

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна  
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Севера-Кавказского  
федерального университета  
Дата подписания: 22.05.2024 10:23:43  
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  
Данченко Н.В.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Организация производства и обслуживания на предприятиях**  
**общественного питания**

|                          |                                                                   |            |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------|
| Направление подготовки   | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |            |
| Направленность (профиль) | Технология и организация ресторанного дела                        |            |
| Год начала обучения      | 2024                                                              |            |
| Форма обучения           | очная                                                             | заочная    |
| Реализуется в семестре   | <u>6,7</u>                                                        | <u>6,7</u> |

**Разработано:**

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

### 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, уметь выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания.

### 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к 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 (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-1<br>способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания | ИД1 ПК-1 Организует, планирует, контролирует и мотивирует деятельность подчиненных<br>ИД2 ПК-1 Применяет методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета<br>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.<br>Учитывает методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета<br>Способен использовать современные формы |

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                        | руководства и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания                                                                                                                                                                           |
| ПК-2<br>способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами | ИД1 ПК-2 Участвует в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания<br>ИД2ПК-2 Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами | Способен участвовать в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания. Демонстрирует знание иностранного языка для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами |

#### 4. Объем учебной дисциплины и формы контроля \*

|                                                   |                       |                       |
|---------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Объем занятий: всего: 6 з.е. 216 акад.ч.          | ОФО,<br>в акад. часах | ЗФО,<br>в акад. часах |
| <b>Контактная работа:</b>                         | <b>90/0</b>           | <b>20/0</b>           |
| Лекции/из них практическая подготовка             | 36/0                  | 8/0                   |
| Практических работ/из них практическая подготовка | 54/4                  | 12/2                  |
| <b>Самостоятельная работа</b>                     | <b>99</b>             | <b>187</b>            |
| <b>Формы контроля</b>                             |                       |                       |
| Зачет                                             |                       |                       |
| Экзамен                                           | 27                    | 9                     |

\* Дисциплина (модуль) предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

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

| № | Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание | Формируемые компетенции, индикаторы | очная форма                                                                                   |                               | заочная форма                                                                                 |                               |
|---|-----------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
|   |                                               |                                     | Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов | Самостоятельная работа, часов | Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов | Самостоятельная работа, часов |

|   |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                    | Лекции    | Практические занятия | Лабораторные работы |   | Лекции    | Практические занятия | Лабораторные работы |   |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------|---------------------|---|-----------|----------------------|---------------------|---|
|   |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                    | 6 семестр |                      |                     |   | 6 семестр |                      |                     |   |
| 1 | <b>Тема 1. Типы предприятий общественного питания.</b><br>Классификация предприятий общественного питания.                                                            | ИД-1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | 2         | 2                    | -                   | 4 | -         | 2                    |                     | 7 |
| 2 | <b>Тема 2. Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания.</b><br>Обзор нормативно-технической документации предприятий общественного питания. | ИД-1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | 2         | 2                    | -                   | 4 | -         | -                    |                     | 7 |
| 3 | <b>Тема3. Понятие производственной структуры предприятия и пути совершенствования.</b><br>Понятие цеховой структуры предприятия общественного питания.                | ИД-1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | 2         | 2                    | -                   | 4 | -         | -                    |                     | 7 |
| 4 | <b>Тема 4. Организация работы заготовочных цехов средней и малой мощности.</b><br>Классификация и структура заготовочных предприятий общественного питания.           | ИД-1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | 2         | 2                    | -                   | 4 | 2         | -                    |                     | 7 |
| 5 | <b>Тема5. Организация работы доготовочных цехов различных типов мощности.</b><br>Классификация и структура доготовочных предприятий общественного питания.            | ИД-1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | 2         | 2                    | -                   | 4 | -         | 2                    |                     | 7 |

