

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 2021.03.02
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 Технология и организация питания кухонь мира
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 4,5 семестр (ы) 8,9.
очная, очно-заочная, заочная

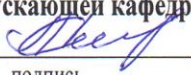
г. Махачкала 2021

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

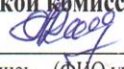
Разработчик  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 13 » 09 2021 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) _____
 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 2021 г.

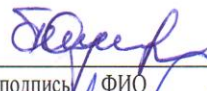
Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПТ от 14.09.21 года, протокол № 1.

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

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления технологического 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 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 и организация питания кухонь мира» является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области технологии и организации питания кухонь мира.

Для достижения поставленных целей необходимо решить следующие задачи:

- овладеть способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- создать у обучающихся системы знаний об истории кухонь народов, их особенностях и традициях;
- формировать готовность применения профессиональных знаний в области технологий и организации питания кухонь мира;
- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов;
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология и организация питания кухонь мира» 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 и организация питания кухонь мира» студент должен овладеть следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ПК-3	Способен организовывать 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. Объемы содержание дисциплины (модуля)

Форма обучения	очная	очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	4/144	4/144	4/144
Лекции, час	16	8	4
Практические занятия, час	16	8	4
Лабораторные занятия, час	16	8	4
Самостоятельная работа, час	60	84	123
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	8	9	9
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. КУХНИ СТРАН ЕВРОПЫ Лекция 1. Тема: Изучение технологии приготовления блюд итальянской кухни. 1. Особенности питания, история и традиции итальянской кухни. 2. Блюда и напитки, рекомендуемые итальянским гостям 3. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи и оформление.	2	2	2	7	2			10	1			10
2.	Лекция 2. Тема: Изучение технологии приготовления блюд английской кухни 1. Особенности питания, история и традиции английской кухни. 2. Блюда и напитки, рекомендуемые английским гостям. 3. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи и оформление.	2	2	2	8		2	2	10	-	1	1	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

3.	Лекция 3. Тема: Изучение технологии приготовления блюд французской кухни. 1. История и традиции французской кухни. 2. Блюда и напитки, рекомендуемые французским гостям. 3. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи и оформление..	2	2	2	7	2			12	1			20
4.	Лекция 4 Тема: Изучение технологии приготовления блюд испанской кухни. 1. История и традиции испанской кухни. 2. Блюда и напитки, рекомендуемые испанским гостям. 3. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи и оформление.	2	2	2	8		2	2	10		1	1	20
5.	РАЗДЕЛ 2. КУХНИ СТРАН АЗИИ Лекция 5 Тема: Изучение технологии приготовления блюд японской кухни. 1. История и традиции японской кухни. 2. Блюда и напитки, рекомендуемые японским гостям. 3. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи	2	2	2	7	2			10	1			15
6.	Лекция 6 Тема: Изучение технологии приготовления блюд китайской кухни. 1. История и традиции китайской кухни. 2. Блюда и напитки, рекомендуемые китайским гостям. 3. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи и	2	2	2	8		2	2	12		1	1	15

