

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 07.03.2021  
Уникальный программный ключ:  
b261c06f25acbb0d1e6de5fc04abdfed0091d138

**Министерство науки и высшего образования РФ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Дагестанский государственный технический университет»**

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

Дисциплина Технология 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.

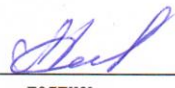
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина


Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 4,4,5 семестр (ы) 7,8,9.

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

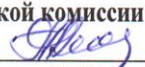
Разработчик  Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 2021 г.

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 № 4.

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 кондитерских изделий» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства кондитерских изделий.

### **Задачи дисциплины:**

- формирование умений расчета рецептур, расчета пищевой ценности, подбора оборудования и технологии производства кондитерских изделий
- изучение и применение способов анализа качественных характеристик кондитерских изделий;
- формирование навыков анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
  - овладение теоретическими знаниями и практическими навыками обоснования технологических компоновок, подбора оборудования для технологических линий и участков производства.

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

Дисциплина «Технология 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 кондитерских изделий» 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-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 <b>4 часа</b> отводится на контроль)	-	-	-
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах <b>1 ЗЕТ – 36 часов</b> , при заочной форме– <b>9 часов</b> )	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	<b>РАЗДЕЛ 1. Производство мучных кондитерских изделий</b> <b>Лекция 1. Тема: Классификация кондитерских изделий.</b> 1. Классификация кондитерских изделий. 2. Краткая характеристика ассортимента кондитерских изделий. 3. Основное и дополнительное сырье. 4. Качественные характеристики сырья. 5. Хранение и подготовка сырья к производству.	2	2	4	6	1	1		9	1			13
2.	<b>Лекция 2. Тема: Технология производства печенья</b> 1. Производство печенья. 2. Требования к муке. Факторы, влияющие на качество теста. 3. Условия замеса теста. 4. Основные стадии производства сахарного печенья.	2	2		6	1	1	4	9	-	1		13

3.	<b>Лекция 3.</b> <b>Тема: Технология производства печенья</b> 1.Производство затяжного печенья, крекеров и галет. 2.Основные стадии производства. Особенности формования затяжного печенья 3.Производство пряничных изделий. Виды пряников. Технология производства. Условия и сроки хранения	2	2	4	6	1	1		9	1			13
4.	<b>Лекция 4</b> <b>Тема: Технология вафель, тортов и пирожных</b> 1.Производство вафель. 2.Технология производства вафельных листов и начинок. 3.Формование вафель. Выстойка, резка, отделка	2	2		6	1	1	5	9		1	4	13
5.	<b>РАЗДЕЛ 2. ПРОИЗВОДСТВО САХАРНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</b> <b>Лекция 5. Тема: Технология тортов и пирожных</b> 1. Производство тортов и пирожных. Виды тортов и пирожных. 2.Приготовление выпеченных полуфабрикатов. 3.Отделочные полуфабрикаты. 4.Сборка и отделка тортов и пирожных. Условия и сроки хранения.	2	2	4	6	1	1		9	1			13
6.	<b>Лекция 6</b> <b>Тема: Технология кексов</b> 1 Производство кексов, ромовых баба. Виды кексов. 2.Технология производства кексов на химических разрыхлителях и на биоразрыхлителях. Основные различия. 3.Показатели качества и сроки годности.	2	2		6	1	1		9		1		13

<p>7. <b>Лекция 7</b>  <b>Тема: Производство карамели и ириса</b>  1.Производство карамели и ириса.  2.Виды и технология производства сиропов.  3.Производства карамели леденцовой и карамели с начинкой.  4.Виды начинок и их характеристика.  5.Технология производства ириса.</p>	2	2	5	6	1	1		9	1				13
<p>8. <b>Лекция 8</b>  <b>Тема: Технология производства конфет</b>  1. Виды конфетных масс и их характеристика.  2.Технология производства помадных масс, кремовых масс, грильяжных масс, ореховых масс, сбивных масс и др.  3.Технология производства фруктово-ягодного и жележного мармелада.  4.Технология производства пастильных изделий: пастилы и зефира. Основные различия в технологии.  5.Производство драже.</p>	2	2		6	1	1		9		1			13
<p><b>Лекция 9</b>  <b>Тема: Технология халвы и шоколада</b>  1.Производство халвы. Виды халвы. Основные стадии производства халвы.  2.Производство шоколада, шоколадных полуфабрикатов и какао-порошка.  3.Характеристика какао-бобов и получение из них какао-продуктов.  4.Основные стадии производства шоколада. Дефекты шоколада.</p>	1	1		9	1	1		9					19
<p>Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)</p>	Входная контрольная работа 1 аттестация 1-4 лекц.		Входная контрольная работа Контрольные работы				Входная контрольная работа Контрольные работы						



