

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 28.05.2022 12:05:53  
Уникальный программный ключ:  
b261c06f25acbb0d1e6de5fc04abdfed0091d138

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

образования

«Дагестанский государственный технический университет»

## ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ В ФОРМЕ УЧЕБНОЙ (ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ

Практика учебная (ознакомительная)

для направления 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания»

по профилю Технология и организация ресторанного сервиса,


факультет Технологический,


кафедра Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 1 семестр (ы) 2.


очная, очно-заочная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса


Разработчик  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 14.09.21 года, протокол № 1.

Председатель Методической комиссии технологического факультета \_\_\_\_\_  
 Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 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 учебной (ознакомительной) практики**

Целями учебной ознакомительной практики являются:

- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося;
- приобретение практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

## **2. Задачи учебной (ознакомительной) практики**

Задачами учебной ознакомительной практики являются:

- изучение общезаводского хозяйства, типового и специального технологического оборудования на предприятиях отрасли;
- углубление теоретической подготовки обучающегося.
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

## **3. Место учебной (ознакомительной) практики в структуре ОПОП**

Учебная (ознакомительная) практика входит в блок 2 обязательной части учебного плана.

Учебная (ознакомительная) практика базируется на следующих дисциплинах ОПОП: физика, информатика, прикладная механика, химия, экономика.

Прохождение учебной практики необходимо как предшествующее для освоения следующих дисциплин:

- аналитическая химия и физико-химические методы анализа;
- микробиология;
- органическая химия в пищевых биотехнологиях;
- методы исследования свойств сырья и продуктов питания;
- товароведение продовольственных товаров;
- физиология питания;
- медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов;
- экономика;
- менеджмент;
- правоведение;
- законодательно-правовая документация предприятия питания.

Тематическая направленность и содержание учебной (ознакомительной) практики находится в логической и методической взаимосвязи с другими частями ОПОП.

В результате изучения предшествующих частей ОПОП для прохождения учебной (ознакомительной) практики обучающийся должен владеть следующими входными знаниями и умениями:

**знать:** основные информационные технологии и программные средства, которые применяются при решении задач профессиональной деятельности; основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыки по информационному обслуживанию и обработке данных в области производственной деятельности.

**уметь:** применять знание основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; эффективно применять знание законов и методов исследований естественных наук для решения профессиональных задач; использовать знания основных законов математических и естественных наук для решения типовых задач в области; решать стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний, методов математического анализа и

моделирования; применять при решении профессиональных задач основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации.

**владеть:** навыками работы с информацией в глобальных компьютерных сетях; знаниями основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач в области профессиональной деятельности.

#### **4. Формы проведения учебной (ознакомительной) практики**

Учебная (ознакомительная) практика осуществляется в индивидуальных групповых формах, на базе современных предприятий индустрии питания.

Учебной (ознакомительной) практикой студента осуществляют руководители от ФГБОУ ВО «ДГТУ» и руководители практикой от организации, назначенным приказом руководителя от организации.

При назначении руководителей практик от организации необходимо согласование руководителя практики от профильной организации, а также индивидуального задания, содержания планируемых результатов практики, составление руководителями совместного графика прохождения практики.

Руководитель практики от ДГТУ перед ее началом консультирует студентов о выполнении заданий программы практики и написанию отчетов, один раз в неделю посещает базы практики и оказывает студентам методическую и организационную помощь при выполнении ими программы практики, ведет учет выхода студентов на практику, знакомит руководителей практики от организации с программой учебной (ознакомительной) практики и методикой ее проведения, требованиями к студентам-практикантам и критериями оценки их работы во время практики, изучает вопрос о наличии вакансий с целью дальнейшего трудоустройства выпускников Университета

Руководитель практики от предприятия организует прохождение практики студентом: знакомит с организацией производства; с охраной труда; помогает выполнить все задания и консультирует по вопросам практики; проверяет ведение студентом дневника и подготовку отчета о прохождении практики; осуществляет постоянный контроль за практикой студентов; кроме того, составляет характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики и индивидуальных заданий, об отношении студентов к работе.

