельной работы		74,25	
Формы контроля:			
Зачет 6 семестр			
Экзамен 7 семестр		20,25	

* Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (если иное не установлено образовательным стандартом)

5. Содержание дисциплины , структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

5.1 Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
6 семестр							
Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания							
1	Тема 1. Типы предприятий общественного питания.	ИД1 ПК-1 ИД2 ПК-1 ИД3 ПК-1 ИД1 ПК-2 ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2	1,5	1,5	-		
2	Тема 2. Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания	ИД1 ПК-1 ИД2 ПК-1 ИД3 ПК-1 ИД1 ПК-2 ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2	1,5	1,5	-		
3	Тема 3. Структура производственной структуры предприятия и пути	ИД1 ПК-1 ИД2 ПК-1	1,5	1,5	-		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	совершенствования.	ИД3 ПК-1 ИД1 ПК-2 ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2					
4	Тема 4. Организация работы заготовочных цехов средней и малой мощности.	ИД1 ПК-1 ИД2 ПК-1 ИД3 ПК-1 ИД1 ПК-2 ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2	1,5	1,5	-		
5	Тема 5. Организация работы доготовочных цехов различных типов мощности.	ИД1 ПК-1 ИД2 ПК-1 ИД3 ПК-1 ИД1 ПК-2 ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2	1,5	1,5	-		
6	Тема 6. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания.	ИД1 ПК-1 ИД2 ПК-1 ИД3 ПК-1 ИД1 ПК-2 ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2	1,5	1,5	-		
7	Тема 7. Организация работы вспомогательных цехов и служб предприятий общественного питания.	ИД1 ПК-1 ИД2 ПК-1 ИД3 ПК-1 ИД1 ПК-2 ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2	1,5	1,5	-		
8	Тема 8. Содержание, значение научной организации труда в общественном питании.	ИД1 ПК-1 ИД2 ПК-1 ИД3 ПК-1 ИД1 ПК-2 ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2	1,5	1,5	-		
9	Тема 9. Разработка и внедрение рациональных форм разделения труда.	ИД1 ПК-1 ИД2 ПК-1 ИД3 ПК-1 ИД1 ПК-2 ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2	1,5	1,5	-		
	Итого за 6 семестр		13,5	13,5	-		27,0
7 семестр							
Разд Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания -							
10	Тема 10. Виды меню. Оптимизация меню	ИД1 ПК-1 ИД2 ПК-1 ИД3 ПК-1	1,5	3,0	-		
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна		ИД1 ПК-2 ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2					
11	Тема 11. Классификация и характеристика форм	ИД1 ПК-1	1,5	3,0	-		

	методов обслуживания. Виды предоставляемого сервиса	ИД2 ПК-1 ИД3 ПК-1 ИД1 ПК-2 ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2					
12	Тема 12. Встреча и размещение потребителей.	ИД1 ПК-1 ИД2 ПК-1 ИД3 ПК-1 ИД1 ПК-2 ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2	1,5	3,0	-		
13	Тема 13. Банкеты, приемы, специальные формы обслуживания	ИД1 ПК-1 ИД2 ПК-1 ИД3 ПК-1 ИД1 ПК-2 ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2	1,5	3,0	-		
14	Тема 14. Новые методы управленческих решений в организации ресторанного дела.	ИД1 ПК-1 ИД2 ПК-1 ИД3 ПК-1 ИД1 ПК-2 ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2	1,5	3,0	-		
15	Тема 15. Формирование системы обслуживания различных контингентов.	ИД1 ПК-1 ИД2 ПК-1 ИД3 ПК-1 ИД1 ПК-2 ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2	1,5	3,0	-		
16	Тема 16. Обслуживание потребителей в организованных коллективах и в открытой сети.	ИД1 ПК-1 ИД2 ПК-1 ИД3 ПК-1 ИД1 ПК-2 ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2	1,5	3,0	- -		
17	Тема 17. Качественный анализ предоставляемых услуг.	ИД1 ПК-1 ИД2 ПК-1 ИД3 ПК-1 ИД1 ПК-2 ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2	1,5	3,0			
18	Тема 18. Мерчендайзинг в общественном питании. Организация рекламы в общественном питании	ИД1 ПК-1 ИД2 ПК-1 ИД3 ПК-1 ИД1 ПК-2 ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2	1,5	3,0			
Итого за 7 семестр			13,5	27,0			47,25
Итого			27	40,5			74,25
Итого за 7 семестр							20,25

