

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 2021.03.11
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 Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
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) 7,8,8.
очная, очно-заочная, заочная


г. Махачкала 2021

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


Разработчик  Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 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 ТППОП и Т от 14.09.2021 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) _____
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления технологического факультета от 13.09.2021 года, протокол № 1.

Председатель Методической комиссии технологического факультета _____
 Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 13 » 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 освоения дисциплины.

Целью преподавания дисциплины «Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений в области технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

Задача дисциплины

– дать необходимые знания для понимания технологических процессов, дать навыки расчетов безотходных или малоотходных технологий производства различных видов продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.

- формировать готовность применения профессиональных знаний в области технологий продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» к вариативной части дисциплин учебного плана подготовки бакалавров направления 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания профиля подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Она имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частям ОПОП.

Изучение дисциплины базируется на знаниях дисциплин предшествующих циклов ОПОП, таких как история отрасли, этическая и психологическая культура на предприятиях питания, здоровье, сбережение и экологическая безопасность на предприятиях индустрии питания, контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания, органическая химия с основами биохимии, основы психологии и практика инклюзивного взаимодействия, физическая и коллоидная химия, товароведение продовольственных товаров, микробиология.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин ОПОП: «Инжиниринг в ресторанном сервисе», «Охрана и гигиена труда на предприятиях питания», «Организация сетевого ресторанного сервиса».

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

В результате освоения дисциплины «Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» студент должен овладеть следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания

4. Объем и содержание дисциплины (модуля)

Форма обучения	очная	очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	4/144	4/144	4/144
Лекции, час	17	9	4
Практические занятия, час	17	9	4
Лабораторные занятия, час	17	9	4
Самостоятельная работа, час	57	81	123
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	-	-	-
Зачет (при заочной форме 4 часа отводится на контроль)	-	-	-
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах 1 ЗЕТ – 36 часов , при заочной форме– 9 часов)	36 экзамен	36 экзамен	9 Экзамен

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	РАЗДЕЛ 1. ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ Лекция 1. Тема: Технологическая характеристика сырья хлебопекарного и кондитерского производства. 1.Сырье для производства хлебобулочных изделий: основное сырье (зерно, мука хлебопекарная, дрожжи хлебопекарные, поваренная соль, вода); дополнительное сырье 2.Сырье кондитерского производства (сахар и сахаристые вещества, подсластители, сахарозаменители и их смеси, жиры, яйца и яичепродукты, молоко и молочные продукты, фрукты, ягоды и фруктовые консервы, вкусоароматические вещества, пищевые кислоты, вода, геле-образователи, разрыхлители и дрожжи, пищевые красители). 3.Хранение и подготовка сырья к производству 4.Вспомогательные и тароупаковочные материалы	2	2	4	6	1	1		9	1			13

<p>2. Лекция 2. Тема: Технология хлеба и хлебобулочных изделий 1.Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. 2. Пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий (химический состав, энергетическая ценность, биологическая ценность, белковая ценность, минеральная и витаминная ценность), повышение пищевой ценности хлеба. 3.Использование доброкачественных отходов хлебопекарного производства. 4.Технология хлеба: замес теста; разрыхление теста; брожение и созревание теста, критерии оценки процесса созревания пшеничного теста; приготовление закваски; способы приготовления пшеничного и ржаного теста.</p>	2	2		6	1	1	4	9	-	1	4	13
<p>3. Лекция 3. Тема: Технология хлеба и хлебобулочных изделий 1.Технология хлеба: разделка, деление и округление теста; предварительная и окончательная расстойка теста; смазывание и обработка хлебных форм; выпечка (прогревание теста-хлеба во время выпечки). 2.Технология хлеба: выпечка, режимы выпечки хлебобулочных изделий,</p>	2	2	4	6	1	1		9	1			13
<p>4. Лекция 4 Тема: Хранение, болезни т дефекты хлеба и хлебобулочных изделий 1.Хранение и очерствение хлеба. 2.Болезни хлеба 3.Дефекты хлеба</p>	2	2		6	1	1		9		1		13

<p>5. Лекция 5 Тема: Технология хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной и ржано-пшеничной муки 1.Технология хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки: технология хлеба ржаного простого; технология хлеба ржаного заварного; технология хлеба бородинского, технология хлеба ржано-пшеничного простого. 2. Технология хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки: технология хлеба из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов; технология хлеба пшеничного из обойной муки; технология батонков.</p>	2	2	4	6	1	1		9	1			13
<p>6. Лекция 6 Тема: Технология сдобных изделий 1.Технология сдобных изделий: ассортимент сдобных изделий; технология сдобы обыкновенной; технология сдобы выборгской. 2.Технология булочной мелочи. 3.Технология любительских изделий. 4.Технология слоеных изделий.</p>	2	2		6	1	1	5	9		1		13
<p>7. РАЗДЕЛ 2. КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ Лекция 7 Тема: Технология кондитерских изделий. 1.Ассортимент кондитерских изделий. Сахарные кондитерские изделия: шоколад, шоколадные изделия, конфеты, карамель, мармелад, пастила, ирис, драже, халва. 2.Мучные кондитерские изделия: печенье, галеты, крекеры, вафли, пряники, кексы, рулеты, торты, пирожные. 3.Технология производства карамели: получение карамельной массы и подготовка ее к формованию; приготовление начинок; обработка карамельной массы и формование карамели; 4.Брак и отходы в карамельном производстве.</p>	2	2	5	6	1	1		9	1			13

