

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.03.2021
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Дагестанский государственный технический университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина История отрасли
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

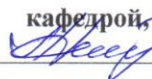
кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и
товароведения.
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

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

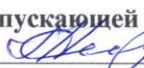
г. Махачкала 2021

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  Гаджиева А.М. к.х.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 13 » 09 20 21 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) _____
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 20 21 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)
« 14 » 09 20 21 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания факультета _____ от 13.09.21 года, протокол № 1.

Председатель Методической комиссии технологического факультета _____
 Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 13 » 09 20 21 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** учебной дисциплины «История отрасли» являются:

- осмысление продовольственной проблемы в контексте современных глобальных проблем человечества, изучение пищевой промышленности нашей страны на разных этапах исторического развития.
- ознакомление студентов с механической и тепловой кулинарной обработкой продуктов, контролем качества готовых блюд, охраной окружающей среды и охраной труда на предприятиях общественного питания.

Задачи освоения дисциплины:

- получение основ, теоретических навыков по технологии, базирующихся на определенных общеобразовательных и инженерных дисциплинах, а также химии, микробиологии, товароведении, физиологии питания и др.
- изучение истории возникновения технологии производства продукции общественного питания, ознакомление с основными типами предприятий общественного питания
- знакомство с технологическими процессами изучаемого производства, перспективами развития и методами контроля качества.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина «История отрасли» входит в вариативную часть Блока 1 учебного плана ОПОП ВО. Она имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП, тесно связана с комплексом гуманитарных и социально-экономических наук. На основе имеющихся исторических знаний студенты углубленно изучают проблему обеспечения населения продуктами питания на разных этапах исторического развития нашей страны. Дисциплина «История отрасли» с исторической позиции развивает философское и культурологическое осмысление проблемы продовольственной безопасности в современном мире, как ключевой глобальной проблемы современности. Изучение «Истории отрасли» невозможно без осмысления реалий современной российской и мировой экономики.

Дисциплины, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:

- технология продуктов общественного питания;
- организация производства и обслуживания в общественном питании.

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

В результате освоения дисциплины «История отрасли» студент должен овладеть следующими компетенциями:

| Код компетенции | Наименование компетенции | Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций) |
|------------------------|--|---|
| 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 |
| ПК-3 | Способен организовывать ведение 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 Метрология, стандартизация и сертификация |

4. Объем и содержание дисциплины (модуля)

| Форма обучения | Очная | очно-заочная | Заочная |
|--|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах) | 4/144 | 4/144 | 3/108 |
| Лекции, час | 17 | 9 | 4 |
| Практические занятия, час | 34 | 17 | 9 |
| Лабораторные занятия, час | - | - | - |
| Самостоятельная работа, час | 57 | 82 | 122 |
| 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) | Экзамен <u>(1 ЗЕТ - 36ч.)</u> | Экзамен <u>(1 ЗЕТ - 36ч.)</u> | На контроль <u>(9часов)</u> |

4. Структура и содержание дисциплины «История отрасли»