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

5.2 Наименование и содержание лекций

№	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
6 семестр			
Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания			
1	Тема 1. Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.	1,5	
2	Тема 2. Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания. Обзор нормативно-технической документации предприятий общественного питания.	1,5	
3	Тема 3. Понятие производственной структуры предприятия и пути совершенствования. Понятие цеховой структуры предприятия общественного питания.	1,5	
4	Тема 4. Организация работы заготовочных цехов средней и малой мощности. Классификация и структура заготовочных предприятий общественного питания.	1,5	
5	Тема 5. Организация работы доготовочных цехов различных типов мощности. Классификация и структура доготовочных предприятий общественного питания.	1,5	
6	Тема 6. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания. Организация оптимального снабжения предприятий общественного питания.	1,5	
7	Тема 7. Организация работы вспомогательных цехов и служб предприятий общественного питания. Классификация и организация работы вспомогательных цехов и служб предприятий общественного питания.	1,5	
8	Тема 8. Содержание, значение научной организации труда в общественном питании. Содержание, значение научной организации труда в общественном питании.	1,5	
9	Тема 9. Разработка и внедрение рациональных форм разделения труда. Разработка и внедрение рациональных форм разделения труда. Практическое применение научной организации труда в общественном питании.	1,5	
Итого за 6 семестр		13,5	
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания			
10	Тема 10. Виды меню. Оптимизация меню Классификация меню, требования к оформлению и составлению. Соотношение различных групп блюд в меню.	1,5	
11	Тема 11. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Виды предоставляемого сервиса Характеристика и классификация форм, и методов обслуживания. Классификация сервиса, требования к предоставляемому сервисному обслуживанию на предприятиях общественного питания.	1,5	
12	Тема 12. Методы размещения потребителей. Классификация подходов к встрече и размещению потребителей в зависимости от вида предприятия общественного питания.	1,5	
13	Тема 13. Методы размещения потребителей. Специальные формы обслуживания.	1,5	

	Характеристика банкетов, приемов, специальных форм обслуживания.		
14	Тема 14. Новые методы управленческих решений в организации ресторанного дела. Классификация методов управленческих решений в организации ресторанного дела.	1,5	
15	Тема 15. Формирование системы обслуживания различных контингентов. Классификация обслуживаемого контингента, подбор методов и форм обслуживания.	1,5	
16	Тема 16. Обслуживание потребителей в организованных коллективах и в открытой сети. Особенности обслуживания организованных коллективов,	1,5	
17	Тема 17. Качественный анализ предоставляемых услуг. Критерии анализа качества предоставляемых услуг на предприятиях общественного питания.	1,5	
18	Тема 18. Мерчендайзинг в общественном питании. Организация рекламы в общественном питании. Основы мерчендайзинга в общественном питании. Особенности проведения рекламных компаний на предприятиях общественного питания.	1,5	
	Итого за 7 семестр	13,5	
	Итого	27	

5.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

5.4. Наименование практических занятий

№ Темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
	6 семестр		
1	Практическая работа №1. «Разработка концепции предприятия общественного питания» Цель работы: Изучить методы расчёта состава будущих потребителей. Рассмотреть вопросы месторасположения предприятия общественного питания в соответствии с принятой классификацией.	1,5	
2	Практическая работа №2 «Классификация затрат рабочего времени» Цель работы: Изучить классификацию затрат рабочего времени и численности работников производства и торгового зала.	1,5	
3	Практическая работа №3. «Изучение методов затрат рабочего времени» Цель работы: Изучить методы расчёта затрат рабочего времени.	1,5	
4	Практическая работа №4. «Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для различных приемов пищи» Цель работы: Освоить приемы сервировки столов для различных приемов пищи.	1,5	
5	Практическая работа №5 «Разработка меню различных видов» Цель работы: Разработать меню различных видов.	1,5	
6	Практическая работа № 6 «Столовые приборы, столовая посуда, барное стекло» Цель работы: Изучить классификацию, назначение и способы использования столовых приборов, посуды, барного стекла.	1,5	