#### **5. Место и время проведения учебной (ознакомительной) практики**

Учебная практика проводится на базе современных предприятий общественного питания на 1-ом курсе во 2-м семестре.

В соответствии с учебным планом трудоемкость учебной (ознакомительной) практики составляет 108 часов, что соответствует 3 зачетным единицам.

Дата начала и окончания устанавливается календарным учебным графиком.

#### **6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной (ознакомительной) практики**

Бакалавр по направлению 19.03.04- «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после прохождения учебной (ознакомительной) практики должен обладать следующими **компетенциями:**

<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)</b>
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1 Способен обосновывать применение и использовать программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности.
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Эффективно применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения профессиональных задач
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.2. – Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания.

## 7. Структура и содержание учебной (ознакомительной) практики

Общая трудоемкость учебной (ознакомительной) практики составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Структура и содержание учебной (ознакомительной) практики приведены в таблице 1

Таблица 1

Структура и содержание учебной (ознакомительной) практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов учебной работы, включая СРС (в часах)			Формы текущего контроля
		Теоретические занятия	Учебная (практическая) работа	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6
<b>1</b>	<b>Подготовительный:</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	
	- Ознакомительная лекция по практике;	2			
	- Инструктаж по технике безопасности;		4	4	Сдача инструктажа зав. производством
	- Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;		3	4	-/-
	- Инструктаж по санитарным требованиям;		4	4	-/-
	- Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура)		5	6	Записи в дневнике. Составление технологической схемы организации производства на предприятии
<b>2</b>	<b>Производственный:</b>		<b>33</b>	<b>39</b>	
	Понятие о производственной программе предприятия;				
	Определение норм и потерь при различных способах кулинарной обработки;				
	- Ознакомление с производственной программой предприятия;		4	4	Составить суточную производственную программу предприятия
	- Условия реализации производственной программы;		4	4	

	- Ознакомление с видами механической обработки;		3	4	Составить таблицы механической и тепловой обработки с указанием использованного оборудования
	- Знакомство с видами тепловой обработки;		3	4	
	- Знакомство с производственными цехами и оборудованием;		6	4	Составить таблицы имеющихся цехов и оборудования
	- Знакомство с вспомогательными цехами и оборудованием.		5	4	
	- Сохранение и защита экосистемы;		2	5	Составить схему удаления отходов с предприятия
	- Систематизация фактического материала, подготовка отчета.		6	10	Записи в дневнике и написание отчета
	<b>Итого 3/108</b>	<b>2</b>	<b>49</b>	<b>57</b>	

### **8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной (ознакомительной) практике**

В процессе прохождения практики должны применяться следующие научно-исследовательские и научно-производственные технологии: наблюдение, беседа, сбор, первичная обработка, систематизация и анализ материалов, описание полученного на практике опыта в отчете по практике.

Во время прохождения учебной (ознакомительной) практики с обучающимися проводятся организационные мероприятия, которые строятся преимущественно на основе интерактивных технологий. Обучающиеся в собственной практической деятельности используют разнообразные научно-исследовательские и образовательные технологии: современные средства оценивания результатов обучения, проектный метод, ролевые и деловые игры, дискуссии, практические и лабораторные работы.

При прохождении учебной (ознакомительной) практики обучающиеся выполняют экспериментальные работы, согласно индивидуальному заданию.

## 9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной (ознакомительной) практике

Контрольные вопросы для проведения аттестации по разделам (этапам) практики, усваиваемые обучающимся самостоятельно приведены в таблице.