|    |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                    |                  |           |   |           |                  |          |  |           |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------|---|-----------|------------------|----------|--|-----------|
| 6  | <b>Тема 6. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания.</b><br>Организация оптимального снабжения предприятий общественного питания.                                               | ИД-1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | 2                | -         | - | 4         | -                | -        |  | 7         |
| 7  | <b>Тема 7. Организация работы вспомогательных цехов и служб предприятий общественного питания.</b><br>Классификация и организация работы вспомогательных цехов и служб предприятий общественного питания.            | ИД-1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | 2                | -         | - | 4         | -                | -        |  | 7         |
| 8  | <b>Тема 8. Содержание, значение научной организации труда в общественном питании.</b><br>Содержание, значение научной организации труда в общественном питании.                                                      | ИД-1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | 2                | 4         | - | 4         | 2                | -        |  | 7         |
| 9  | <b>Тема 9. Разработка и внедрение рациональных форм разделения труда.</b><br>Разработка и внедрение рациональных форм разделения труда.<br>Практическое применение научной организации труда в общественном питании. | ИД-1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | 2                | 4         |   | 4         | -                | -        |  | 8         |
|    | <b>Итого 6 семестр</b>                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                    | <b>18</b>        | <b>18</b> |   | <b>36</b> | <b>4</b>         | <b>4</b> |  | <b>64</b> |
|    |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                    | <b>7 семестр</b> |           |   |           | <b>7 семестр</b> |          |  |           |
| 10 | <b>Тема 10. Виды меню. Оптимизация меню</b><br>Классификация меню, требования к оформлению и составлению.<br>Соотношение различных групп блюд в меню.                                                                | ИД-1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | 2                | 4         |   | 7         | -                | 2        |  | 14        |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                    |   |      |  |   |     |   |  |    |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|--|---|-----|---|--|----|
| 11 | <b>Тема 11. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Виды предоставляемого сервиса</b><br>Характеристика и классификация и форм, и методов обслуживания. Классификация сервиса, требования к предоставляемому сервисному обслуживанию на предприятиях общественного питания. | ИД-1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | 2 | 4    |  | 7 | 2   | 2 |  | 14 |
| 12 | <b>Тема 12. Встреча и размещение потребителей.</b><br>Классификация подходов к встрече и размещению потребителей в зависимости от вида предприятия общественного питания.                                                                                                                       | ИД-1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | 2 | 8    |  | 7 | -   | 2 |  | 14 |
| 13 | <b>Тема 13. Банкеты, приемы, специальные формы обслуживания.</b><br>Характеристика банкетов, приемов, специальных форм обслуживания.                                                                                                                                                            | ИД-1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | 2 | 20/4 |  | 7 | 2/2 | 2 |  | 14 |
| 14 | <b>Тема 14. Новые методы управленческих решений в организации ресторанного дела.</b><br>Классификация методов управленческих решений в организации ресторанного дела.                                                                                                                           | ИД-1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | 2 | -    |  | 7 | -   | - |  | 14 |
| 15 | <b>Тема 15. Формирование системы обслуживания различных контингентов.</b><br>Классификация обслуживаемого контингента, подбор методов и форм обслуживания.                                                                                                                                      | ИД-1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | 2 | -    |  | 7 | -   | - |  | 14 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |           |             |  |           |          |             |  |            |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|--|-----------|----------|-------------|--|------------|
| 16 | <b>Тема 16. Обслуживание потребителей в организованных коллективах и в открытой сети.</b><br>Особенности обслуживания организованных коллективов, в открытой сети                                                                   | ИД-1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | 2         | -           |  | 7         | -        | -           |  | 13         |
| 17 | <b>Тема17. Качественный анализ предоставляемых услуг.</b><br>Критерии анализа качества предоставляемых услуг на предприятиях общественного питания.                                                                                 | ИД-1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | 2         | -           |  | 7         | -        | -           |  | 13         |
| 18 | <b>Тема 18. Мерчандайзинг в общественном питании. Организация рекламы в общественном питании.</b><br>Основы мерчандайзинга в общественном питании. Особенности проведения рекламных компаний на предприятиях общественного питания. | ИД-1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | 2         | -           |  | 7         | -        | -           |  | 13         |
|    | <b>Итого 7 семестр</b>                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                    | <b>18</b> | <b>36/4</b> |  | <b>63</b> | <b>4</b> | <b>8/2</b>  |  | <b>123</b> |
|    | <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                    | <b>36</b> | <b>54/4</b> |  | <b>99</b> | <b>8</b> | <b>12/2</b> |  | <b>187</b> |

## 6. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием индикаторов. 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 (включаются в методические указания по тем видам работ, которые предусмотрены учебным планом и предусматривают оценку сформированности компетенций);

- типовые оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций.

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 посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу.

Практические занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации, приобретения навыков ее применения при решении практических задач в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к 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.

**8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

1.Методические указания 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, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.- Пятигорск, 2024.- 54 с.

2.Методические указания для студентов по организации и проведению 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, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.- Пятигорск, 2024.- 17 с.

**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: <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a>                            |
| 2 | Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: <a href="http://www.biblioclub.ru">www.biblioclub.ru</a> |

Программное обеспечение:

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 1. Операционная система: Microsoft Windows 8: Бессрочная лицензия. Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.<br>2. Операционная система: Microsoft Windows 10: Бессрочная лицензия. Договор № 544-21 от 08.06.2021.<br>3. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2013: договор № 01-эа/13 от 25.02.2013г., Лицензия Microsoft Office <a href="https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674">https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674</a> |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

|                         |                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лекционные занятия      | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.                                                                                        |
| Практические занятия    | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.                                                                                        |
| Лабораторные занятия    | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.                                                                                        |
| Самостоятельная работа  | Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и возможностью доступа к электронной информационно-образовательной среде университета |
| Практическая подготовка | Осуществляется в структурных подразделениях университета и (или) в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении          |

## **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 (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) 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 (модуля) 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.

## **12. Особенности реализации дисциплины с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения**

Согласно части 1 статьи 16 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» под *электронным обучением* понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников. Под *дистанционными образовательными технологиями* понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

Реализация дисциплины может быть осуществлена с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения полностью или частично. Компоненты УМК дисциплины (рабочая программа дисциплины, оценочные и

методические материалы, формы аттестации), реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, содержат указание на их использование.

При организации образовательной деятельности с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения могут предусматриваться асинхронный и синхронный способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

При применении дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в расписании по дисциплине указываются: способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (ВКС-видеоконференцсвязь, ЭТ – электронное тестирование); ссылки на электронную информационно-образовательную среду СКФУ, на образовательные платформы и ресурсы иных организаций, к которым предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»; для синхронного обучения - время проведения онлайн-занятий и преподаватели; для асинхронного обучения - авторы онлайн-курсов.

При организации промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения используются Методические рекомендации по применению технических средств, обеспечивающих объективность результатов при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры с применением дистанционных образовательных технологий (Письмо Минобрнауки России от 07.12.2020 г. № МН-19/1573-АН "О направлении методических рекомендаций").

Реализация дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды СКФУ, к которой обеспечен доступ обучающихся через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», или с использованием ресурсов иных организаций, в том числе платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения (Bigbluebutton, Microsoft Teams, а также с использованием возможностей социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, реализуемой с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, включает представленные в электронном виде рабочую программу, учебно-методические пособия или курс лекций, методические указания к выполнению различных видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных дисциплиной, и прочие учебно-методические материалы, размещенные в информационно-образовательной среде СКФУ.