

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 2021.03.04
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 Физиология 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

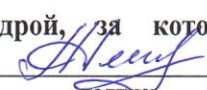
кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и
товароведения.
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 2 семестр (ы) 4.
очная, очно -заочная, заочная

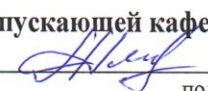
г. Махачкала 2021

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  Даудова Т.Н., к.б.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 7 » 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 ТППОПиТ 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 (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 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

Целями освоения дисциплины «Физиология питания» являются формирование профессиональной культуры в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания о физиологии человека, значение макро- и микронутриентов для организма, физиологические подходы к оптимизации питания.

Для достижения поставленных целей необходимо решить следующие задачи:

- приобрести умения и навыки в области производства и оценки качества продуктов питания, в области науки о питании как здорового, так и больного человека;
- освоить знания научно обоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения;
- овладеть принципами организации функционального, лечебно-профилактического и лечебного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина «Физиология питания» входит в обязательную часть учебного плана ОПОП ВО. Она имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

Изучение дисциплины базируется на знаниях дисциплин предшествующих циклов ОПОП, таких как неорганическая, органическая, аналитическая химии и физико-химические методы анализа физическая и коллоидная химия, микробиология, товароведение продовольственных товаров.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин ОПОП: «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Технология лечебно-профилактического питания» .

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

В результате освоения дисциплины «Физиология питания» (Б1.О.39) студент должен овладеть следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ОПК-2	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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	34	17	9
Практические занятия, час	34	17	9
Лабораторные занятия, час	-	-	-
Самостоятельная работа, час	40	74	86
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	4	5	5
Зачет (при заочной форме 4 часа отводится на контроль)	Зачет	Зачет	Зачет 4ч.контр.
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах 1 ЗЕТ – 36 часов , при заочной форме – 9 часов)	-	-	-

4. Структура и содержание дисциплины «Физиология 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 форма				очно – заочная форма				заочная форма			
		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.	ЛЕКЦИЯ 1 Тема: «Предмет и задачи курса «Физиология питания» 1. История возникновения и развития науки о физиологии питания. 2. Роль питания в жизнедеятельности человека. 3.Предмет и задачи курса «Физиология питания его взаимосвязь с другими дисциплинами.	2	2	-	-	1	1						
2	Раздел 1. Физиологические системы, связанные с функцией питания.												
	ЛЕКЦИЯ 2 Тема: «Основы регуляции процессов жизнедеятельности человека» 1. Строение клетки и её химический состав. Внутренняя среда организма. 2.Понятие о тканях, органах, системе органов. 3. Нейро-гуморальная регуляция. 4* Значение пищевых веществ для функций нейрогуморальной системы	2	2	-	4	1	1	-	7	3	3	-	9

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
3.	ЛЕКЦИЯ 3 Тема: «Нервная система и ее роль в регуляции процессов жизнедеятельности» 1. Строение нервной системы. Понятие о синаптической передаче нервного импульса. 2. Строение и функции спинного и головного мозга. 3. Строение и функции периферической нервной системы. 4. Рефлекторная функция. 1-я и 2-я сигнальные системы. 5* Значение нервной системы в питании	2	2	-	4	1	1	-	7				6
4.	ЛЕКЦИЯ 4 Тема: «Кровеносная и дыхательная системы» 1. Функции крови и её состав. 2. Строение сердечно-сосудистой системы и её функции. 3. Регуляция деятельности сердечно-сосудистой системы. 4* Влияние питания на состав и функции крови	2	2	-	4	1	1	-	7				9
5.	ЛЕКЦИЯ 5 Тема: «Роль процессов пищеварения в жизнедеятельности человека» 1. Значение пищеварения для жизнедеятельности человека. 2. Строение и функции пищеварительной системы. 3. Переваривание пищи в ротовой полости и желудке. 4*. Влияние пищевых факторов на пищеварительную систему	2	2	-	4	1	1	-	7				9