		2 аттестация 5-7 лекц.											
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		Экзамен (8 семестр)				Экзамен (9 семестр)				Экзамен (9 семестр)			
<b>Итого</b>		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	Классификация кондитерских изделий.	2	1		1, 2, 3, 4, 5,6,7,8
2.	Лекция 2	Технология тортов и пирожных	2	1	1	1, 2, 3, 4, 5,6,7,8
3.	Лекция 3	Технология производства печенья	2	1		1, 2, 3, 4, 5,6,7,8
4.	Лекция 4	Технология вафель, тортов и пирожных	2	1	1	1, 2, 3, 4, 5,6,7,8
5.	Лекция 5	Технология тортов и пирожных	2	1		1, 2, 3, 4, 5,6,7,8
	Лекция 6	Технология кексов	2	1	1	1, 2, 3, 4, 5,6,7,8
	Лекция 7	Производство карамели и ириса	2	1		1, 2, 3, 4, 5,6,7,8

	Лекция 8	Технология производства конфет	2	1	1	1, 2, 3, 4, 5,6,7,8
	Лекция 9	Технология халвы и шоколада	1	1		1, 2, 3, 4, 5,6,7,8
	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 № 3	Изготовление сахарного, затяжного и сдобного печенья	4			1,2,3,4,8
2.	Лекция №4	Изготовление пряников	4	4		1,2,3,4,8
3.	Лекция №6	Изготовление кексов	4			1,2,3,4,8
4.	Лекция №5	Изготовление пирожных и тортов	5	5	4	1,2,3,4,8
		<b>Итого:</b>	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.	Классификация кондитерских изделий.	6	9	13	1,2,3,4,5,6,7	Реферат, контр. раб. № 1.
2.	Технология тортов и пирожных	6	9	13	1,2,3,4,5,6,7	контр. раб. № 1.
3	Технология производства печенья	6	9	13	1,2,3,4,5,6,7	контр. раб. № 1.
4	Технология вафель, тортов и пирожных	6	9	13	1,2,3,4,5,6,7	Реферат, контр. раб. 2
5	Технология тортов и пирожных	6	9	13	1,2,3,4,5,6,7	контр. раб. № 2.
6	Технология кексов	6	9	13	1,2,3,4,5,6,7	контр. раб. № 2.
7	Производство карамели и ириса	6	9	13	1,2,3,4,5,6,7	контр. раб. № 3.
8	Технология производства конфет	6	9	13	1,2,3,4,5,6,7	контр. раб. № 3.
9	Классификация кондитерских изделий.	9	9	19	1,2,3,4,5,6,7	Реферат
	Итого	57	81	123		

## 5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Технология 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)**

**7. 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
<b>Основная</b>				
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: <a href="https://www.iprbookshop.ru/105213.html">https://www.iprbookshop.ru/105213.html</a> (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: <a href="https://www.iprbookshop.ru/79338.html">https://www.iprbookshop.ru/79338.html</a> (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	<a href="https://e.lanbook.com/book/174289">https://e.lanbook.com/book/174289</a>	
4		Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. Технология кондитерских изделий. 2020.-- Санкт-Петербург: Лань	<a href="https://e.lanbook.com/book/130577">https://e.lanbook.com/book/130577</a>	
<b>Дополнительная</b>				
5	Лк,	Баракова, Н. В. Основы	URL:	

	пз,лб	технологии пищевых продуктов. 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].	<a href="https://www.iprbookshop.ru/67508.html">https://www.iprbookshop.ru/67508.html</a> (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: <a href="https://www.iprbookshop.ru/71498.html">https://www.iprbookshop.ru/71498.html</a> (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, IC: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» [food@ragus.ru](mailto:food@ragus.ru), городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, IC-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](http://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 Direct\_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);
- электрощаф 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 TI12-FTI126 (38D), планетарный миксер 5KSM15ODSEWH, слайсерES220d, комбайн BRAUN, фритюрница FR 1835, тестомесильная машина 12/S, печь конвекционная UFEXV/TE-5. пароконвектоматы ATESY и kuppershush, мармиты UMr/GeorgeTP-1, BD35E/6/0, морозильная камера «Атлант» MM 184-80, холодильный шкаф STINOL 242Q.002, посудомоечная машина ПММ Ф1, вертикальная холодильная витрина GLOBAL-4, кофемашинаSIEMENS.

#### **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)