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. История возникновения, современное состояние и перспективы развития предприятий пищевой промышленности в России. Лекция 1 Тема: История российской пищевой промышленности 1. Развитие пищевой промышленности в России 2. Состояние и перспективы развития отраслей пищевой промышленности* | 2 | 4 | - | 6 | 2 | 2 | - | 10 | 2 | | | 15 |
| 2. | Лекция 2 Тема: Основы организации предприятий общественного питания 1. Особенности деятельности предприятий общественного питания. 2. Характеристика типов предприятий общественного питания 3. Принципы организации предприятий в общественном питании* | 2 | 4 | - | 6 | | 2 | - | 10 | | 2 | | 10 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|
| 3 | <p>Лекция 3 Тема: Общественное питание и его роль в народном хозяйстве</p> <p>1. Общественное питание и его роль в народном хозяйстве</p> <p>2. Сущность и задачи дальнейшего развития общественного питания</p> <p>3. Производственно-торговая структура предприятий общественного питания*</p> | 2 | 4 | - | 6 | | 2 | - | 10 | | | | 10 |
| 4 | <p>Раздел 2. Основное и дополнительное сырье пищевой отрасли</p> <p>Лекция 4 Тема: Сырье, используемое для производства продуктов общественного питания</p> <p>1. Классификация сырья и продуктов, их пищевая ценность</p> <p>2. Первичная обработка сырья, виды полуфабрикатов из овощей и мясопродуктов*</p> <p>3. Формы нарезки овощей</p> | 2 | 4 | - | 6 | 2 | 2 | - | 10 | | 2 | | 15 |
| 5 | <p>Раздел 3. Описание технологических процессов, используемых в настоящее время в пищевой отрасли промышленности</p> <p>Лекция 5 Тема: Технологическое оборудование, используемое при производстве продукции общественного питания</p> <p>1. Понятие машина, аппарат, производительность машин и аппаратов.</p> <p>2. Холодильное оборудование и тепловые аппараты. Принцип работы холодильных машин</p> <p>3. Электрофизические способы тепловой обработки их физическая сущность*</p> | 2 | 4 | - | 6 | | 2 | - | 10 | | 2 | | 15 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|--|---|--|---|---|--|---|---|--|----|----|----|----|----|
| 6 | Лекция 6 Тема: Характеристика технологических процессов в общественном питании 1. Понятия о технологическом процессе, полуфабрикаты, готовой продукции 2. Механические процессы обработки сырья 3. Тепловой процесс обработки продуктов* | 2 | 4 | - | 6 | | 2 | - | 10 | 2 | | | 15 |
| | Раздел 4. Производственно-экологический и санитарный контроль предприятий общественного питания Лекция 7 Тема: Требования к содержанию предприятий общественного питания 1. Методы и средства дезинфекции инвентаря и оборудования 2. Меры и средства борьбы с насекомыми и тараканами 3. Методы и средства борьбы с грызунами* | 2 | 4 | - | 6 | 2 | 2 | - | 6 | | | | 12 |
| 8 | Лекция 8 Тема: Профилактика пищевых отравлений на предприятиях общественного питания 1. Типы пищевых отравлений 2. Профилактика пищевых отравлений на ПОП 3. Принципиальные отличия пищевых отравлений от пищевых инфекций* | 2 | 4 | - | 6 | 3 | | | 6 | | 3 | | 15 |
| 9 | Лекция 9 Тема: Гигиена труда на предприятиях общественного питания 1. Характеристика профессиональных вредностей на ПОП по их воздействию на организм человека 2. Методы уменьшения вредных факторов в работе 3. Нормирование параметров микроклимата, шума, загазованности и освещенности* | 1 | 2 | | 9 | | 3 | | 10 | | | | 15 |
| Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре) | | Входная контрольная работа 1 аттестация 1-3 лекц. 2 аттестация 3-6-лекц. 3 аттестация 6-8 лекц. | | | Входная контрольная работа 1 аттестация 1-3 лекц. 2 аттестация 3-6-лекц. 3 аттестация 6-8 лекц. | | | Входная контрольная работа Контрольные работы | | | | | |

| 1 | 2 | | | | 3 | | | | 4 | | | |
|--|-------------------------------------|----|---|----|-------------------------------------|----|---|----|------------------------------------|---|---|-----|
| Форма промежуточной аттестации (по семестрам) | Экзамен(1 ЗЕТ -36ч.) (1 семестр) | | | | Экзамен(1 ЗЕТ -36ч.) (1 семестр) | | | | На контроль(9часов) (1 семестр) | | | |
| Итого | 17 | 34 | - | 57 | 9 | 17 | - | 82 | 4 | 9 | - | 122 |

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 | Развитие пищевой промышленности в России. Состояние и перспективы развития отраслей пищевой промышленности | 4 | 2 | | 1, 2, 3, 4, 5 |
| 2 | Лекция 2 | Особенности деятельности предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания | 4 | 2 | 2 | 1, 2, 3, 4, 5 |
| 3 | Лекция 3 | Общественное питание и его роль в народном хозяйстве. Производственно-торговая структура предприятий общественного питания | 4 | 2 | | 1, 2, 3, 4, 5 |
| 4 | Лекция 4 | Классификация сырья и продуктов, их пищевая ценность. Первичная обработка сырья, виды полуфабрикатов из овощей и мясопродуктов. Формы нарезки овощей | 4 | 2 | 2 | 1, 2, 3, 4, 5 |
| 5 | Лекция 5 | Технологическое оборудование, используемое при производстве продукции общественного питания. Электрофизические способы тепловой обработки их физическая сущность | 4 | 2 | 2 | 1, 2, 4, 5, 6 |