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

7	Практическая работа № 7. «Виды меню» Цель работы: изучить, различные виды меню.	1,5	
8	Практическая работа № 8. «Тематическое меню» Цель работы: научиться составлять меню в зависимости от тематики.	1,5	
9	Практическая работа № 9. «Подготовка зала к принятию гостей» Цель работы: научиться готовить помещение зала к приему гостей.	1,5	
Итого за 6 семестр		13,5	
7 семестр			
13	Практическая работа №1. Предварительная сервировка стола Краткое содержание: различные варианты складывания салфеток, накрытие стола скатертью, «table box», последовательность сервировки (посуда, приборы, бокалы)	3	
14	Практическая работа №2. Техника нарезки фруктовой тарелки Краткое содержание: отработка навыка нарезки и формирование фруктовой тарелки (5 фруктов с различными видами нарезки)	3	
15	Практическая работа №3 Техника транширования мяса и рыбы Краткое содержание: отработка порционирования рыбы, формирование рыбной закуски, отработка порционирования крупнокускового мясного п/ф, формирование мясной закуски	3	
15	Практическая работа № 4. Техника фламбирования Краткое содержание: отработка техники фламбирования фруктов	3	
16	Практическая работа №5. Изучение основных приемов работы бариста Краткое содержание: отработка приготовления пяти видов горячих напитков из кофе на полуавтоматической кофемашине	3	
16	Практическая работа №6. Изучение основных приемов работы бармена Краткое содержание: отработка приготовления пяти видов алкогольных коктейлей	3	3,0
17	Практическая работа № 7 Организация обслуживания, правила подачи блюд и напитков, уборка зала на приеме фуршет Краткое содержание: организовать и провести обслуживание гостей тематического фуршета	3	
18	Практическая работа № 8 Обслуживание неофициальных банкетов. Составление меню. Оформление заказ-счета, расчет количества обслуживающего персонала Краткое задание: организовать и провести обслуживание неформального банкета	3	
18	Практическая работа № 9 Особенности проведения рекламных компаний на предприятиях общественного питания Краткое содержание: провести рекламную кампанию собственного заведения	3	
Итого за 7 семестр		27	3,0
Итого		40,5	3,0

5.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций, индикатора(ов)	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
			СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
ИД1 ПК-1 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна ИД3 ПК-1 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	Собеседование	59,535	6,615	66,15
	Подготовка к практическим работам № 1-18	Отчет (письменный)	7,29	0,81	8,1

ИД2 ПК-2 ИД3 ПК-2					
Итого за 6,7 семестр			66,825	7,425	74,25
Подготовка к экзамену					20,25
Итого					94,50

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Проектирование предприятий общественного питания базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
 - методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
 - типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины.
- ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящён рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
2. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022 по выполнению практических работ по дисциплине «Организация

производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания //Гвасалия Т.С. Пятигорск, 2022г.

2. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания //Гвасалия Т.С. Пятигорск, 2022 г.

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://window.edu.ru/catalog/> (Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам")
2. <http://www.complexdor.ru> (База нормативной и технической документации)
3. <http://www.twirpx.com> (База поиска специализированной литературы)
4. <http://www.pitportal.ru> (Информационный портал)
5. <http://www.libgost.ru> (Библиотека ГОСТов и нормативных документов)
6. <http://biblioclub.ru> (Библиоклуб.Ру)

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На семинарских и практических занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

Программное обеспечение:

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

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

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащена оборудованием и техническими средствами обучения. Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели
Практические занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащена оборудованием и техническими средствами обучения. Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели.
Самостоятельная работа	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022 Самостоятельная работа обучающихся с использованием компьютерной техники с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронно-образовательной среде.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,

- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022