

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: И.о. ректора  
Дата подписания: 2021.03.08  
Уникальный программный ключ:  
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

**Министерство науки и высшего образования РФ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Дагестанский государственный технический университет»**

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

Дисциплина Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания на  
предприятиях питания \_\_\_\_\_  
наименование дисциплины по ОПОП

для направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
код и полное наименование направления (специальности)


по профилю (специализации, программе) Технология и организация ресторанного сервиса

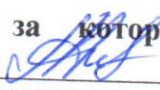
факультет Технологический,  
наименование факультета, где ведется дисциплина

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

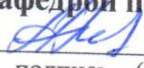
Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 4 семестр (ы) 7,8  
очная, очно -заочная, заочная

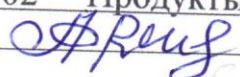
Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 9.03.02 Продукты питания из растительного сырья с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки Технология безалкогольных напитков

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


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

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) 9.03.02 Продукты питания из растительного сырья 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)  
« 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 освоения дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания»** является формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; ознакомление с методами и правилами измерения основных параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

- ознакомить студентов с организацией и осуществлением входного контроля качества пищевого сырья;
- получить опыт в разработке и реализации мероприятий по управлению качеством полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- освоить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания.

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

Дисциплина «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания» 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 - Аналитической химии и физико-химических методов анализа, Метрологии, стандартизации и сертификации, Технологии продуктов общественного питания, Товароведения продовольственных товаров. Дисциплина является предшествующей для изучения (в магистратуре) следующих дисциплин: Современные методы исследований сырья и продукции питания, Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и продукции питания.

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

В результате освоения дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания» студент должен овладеть следующими компетенциями:

<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)</b>
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 – Контролирует технологические параметры и режимы при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-2.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

#### 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	17	9	4
Практические занятия, час	17	9	4
Лабораторные занятия, час	17	9	4
Самостоятельная работа, час	57	81	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 «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания»

##### 4.1.Содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Раздел дисциплины, тема лекции и вопросы	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)											
		Очная				очно – заочная				заочная			
		Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	<b>Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</b> <b>Лекция 1</b> Тема. Контроль качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания 1.Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие. 2.Методы оценки качества продукции. Планирование и управление качеством продукции. 3.Контроль правильности проведения технологического процесса.	2	2		6	2			9	2			10

2.	<p><b>Лекция 2 Тема:</b> Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи.</p> <p>1. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к анализу. Регистрация проведенных анализов.</p> <p>2. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной минимально допустимой.</p>	2	2	-	6	2	9				10
3.	<p><b>Лекция 3 Тема:</b> Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания. Определение сухих веществ и влажности.</p> <p>1. Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания.</p> <p>2. Высушивание в сушильном шкафу. Высушивание в аппарате ВЧ. Рефрактометрический метод.</p>	2	2		6	2	9		2		10
4.	<p><b>Лекция 4 Тема:</b> Определение белков и жиров</p> <p>1.Метод Кьельдаля. Другие методы определения белков.</p> <p>2.Метод Гербера. Экстракционно-весовой метод. Рефрактометрический метод. Обнаружение замены сливочного масла другими видами жиров.</p>	2	2	2	7	2	2	9			10
5.	<p><b>Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов</b></p> <p><b>Лекция 5 Тема:</b> Контроль качества мясных и рыбных полуфабрикатов</p> <p>1. Натуральные полуфабрикаты из мяса. Рубленые полуфабрикаты из мяса. Полуфабрикаты из мяса птицы</p> <p>2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов</p>	2	2	4	6	2	9				10

6.	<b>Лекция 6 Тема:</b> Контроль качества овощных и мучных полуфабрикатов 1.Овощи сырые. Овощи пассированные. Овощные биточки и запеканки. Определение содержания сернистого ангидрида. 2.Тесто. Полуфабрикаты тортов и пирожных.	2	2		6		2		9				10
7.	<b>Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд, кулинарных изделий и напитков</b> <b>Лекция 7 Тема:</b> Контроль качества первых и вторых блюд. 1.Органолептическая оценка. Лабораторный контроль. Проверка правильности вложения сырья. 2.Органолептическая оценка вторых блюд. Лабораторный контроль. Проверка правильности вложения сырья. Контроль прожаренности изделий. Контроль качества фритюрного жира.	2	2	4	6	2		4	9	2	2	4	10
8.	<b>Лекция 8 Тема:</b> Контроль качества напитков. 1.Обнаружение жженого сахара и питьевой соды в чае-заварке. Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком. 2.Прохладительные напитки, соки, коктейли. Расчет правильности соблюдения рецептуры коктейлей.	2	2	3	6		2	3	9				10
9.	<b>Лекция 9 Тема:</b> Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста 1. Салаты. Желированные и выпечные сладкие блюда 2. Органолептическая оценка. Лабораторный контроль.	1	1	4	8	1	1		9				12
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)		Входная контрольная работа 1 аттестация 1-3 лекц. 2 аттестация 2-6 лекц. 3 аттестация 6-9 лекц.				Входная контрольная работа Контрольные работы				Входная контрольная работа Контрольные работы			
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		Зачет (7семестр)				Зачет (8 семестр)				На контроль (4 часа) (7 семестр)			
<b>Итого</b>		17	17	17	57	9	9	9	81	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	Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие. Методы оценки качества продукции.	2			1, 2, 3, 4
2.	Лекция № 2	3. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к анализу. Регистрация проведенных анализов. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной минимально допустимой.	2	2		1, 2, 3, 4
3.	Лекция № 3	Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания. Определение сухих веществ и влажности	2		2	1, 2, 3, 4
4.	Лекция № 4	Метод Кьельдаля. Другие методы определения белков. Метод Гербера. Экстракционно-весовой метод.	2	2		1, 2, 3, 4
5.	Лекция № 5	Контроль качества полуфабрикатов из мяса и рыбы	2			1, 2, 4
6.	Лекция № 6	Контроль качества овощных и мучных полуфабрикатов	2	2		1, 2, 3, 4
7.	Лекция № 7,8	Контроль качества первых и вторых блюд и напитков	4	2	2	1, 2, 4
8.	Лекция № 9	Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста	1	1		1, 2, 3
		<b>Итого:</b>	17	9	4	