№ п/п	Раздел (этап) практики	Трудоемкость, в ч.	Контрольные вопросы	Задание
1	2	3	4	5
	Подготовительный:	18		
	- инструктаж по технике безопасности	4	Какие существуют меры безопасности холодильных установок? Какие общие принципы безопасности оборудования? Какие вы знаете оградительные средства защиты? Какая зона оборудования считается опасной? Какие могут быть причины травматизма на ПОП? Какие средства защиты поражения током? Какие могут быть причины пожара на ПОП? Какие меры противопожарной безопасности вы знаете?	
	- вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	4	Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте? Как проводится оценка травмобезопасности на рабочем месте? Какие средства индивидуальной защиты используются на рабочих местах? Когда рабочее место считается аттестованным?	Составить инструктаж по технике безопасности закрепленного рабочего места.
	- инструктаж по санитарным требованиям	4	Требования к личной гигиене работника общественного питания. Характеристика дифференцированных средств допустимых к использованных на ПОП.	Составить схему основных точек санитарного контроля на предприятии.
	- ознакомление с предприятием общественного питания	6	Какие типы ПОП вы знаете? На какие классы делятся ПОП? Перечень структурных подразделений ПОП. Какие цеха ПОП относятся к производственным? Какие цеха ПОП относятся к вспомогательным?	Составить технологическую схему организации производства на предприятии.



		<p>Что понимают под складским хозяйством?</p> <p>Какие моечные отделения организуют на ПОП?</p> <p>Что понимают под раздачей?</p> <p>Для чего организуют буфет на ПОП?</p> <p>Когда в структуру ПОП отдельно должны входить мясной, овощной или рыбный цеха?</p> <p>Что понимают под сервисной и на каких предприятиях они обязательно должны быть?</p> <p>Какие помещения расположены в вестибюле?</p> <p>Какие помещения относят к торговой группе?</p> <p>Какие помещения относят к служебным, бытовым и техническим?</p> <p>Какое ПОП называют заготовочным?</p>	
Производственный:	39		
- ознакомление с производственной программой предприятия	4	<p>Производственная программа заготовочного предприятия.</p> <p>Производственная программа доготовочного предприятия.</p> <p>Какую продукцию считают покупной?</p> <p>Как определяется мощность ПОП?</p> <p>Как определить количество посетителей за день работы?</p> <p>Что понимают под оборачиваемостью места на ПОП?</p> <p>Какие важнейшие сведения дает производственная программа предприятия?</p> <p>На основании каких нормативных документов составляется производственная программа предприятия?</p>	Составить суточную производственную программу предприятия.
- условия реализации производственной программы	4	<p>Какие производственные цеха участвуют при выполнении производственной программы?</p> <p>Какие блюда производственной программы готовят в горячем цехе?</p> <p>Какие блюда производственной программы готовят в холодном цехе?</p> <p>Как хранится сырье, используемое при реализации производственной программы?</p>	
- ознакомление с видами механической обработки	4	<p>Виды механической обработки сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Какое оборудование используется для очистки картофеля?</p> <p>От чего зависит количество отходов</p>	Составить таблицу видов механической обработки оборудования.

		<p>при механической обработке? какое оборудование используется на предприятии для замеса теста? Какие виды механической обработки можно использовать при приготовлении полуфабрикатов из рыбы? Какую механическую обработку применяют для приготовления полуфабрикатов из мяса? Какие виды механической обработки используют для приготовления кондитерских изделий?</p>	
- знакомство с видами тепловой обработки	4	<p>Какие виды тепловой обработки используются для варки? Какие виды тепловой обработки используются для жарки? Что относят к комбинированным видам тепловой обработки? Что понимают под основным способом жарки? Чем бризерование отличается от тушения? К какому виду тепловой обработки относится пассерование? Какие виды тепловой обработки используются в конвектомате? Чем фритюрная жарка отличается от жарки основным способом?</p>	Составить таблицу видов тепловой обработки и оборудования.
- знакомство с производственными цехами и оборудованием	4	<p>Какие цеха относятся к производственным? Какое назначение у горячего цеха? Назначение холодного цеха. Какие санитарные требования предъявляются к холодному цеху? Назначение мясорыбного цеха? Назначение овощного цеха? Для чего необходим цех по доработке полуфабрикатов ? Какое оборудование используют в горячем цехе? Какой вид оборудования используют в доготовочном цехе? Какое оборудование называют вспомогательным?</p>	Составить таблицу перечня производственных цехов и оборудования на предприятии.
- знакомство с вспомогательными цехами и оборудованием	4	<p>Какие цеха считаются вспомогательными? Какое оборудование используют в моечном отделении столовой посуды? Какие виды посудомоечных машин вы знаете? Какие виды раздач вы знаете?</p>	Составить таблицу перечня вспомогательных цехов и оборудования.