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
6.	ЛЕКЦИЯ 6 Тема: «Пищеварение и всасывание питательных веществ в кишечнике. Усвояемость пищи» 1. Роль печени и поджелудочной железы в процессе пищеварения. 2. Пищеварение и всасывание в тонком кишечнике. 3. Роль толстых кишок в процессе пищеварения. 4. Усвояемость пищи. 5* Регуляция процессов пищеварения	2	2	-	4	1	1	-	7				9
7.	Раздел 2. Значение различных компонентов пищи для организма ЛЕКЦИЯ 7 Тема: «Энергетический обмен организма, виды энергозатрат» 1. Энергетический баланс организма. 2. Энергозатраты организма и методы их определения. 3. Понятие об энергетической ценности пищи.	2	2	-	-	1	1	-	-	3	3	-	-
8.	ЛЕКЦИЯ 8 Тема: «Физиологическая роль белков и научные основы их нормирования в рационе питания» 1. Роль белков в процессе жизнедеятельности организма. 2. Аминокислотный состав белков и их значение в питании. 3. Азотистый баланс. Влияние избытка и недостатка белка организма. 4. Основы нормирования белка в рационе питания	2	2	-	-	1	1	-	-				
9.	ЛЕКЦИЯ 9 Тема: «Физиологическая роль жиров и научные основы их нормирования в рационах питания»	2	2	-	-	1	1	-	-				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	<p>1. Физиологическая роль жира в жизнедеятельности организма. Болезни избытка и недостатка жиров в рационе питания. Перегретые жиры.</p> <p>2. Основы нормирования жиров и жирных кислот в рационе питания.</p> <p>3. Жироподобные вещества, их источники и нормирование в рационе питания.</p>												
10.	<p>ЛЕКЦИЯ 10 Тема: «Физиологическая роль углеводов и научные основы их нормирования в рационе питания»</p> <p>1. Физиологическая роль углеводов в жизнедеятельности организма</p> <p>2. Нормирование углеводов в рационе питания.</p> <p>3. Болезни избытка и недостатка углеводов в питании</p>	2	2	-	-								
11.	<p>ЛЕКЦИЯ 11 Тема: «Физиологическая роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма и научные основы их нормирования в рационе питания»</p> <p>1. Физиологическая роль минеральных веществ щелочного действия и их нормирование в рационе питания.</p> <p>2. Физиологическая роль минеральных веществ , кислотного действия и их нормирование в рационе питания.</p> <p>3. Микроэлементы и их нормирования в рационе - питания.</p> <p>4. Нормирование воды в рационе питания.</p> <p>5* Пути обеспечения пищевых рационов дефицитными микроэлементами .</p>	2	2	-	4	1	1	-	7				9

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
12.	ЛЕКЦИЯ 12 Тема: «Физиологическая роль витаминов и научные основы их нормирования в рационе питания» 1. Физиологическая роль витаминов в жизнедеятельности организма. Аветамеиды, гипervитамины. 2. Жирорастворимые витамины, физиологическая роль, источники, нормирование в рационе питания. 3. Водорастворимые витамины, физиологическая роль, источники, нормирование в рационе питания. 4. Витаминоподобные вещества, нормирование их в рационе питания. 5* Пути обеспечения пищевых рационов дефицитными витаминами	2	2	-	4	1	1	-	7				9
13.	ЛЕКЦИЯ 13 Тема: «Токсические и защитные компоненты пищи» 1. Токсические компоненты пищи и их источники 2. Активные компоненты пищи, источники и условия их действие 3. Характеристика защитного действия отдельных компонентов пищи их источники. 4* Факторы противодействующие влиянию защитных веществ	2	2	-	4	1	1	-	7				8
	Раздел 3. Физиологические основы составления пищевых рационов ЛЕКЦИЯ 14 Тема: «Основные принципы рационального питания» 1. Понятие об адекватности питания. Требования к количественной и качественной стороне питания.									3	3	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	<p>1. Аппетит и его влияние на обменные процессы организма.</p> <p>2. Режим питания и его значение. Физиологические требования к составлению меню</p> <p>4* Отечественные и зарубежные теории и концепции питания</p>	2	2	-	4	1	1	-	9				9
15.	<p>ЛЕКЦИЯ 15 Тема: «Дифференцированное питание различных групп населения»</p> <p>1. Питание детей и подростков</p> <p>2. Питание студентов</p> <p>3. Питание людей умственного труда.</p> <p>4. Питание людей, занятых физическим трудом</p>	2	2	-	-	1	1	-					
16.	<p>Раздел 4. Лечебно- профилактическое питание ЛЕКЦИЯ 16 Тема: «Диетическое питание на предприятиях общественного питания» .</p> <p>1. Общие принципы диетического питания.</p> <p>2. Характеристика основных лечебных диет в системе общепита.</p> <p>3. Специализированные продукты диетического питания</p>	2	2	-	-	1	1	-					
17.	<p>ЛЕКЦИЯ 17 Тема: «Характеристика рационов лечебно- профилактического питания»</p> <p>1. Характеристика лечебно-профилактических рационов для работающих во вредных цехах. 2. Профилактика ожирения.</p> <p>3. Особенности питания работающих в условиях воздействия шума и вибрации.</p> <p>4. Особенности питания при воздействии на организм пылей</p> <p>5* . Пути улучшения лечебно-профилактического питания в системе общественного питания.</p>	2	2	-	4	1	1	-	9				9

Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)	Входная контрольная работа 1 аттестация 1-5 лекц. 2 аттестация 6-10 лекц. 3 аттестация 11-15 лекц.				Входная контрольная работа Контрольные работы				Входная контрольная работа Контрольные работы			
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)	Зачет (4 семестр)				Зачет (5 семестр)				Зачет (4 часа – контроль) (5 семестр)			
Итого	34	34	-	40	17	17	-	741	9	9	-	86

4.2. Содержание практических 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 № 1-6	Изучение строения и функции физиологических систем связанных с пищеварением.	8	3	1	1, 2, 6, 7
2.	Лекция № 7, 8,9,10	Расчет энергоценности рациона. - решение задач по определению энергоценности пищевого продукта, блюда, по приемам пищевого продукта, блюда, по приемам пищи (завтрака, обеда, полдника, ужина), а также суточного рациона с определением ошибки отклонения от физиологических норм потребления энергии.	8	3	2	1, 2, 6, 7

3.	Лекция № 8,9,10,11,12	Расчет химического состава рациона -решение задач по определению содержания белков, жиров, углеводов, минеральных солей, витаминов в пищевых продуктах, завтраке, обеде, полднике, ужине; за сутки с определением их суточной сбалансированности и ошибки отклонения от физиологических норм потребления	8	3	2	1, 2, 6, 7
4.	Лекция № 14,15	Расчет сбалансированного рациона питания для различных групп населения - решение задач по составлению сбалансированных меню для школьников, студентов, производственных работников и др. континентов питающихся с определением ошибки отклонения от физиологических норм потребления энергии и пищевых веществ	6	5	2	1, 2, 6, 7
1	2	3	4	5	6	7
5.	Лекция № 16,17	Расчет сбалансированного рациона питания для - решение задач по составлению сбалансированных меню для больных людей по диетам № 1,2,5,7,10,13 с определением ошибки отклонения от физиологических норм потребления энергии, белков, жиров, минеральных солей, витаминов и воды	4	3	2	1, 2, 4, 6, 7
		Итого:	34	17	9	

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.	Значение пищевых веществ для функций нейро-гуморальной системы	4	7	9	1,2,3,4, 6	П.з.,к/р №1
2.	Знаение нервной системы в питании	4	7	6	1,2,3,4, 6	П.з.,к/р №1
3.	Влияние питания на состав и функции крови	4	7	9	1,2,3,4, 5	П.з.,к/р №1
4.	Влияние пищевых факторов на пищеварительную систему	4	7	9	1,2,3,4, 5	П.з.,к/р №2
5.	Регуляция процессов пищеварения	4	7	9	1,2,3,4, 5	П.з.,к/р №2
6.	Пути обеспечения пищевых рационов дефицитными микроэлементам	4	7	9	1,2,3,4,5,6	П.з.,к/р №3
7.	Пути обеспечения пищевых рационов дефицитными витаминами	4	7	9	1,2,3,4,5,6	П.з.,к/р №3
8.	Факторы противодействующие влиянию защитных веществ	4	7	8	1,2,3,5,7	П.з.,к/р №3
9.	Отечественные и зарубежные теории и концепции питания	4	9	9	1,4,5,6,7	П.з.,зачет
10.	Пути улучшения лечебно-профилактического питания	4	9	9	1,4,7	П.з.,зачет
	Итого:	40	74	86		зачет