### 1.3. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очная	Очно-заочная	Заочная	
1	2	3	4	5	6	7
1.	<b>Лекция 4</b>	Обнаружение замены сливочного масла маргарином в тесте	2	2		1, 3
2.	<b>Лекция 5</b>	Определение сахаров рефрактометрическим методом	4			1, 3
3.	<b>Лекция 7</b>	Контроль качества фритюрного жира.	4	4	4	1, 3
4.	<b>Лекция 8</b>	Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком.	3	3		1, 3
5.	<b>Лекция 9</b>	Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста	4			1, 3
		<b>Итого:</b>	17	9	4	

#### 4.4. Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины			Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
		Очная	Очно-заочная	Заочная		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие. Методы оценки качества продукции. Планирование и управление качеством продукции. Контроль правильности проведения технологического процесса	6	9	10	1,2,3,4	Реферат, контр. раб. № 1.
2.	Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к анализу. Регистрация проведенных анализов. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной минимально допустимой	6	9	10	1,2,3,4	Доклад, контр. раб. № 1.
3.	Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания. Определение сухих веществ и влажности. Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания. Высушивание в сушильном шкафу. Высушивание в аппарате ВЧ. Рефрактометрический метод.	6	9	10	1,2,3	Доклад, контр. раб. № 1.
4.	Определение белков и жиров. Метод Къельдаля. Другие методы определения белков. Метод Гербера. Экстракционно-весовой метод. Рефрактометрический метод. Обнаружение замены сливочного масла другими видами жиров.	7	9	10	1,2,4	Реферат, контр. раб. № 2, отчет по л/р.

5.	Натуральные полуфабрикаты из мяса. Рубленые полуфабрикаты из мяса. Полуфабрикаты из мяса птицы. Контроль качества рыбных полуфабрикатов	6	9	10	1,2,3,4	Контр. раб. № 2.
6.	Контроль качества овощных и мучных полуфабрикатов. Овощи сырые. Овощи пассированные. Овощные биточки и запеканки. Определение содержания сернистого ангидрида. Тесто. Полуфабрикаты тортов и пирожных. Обнаружение замены сливочного масла маргарином.	6	9	10	1,2,3, 4	Реферат, контр. раб. № 2.
7.	Контроль качества первых и вторых блюд. Органолептическая оценка. Лабораторный контроль. Проверка правильности вложения сырья. Органолептическая оценка вторых блюд. Лабораторный контроль. Проверка правильности вложения сырья. Контроль прожаренности изделий. Контроль качества фритюрного жира.	6	9	10	1,2,3,4	Отчет по л/р., контр. раб. №3
8.	Контроль качества напитков. Обнаружение жженого сахара и питьевой соды в чае-заварке. Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком. Прохладительные напитки, соки, коктейли. Расчет правильности соблюдения рецептуры коктейлей.	6	9	10	1,2,3,4	Отчет по л/р., контр. раб. № 3
9.	Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста. Салаты. Желированные и выпеченные сладкие блюда. Органолептическая оценка. Лабораторный контроль.	8	9	12	1,2,3,4	Отчет по л/р., контр. раб. № 3
	<b>Итого:</b>	57	81	92		

## 5. Образовательные технологии

В рамках дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания» уделяется особое внимание установлению межпредметных связей, демонстрации возможности применения полученных знаний в практической деятельности.

В лекционных занятиях используются следующие инновационные методы:

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

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

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

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

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

В процессе выполнения практических занятий используются следующие методы:

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

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

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

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивной форме, составляет не менее 20 % аудиторных занятий (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	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебно-методическое пособие / А. Х. Волков, Г. Р. Юсупова, Н. В. Николаев, И. Т. Вафин. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2020. — 17 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.	URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/177643">https://e.lanbook.com/book/177643</a>	
2.	Лк, Пз	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.]; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.	URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/160134">https://e.lanbook.com/book/160134</a>	
<b>Дополнительная</b>				
3.	Лк, Пз	Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-3323-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.	URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/111885">https://e.lanbook.com/book/111885</a>	
4.	Лк, Пз, Лб	Общие принципы переработки и производства продуктов питания: методические указания / составитель Н. Г. Главатских. — Ижевск: Ижевская ГСХА, 2020. — 27 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.	URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/178010">https://e.lanbook.com/book/178010</a>	

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания»**

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

1. Библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература);

2. Компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть Интернет: ScienceDiet\_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 «EЛЕКТРОТЕХНИКА»;
- 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)