8.	Лекция 8 Тема: Технологии конфет и халвы 1.Технология производства конфет: приготовление конфетных масс; формование конфетных; глазирование корпусов конфет; упаковывание и хранение конфет. 2.Технология производства халвы 3. Фасование и хранение халвы; требования к качеству. 4. Технология производства мармеладных изделий: виды мармелада; технология фруктово-ягодного мармелада; технология пата; технология желейного мармелада. 5.Технология производства пастильных изделий: технология клеевых пастильных изделий 6.Технология зефира.	2	2		6	1	1		9		1		13
	Лекция 9 Тема: Технология пряничных изделий 1.Технология производства пряничных изделий: 2. Технология производства шоколада:	1	1		9	1	1		9				19
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)		Входная контрольная работа 1 аттестация 1-4 лекц. 2 аттестация 5-7 лекц.			Входная контрольная работа Контрольные работы			Входная контрольная работа Контрольные работы					
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		Экзамен (8 семестр)			Экзамен (9 семестр)			Экзамен (9семестр)					
Итого		17	17	17	57	9	9	9	81	4	4	4	123

4.2. Содержание практических занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического 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	Технологическая характеристика сырья хлебопекарного и кондитерского производства	2			1, 2, 3, 4,5,6,7
2.	Лекция 2	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	2	2	1	1, 2, 3, 4,5,6,7
3.	Лекция 3	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	2			1, 2, 3, 4,5,6,7
4.	Лекция 4	Хранение, болезни т дефекты хлеба и хлебобулочных изделий	2	2	1	1, 2, 3, 4,5,6,7
5.	Лекция 5	Технология хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной и ржано-пшеничной муки	2			1, 2, 3, 4,5,6,7
	Лекция 6	Технология сдобных изделий	2	2	1	1, 2, 3, 4,5,6,7
	Лекция 7	Технология кондитерских изделий	2			1, 2, 3, 4,5,6,7
	Лекция 8	Технология конфет и халвы	2	2	1	1, 2, 3, 4,5,6,7
	Лекция 9	Технология пряничных изделий	1	1		1, 2, 3, 4,5,6,7
	ИТОГО		17	9	4	

4.2. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного (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	Приготовление, оформление и отделка хлеба ржаного с использованием оборудования и инвентаря.	4			1,2,3,4,8
2.	Лекция №2	Приготовление, оформление и отделка хлеба ржано-пшеничного	4	4		1,2,3,4,8
3.	Лекция №3	Приготовление, оформление и отделка булочных изделий	4			1,2,3,4,8
4.	Лекция №4	Приготовление, оформление и отделка сдобных булочных изделий с использованием оборудования и инвентаря	5	5	4	1,2,3,4,8
		Итого:	17	9	4	

4.3. 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.	Технологическая характеристика сырья хлебопекарного и кондитерского производства	6	9	13	1,2,3,4	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
2.	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	6	9	13	1,2,3,4	Коллоквиум, контр. раб. № 1

3	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	6	9	13	6	контр.раб. № 1.
4	Хранение, болезни т дефекты хлеба и хлебобулочных изделий	6	9	13	1,2,3	Реферат, контр. раб. 1
5	Технология хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной и ржано-пшеничной муки	6	9	13	1,2,3,4,8	контр. раб. № 2.
6	Технология сдобных изделий	6	9	13		контр. раб. № 2.
7	Технология кондитерских изделий	6	9	13	1,2,3,4	контр.раб. №3.
8	Технология конфет и халвы	9	9	19	1,2,3,4, 9,10	Реферат, доклад
9	Технология пряничных изделий	6	9	13	1,2,3,4, 9,10	Реферат, доклад
	Итого:	57	81	123		

5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения.

С целью повышения эффективности изучения дисциплины в учебном процессе предусмотрены инновационные подходы, методы и формы обучения, приведенные в таблице.

На лекционных занятиях используются наглядные учебные пособия.

На практических занятиях проводятся экспериментальные работы по методическим указаниям. В целом, применяются следующие эффективные и инновационные методы обучения: ситуационные задачи, деловые игры, групповые формы обучения, исследовательские методы обучения, поисковые методы и т.д.

Групповой метод обучения применяется на практических занятиях, при котором обучающиеся эффективно занимаются в микрогруппах при формировании и закреплении знаний.

Исследовательский метод обучения применяется на практических занятиях и обеспечивает возможность организации поисковой деятельности обучающихся по решению новых для них проблем, в процессе которой осуществляется овладение обучающимися методами научного познания и развития творческой деятельности.