5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Физиология питания» 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.

№ п/п	Образовательные технологии	Лк	П/з	С/р	Курсовая работа
1.	Компетентностный подход	+	+	+	+
2.	Междисциплинарный подход	-	+	+	+
3.	Проблемно-ориентированный подход	+	+	-	+
4.	Исследовательский метод	-	+	-	+
+4.	Групповой метод	+	+	-	-
5.	Предоставление информационного кейса	+	+	+	+
6.	Игровые технологии:				
7.	• деловые и ролевые игры	+	+	-	-
	• ситуационные задачи	-	+	-	-
8.	Кейс анализ	-	+	+	-
9.	Мультимедийные технологии	+	+	-	-
10.	Диспуты, тренинги, беседы	-	+	-	-
11.	Индивидуальные задания	-	+	+	+
12.	Метод collaboration	-	+	+	-

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 (модуля)
«Физиология питания»**

**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	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6	7
Основная						
1.	Лк, пз, Лб	Физиология питания /Учебник	В.М.Позняковский, Т.М.Дроздова, П.Е.Влощинский	4-е изд., стер.– Санкт-Петербург: Лань, 2018.- 432с.-ISBN 978-5-8114-2718-5.- Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система – URL: https://e.lanbook.com/book/99209 (дата обращения: 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
2.	Лк, пз, лб	Физиология питания: практикум	А.Л.Алексеев, Я.В.Кочуев-Персиановский	– Донской ГАУ, 2019.- 131с.- Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система – URL: https://e.lanbook.com/book/134402 (дата		

1	2	3	4	5	6	7
				обращения: 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
3.	Лк, пз,лб	Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Физиология питания»: методические указания/	Е.И.Слезко, В.Е.Гапонова, Х.М.Исаев	-Брянск: Брянский ГАУ, 2020.- 46с. - Текст: электронный // Лань: электронно- библиотечная система – URL: https://e.lanbook.com/book/172101 (дата обращения: 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
Дополнительная						
4.	Лк, пз,лб	Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания: учебное пособие для вузов/	Э.Э.Сафонова, Е.П.Линич, В.В.Быченкова	-Санкт-Петербург: Лань, 2021.- 180с.-ISBN 978- 5-8114-7755-5.- Текст: электронный // Лань: электронно- библиотечная система – URL: https://e.lanbook.com/book/165844 (дата обращения: 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
5.	Лк, пз,лб	Тестовые задания по физиологии питания: учебно-методическое пособие/	В.Е.Гапонова, Х.М.Исаев, Е.И.Слезко	-2-е изд.- Брянск: Брянский ГАУ, 2020. -46с. - Текст электронный // Лань: электронно- библиотечная		

1	2	3	4	5	6	7
				система URL: https://e.lanbook.com/book/172059 (дата обращения: 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
6.	Лк, пз,лб	Биохимические основы физиологии питания: учебное пособие/	Е.С.Барышева	- Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. – 200с. - ISBN 978-5-7410-1676-3.- Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. – URL http://www.iprbookshop.ru/71266.html (дата обращения: 19.02.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
7.	Лк, Пз, Лб	Учебно-методическое пособие к выполнению практических работ по дисциплине «Физиология питания» для студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения: учебно-методическое пособие	З.С.Думанишева	- Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2019.-31с. Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система URL: https://e.lanbook.com/book/137662 (дата обращения: 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины «Физиология 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: 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.
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;
 - аквадисцилятор 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.

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)