			Какие помещения включает складское хозяйство?	
	- сохранение и защита экосистемы	5	Какие загрязнения может выделять ПОП в окружающую среду? Почему на предприятиях питания проектируют два типа канализационных систем? Как складироваться отходы на ПОП?	
	- систематизация фактического материала, подготовка отчета	10		Отчет
	Итого	57		

#### **10. Формы текущей и промежуточной аттестации по учебной (ознакомительной) практике.**

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения знаний и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся представлены в фонде оценочных средств (приложение 1).

**1). 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.	Пз, лб +	Н.К.Романова, С.В.Китаевская Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки: учебно-методическое пособие/– Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.-67с.-ISBN 978-5-7882-1022-3.- Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]	URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/63501.html">http://www.iprbookshop.ru/63501.html</a>	
2.	Пз, лб +	С.Д.Руднев Физико-механические свойства пищевых продуктов: лабораторный практикум: учебное пособие/-Кемерово: КемГУ, 2020.-107с. ISBN 978-5-8353-2742-3.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система	URL: <a href="http://e.lanbook.com/book\172675">http://e.lanbook.com/book\172675</a>	
3.	Пз, лб +	В.Н.Кузмичева И.Ю.Венцова, Н.А.Каширина Биохимия пищевых продуктов и их метаболизм: учебно-методическое пособие/ Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015.-247с.-ISBN 978-5-7267-0819-5.- Текст: электронный // электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]	URL <a href="http://www.iprbookshop.ru/72652/html">http://www.iprbookshop.ru/72652/html</a>	
4.	Пз +	А.Ю.Просеков Фундаментальные основы технологии продуктов питания: учебник /- Кемерово: КемГУ, 2019.-498с. ISBN 978-5-83532-275-6.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система	URL: <a href="http://e.lanbook.com/book\121221">http://e.lanbook.com/book\121221</a>	
5.	+ Пз	А.Л.Алексеев-Персиановский Химия пищи: учебное пособие/Донской ГАУ,	URL: <a href="https://e.lanbook/c">https://e.lanbook/c</a>	

1	2	3	4	5
	+	2019. -171с. - Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система	om/book\ 134403	
<b>Дополнительная</b>				
6.	Лб, пз +	Т.В.Глухарева, И.С.Селезнева Биохимия. Часть1. Основные питательные вещества человека: учебное пособие Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2016. – 140с. - ISBN 978-5-7996-1842-1.- Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]	URL <a href="http://www.iprbookshop.ru/68226.html">http://www.iprbookshop.ru/68226.html</a>	
7.	Лб, пз +	Т.В.Глухарева И.С.Селезнева Биохимия. Часть 2. Основные регуляторы и биологические жидкости человеческого организма: учебное пособие/ Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2016. – 116с. - ISBN 978-5-7996-1843-8.- Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]	URL <a href="http://www.iprbookshop.ru/68227.html">http://www.iprbookshop.ru/68227.html</a>	
8.	Лб, пз +	Л.В.Антипова, Н.И. Дунченко Химия пищи /Учебник3-е изд.,стер.– Санкт-Петербург: Лань, 2020.-856с.-ISBN 978-5-8114-5351-1.- Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система	URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/139249">https://e.lanbook.com/book/139249</a>	

## **12. Материально-техническое обеспечение учебной (ознакомительной) практики**

Учебная (ознакомительная) практика проводится в производственных условиях на базе предприятий отрасли, с которыми заключены соответствующие договоры о прохождении практик и соответствующих действующим нормам и требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Место прохождения учебной (ознакомительной) практики выбирается обучающимся либо из числа без практики предложенных университетом (организации, с которыми заключены договора о сотрудничестве), либо самим обучающимся. При этом обязательным условием является то, что местом прохождения практики должна быть организация – юридическое лицо, имеющая законченную бухгалтерскую отчетность (самостоятельный баланс).

Кафедра имеет долгосрочные договоры об организации практик с базовыми организациями г.Махакала: ООО «Эскулап-М» - кафейня «Антарес», кафейня «Галерея», ООО З&М-групп», ООО «Газпром питания».

### **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.

### 13. 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)