Компетентностный подход внимание на результатах образования, причем в качестве результата рассматривается не сумма усвоенной информации, а способность человека действовать в различных проблемных ситуациях.

Междисциплинарный подход применяется в самостоятельной работе студентов, позволяющий научить студентов самостоятельно «добывать» знания из разных областей, группировать их и концентрировать в контексте конкретной решаемой задачи.

Проблемно-ориентированный подход применяется на лекционных занятиях, позволяющий сфокусировать внимание студентов при анализе и разрешении какой-либо конкретной проблемной ситуации, что становится отправной точкой в процессе обучения.

С целью повышения эффективности обучения применяются интерактивные методы обучения: использование на практических занятиях телевизора со встроенным DVD для просмотра обучающих фильмов.

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов приведены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе)

**5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)
Рекомендуемая литература и источники информации (основная и
дополнительная)**

№ 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	6	7
Основная				
1	Лк, пз,лб	Макарова, Н. В. Методология разработки технологии производства продуктов общественного питания: примеры кейсов: учебное пособие / Н. В. Макарова. — Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 235 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт].	URL: https://www.iprbookshop.ru/105213.html (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	
2	Лк, пз,лб	Хрундин Д. В. Общая технология пищевых производств: учебное пособие / Д. В. Хрундин. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 120 с. — ISBN 978-5-7882-2025-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт].	URL: https://www.iprbookshop.ru/79338.html (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	
3	Лк, пз,лб	Скобельская З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур. 2021.-- Санкт-Петербург: Лань	https://e.lanbook.com/book/174289	
4		Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. Технология кондитерских изделий. 2020.-- Санкт-Петербург: Лань	https://e.lanbook.com/book/130577	
Дополнительная				
5	Лк, пз,лб	Баракова, Н. В. Основы технологии пищевых продуктов.	URL: https://www.iprbookshop.ru/	

		Практические занятия: учебно-методическое пособие / Н. В. Баракова, И. Е. Радионова. — Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2013. — 39 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт].	p.ru/67508.html (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	
8	Лб.	Соболева, Е. В. Основы технологии пищевых продуктов. Лабораторные работы: учебно-методическое пособие / Е. В. Соболева, М. М. Данина. — Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2013. — 56 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт].	URL: https://www.iprbookshop.ru/71498.html (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	

Периодические издания

Питание и общество

Вопросы питания

Пищевая промышленность

Хранение и переработка сельхозсырья

Программное и коммуникационное обеспечение

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», «Система расчетов для общественного питания», www.probiznes.ru, информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», электронные версии учебников, пособий, тестов, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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: Science Diect_Vser_Guide_RUS.pdf; elsevierrostovscopus 2011.ppt; Sciverse_Scopus_Vser_Guide_RUS.pdf.
3. Технические средства обучения:
 - мультимедийное оборудование;
 - фотоальбомы;
 - наборы плакатов;
 - телевизор с приставкой;
 - видеофильмы;

- компьютерная программа для выполнения курсовой работы.

4. На технологическом факультете ДГТУ имеется специализированная лаборатория, укомплектованная мебелью, специальным оборудованием и стандартными измерительными приборами:

- рефрактометр ИРФ/454 Б2М;
- сушильный шкаф;
- микроскоп;
- фотоэлектроколориметр;
- пенетрометр;
- рН-метр универсальный;
- аппарат Сокслета;
- микроволновая печь LG;
- перемешивающее устройство ПЭ-6410;
- водяные бани;
- встряхиватель WU-4;
- холодильник «POZIS»;
- центрифуга настольная ЦЛ/1/3;
- аквадисциллятор ДЭ-4-02 (з.сз-пб);
- электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-65;
- плита электрическая Электра 1001;
- термостат «ELEKTROTECHNIKA»;
- штативы, посуда химическая, лабораторный инвентарь, эксикаторы;
- весы технические;
- весы аналитические;
- наборы ареометров для молока с АРТ термометром;
- набор ареометров общего назначения АОН-1;
- набор термометров.

Учебно-лабораторное оборудование

Весы KERN лабораторные, производственные шкафы, посуда и инвентарь предприятий общественного питания, картофелечистка PL/4, овощерезка SL30 с комплектом ножей, кухонный процессор (куттер/овощерезка) R 301 Ultra, кухонная машина «Термомикс», плиты электрические 35E/6/0, мясорубка T112-FT1126 (38D), планетарный миксер 5KSM150DSEWH, слайсерES220d, комбайн BRAUN, фритюрница FR 1835, тестомесильная машина 12/S, печь конвекционная UFEXV/TE-5. пароконвектоматы ATESY и kuppertsbush, мармиты UMr/George TP-1, BD35E/6/0, морозильная камера «Атлант» MM 184-80, холодильный шкаф STINOL 242Q.002, посудомоечная машина ПММ Ф1, вертикальная холодильная витрина GLOBAL-4, кофемашина SIEMENS.

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 оснащённости 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)