| | | | | | | |
|---|-----------------|--|----|----|---|-------------------|
| 6 | Лекция 6 | Характеристика технологических процессов в общественном питании. Механические процессы обработки сырья. Тепловой процесс обработки продуктов | 4 | 2 | | 1, 2, 5, 6 |
| 7 | Лекция 7 | Методы и средства дезинфекции инвентаря и оборудования. Меры и средства борьбы с насекомыми и тараканами. Методы и средства борьбы с грызунами | 4 | 2 | | 1, 2, 5,6 |
| 8 | Лекция 8 | Профилактика пищевых отравлений на предприятиях общественного питания. Типы пищевых отравлений Профилактика пищевых отравлений на ПОП | 4 | | 3 | 1, 2, 5,6 |
| 9 | Лекция 9 | Гигиена труда на предприятиях общественного питания | 2 | 3 | | 1, 2, 5,6 |
| | | Итого: | 34 | 17 | 9 | |

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. | Состояние и перспективы развития отраслей пищевой промышленности | 6 | 10 | 15 | 1,2,3,4 | Реферат, контр. раб. № 1. |
| 2. | Принципы организации предприятий в общественном питании | 6 | 10 | 10 | 1,2,5,6 | Доклад, контр. раб. № 1. |
| 3. | Производственно-торговая структура предприятий общественного питания | 6 | 10 | 10 | 1,2,5,6 | Реферат, контр. раб. № 1. |
| 4. | Первичная обработка сырья, виды полуфабрикатов из овощей и мясопродуктов | 6 | 10 | 15 | 1,2,5,6 | Реферат, контр. раб. № 2. |

| | | | | | | |
|----|---|----|----|-----|---------|---------------------------|
| 5. | Электрофизические способы тепловой обработки их физическая сущность | 6 | 10 | 15 | 1,2,5,6 | Доклад, контр. раб. №2 |
| 6. | Тепловой процесс обработки продуктов | 6 | 10 | 15 | 1,2,5,6 | Реферат, контр. раб. № 2. |
| 7. | Методы и средства борьбы с грызунами | 6 | 6 | 12 | 1,2,5,6 | Реферат, контр. раб. № 3. |
| 8. | Принципиальные отличия пищевых отравлений от пищевых инфекций | 6 | 6 | 15 | 1,2,5,6 | Доклад, контр. раб. № 3 |
| 9. | Нормирование параметров микроклимата, шума, загазованности и освещенности | 9 | 10 | 15 | 1,2,5,6 | Реферат |
| | Итого: | 57 | 82 | 122 | | |

5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «История отрасли» 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.

В рамках курса «История отрасли» 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 обучаемого, 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 заня- тий | Необходимая учебная, учебно- методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы | Количество изданий | |
|-----------------------|----------------------|---|---|---------------|
| | | | В библиотеке | На Кафедре |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Основная | | | | |
| 1. | Лк, пз | Родионова, Н. С. Современное состояние отрасли: учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 171 с. — ISBN 978-5-00032-350-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. | URL: https://e.lanbook.com/book/117801 | |
| 2. | Лк, пз | Пузыня Т.А. Инновационное обеспечение развития пищевой промышленности / Пузыня Т.А.. — Великие Луки: Великолукская государственная академия физической культуры и спорта, 2014. — 181 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. | URL: https://www.iprbookshop.ru/45242.html | |
| 3. | Лк, пз | Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / Позняковский В.М.. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 453 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. | URL: https://www.iprbookshop.ru/4175.html | |
| 4. | Лк, пз | Родионова Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие / Родионова Н.С., Субботина Е.В., Агаева Н.Ю.. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. — 223 с. — ISBN 978-5-89448-974-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. | URL: https://www.iprbookshop.ru/47453.html | |
| Дополнительная | | | | |
| 5. | Лк, пз | Безопасность продовольственного сырья и | URL: | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----|--------|--|---|---|
| | Лк, пз | пищевых продуктов : учебное пособие / И.А. Рогов [и др.].. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 226 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. | URL: https://www.iprbookshop.ru/4176.html | |
| 6. | Лк, пз | Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие: в 2 частях / Ю. Ю. Денисович. — Благовещенск: ДальГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2015. — 175 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. | URL: https://e.lanbook.com/book/137746 | |

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины «История отрасли»

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: ScienceDiect_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.

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)