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
7.	РАЗДЕЛ 3. КУХНИ СТРАН АМЕРИКИ Лекция 7 Тема: Изучение технологии приготовления блюд США и Аргентины . 1. Изучение истории и технологии Американской кухни. 2. Изучение истории и технологии Аргентинской кухни 3. Изучение истории и технологии Мексиканской кухни	2	2	2	7	2			10	1			13
8.	РАЗДЕЛ 4. КУХНИ СТРАН ВОСТОКА Лекция 8 Тема: Изучение технологии приготовления блюд стран Востока . 1.Истории, традиции кухни стран Востока. Рекомендуемые блюда и напитки для гостей. 2.Изучение технологии приготовления блюд арабской кухни. 3. Изучение технологии приготовления блюд арабской кухни	2	2	2	8		2	2	10		1	1	20
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)		Входная контрольная работа 1 аттестация 1-5лекц.				Входная контрольная работа Контрольные работы				Входная контрольная работа Контрольные работы			
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		Экзамен (8 семестр)				Экзамен (9 семестр)				Экзамен (9семестр)			
	Итого	16	16	16	60	8	8	8	84	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	Составление технологических карт для блюд итальянской кухни	2			1, 2, 3,4,5
2.	Лекция 2	Составление технологических карт блюд английской кухни	2	2	1	1, 2, 3,4,5
3.	Лекция 3	Составление технологических карт блюд французской кухни	2			1, 2, 3,4,5
4.	Лекция 4	Составление технологических карт блюд испанской кухни	2	2	1	1, 2, 3,4,5
5.	Лекция 5	Составление технологических карт для блюд японской кухни	2			1, 2, 3,4,5
	Лекция 6	Составление технологических карт блюд китайской кухни	2	2	1	1, 2, 3,4,5
	Лекция 7	Составление технологических карт для блюд стран Америки	2			1, 2, 3,4,5
	Лекция 8	Составление технологических карт для блюд стран Востока	2	2	1	1, 2, 3,4,5
	ИТОГО		16	8	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 блюд итальянской кухни	2			1, 2, 3,4,5
2.	Лекция №2	Приготовление блюд английской кухни	2	2	1	1, 2, 3,4,5
3.	Лекция №3	Приготовление блюд французской кухни	2			1, 2, 3,4,5
4.	Лекция №4	Приготовление блюд испанской кухни	2	2	1	1, 2, 3,4,5
5.	Лекция №5	Приготовление для блюд японской кухни	2			1, 2, 3,4,5
6.	Лекция №6	Приготовление блюд китайской кухни	2	2	1	1, 2, 3,4,5
7.	Лекция №7	Приготовление блюд стран Америки	2			1, 2, 3,4,5
8.	Лекция № 8	Приготовление блюд стран Востока	2	2	1	1, 2, 3,4,5
		Итого:	16	8	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.	Изучение, история, традиции и технология приготовления блюд итальянской кухни	7	10	10	1,2,3,4,5,6,7,8	Реферат, доклад, Контр. раб. № 1.
2.	Изучение, история, традиции и технология приготовления блюд английской и болгарской кухни	8	10	10	1,2,3,4,5,6,7,8	Колоквиум, Контр.раб. № 1
3	Изучение, история, традиции и технология приготовления блюд французской кухни	7	12	20	1,2,3,4,5,6,7,8	Курсовая работа, Контр.раб. № 1.
4	Изучение, история, традиции и технология приготовления блюд испанской кухни	8	10	20	1,2,3,4,5,6,7,8	Реферат, Контр. раб. 1
5	Изучение, история, традиции и технология приготовления блюд японской кухни	7	10	15	1,2,3,4,5,6,7,8	Курсовая работа, Контр.раб. № 1
6	Изучение, история, традиции и технология приготовления блюд китайской кухни	8	12	15	1,2,3,4,5,6,7,8	Курсовая работа,. Реферат
7	Изучение, история, традиции и технология приготовления б. Америки	7	10	13	1,2,3,4,5,6,7,8	Курсовая работа, Реферат
8	Изучение, история, традиции и технология приготовления блюд стран Востока	8	10	20	1,2,3,4,5,6,7,8	Курсовая работа, Реферат
	Итого:	60	84	123		

5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Технология и организация питания кухонь мира» предусматривает возможность обучения в рамках традиционной потоочно-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	Лб	Курсовая работа
1.	Компетентностный подход	+	+	+	+	+
2.	Междисциплинарный подход	-	+	+	+	+
3.	Проблемно-ориентированный подход	+	+	-	+	+
4.	Исследовательский метод	-	+	-	+	+
5.	Групповой метод	+	+	-	+	-
6.	Предоставление информационного кейса	+	+	+		+
7.	Игровые технологии:				-	
	• 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 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	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6	7
Основная						
1.	Лк, пз,лб	Кухня народов мира. Учебное пособие	Марченко В.В., Судакова Н.В.	Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 149 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/66079.html (дата обращения: 04.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		
3	Лк, пз,лб	Методология разработки новых блюд в общественном питании: примеры «полевых» кейсов основных категорий блюд общественного питания — дизайн, технология. Учебное пособие/	Алексашина С.А.	Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 126 с. — Текст : электронный //		

1	2	3	4	5	6	7
				Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/105026.html (дата обращения: 04.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		
4	Лк, пз, лб	Холодные блюда и соусы в общественном питании. Сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР. Учебное пособие	Макарова Н.В.	Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2016. — 177 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/91146.html (дата обращения: 04.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		
5	Лк, пз, лб	Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания: лабораторный практикум/	Р.Л.Перкель, В.С.Попов, Е.Ю.Феденишина	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017. -45с.-ISBN978-5-7422-5941-1.- Текст электронный // Электронно-		

1	2	3	4	5	6	7
				библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http://www/ iprbookshop.ru/ 83312.html (дата обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 6 авторизир. пользователей		
Дополнительная						
6	Лк, пз, лб	Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.	Н.К.Романова, Д.В.Хрундин	-Казань: Казанский национальный исследовательс кий технологическ ий университет, 2010.-92с.ISBN 978-5-7882- 1023-0.- Текст электронный // Электронно- библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http://www/ iprbookshop.ru/ 63502.html (дата обращения 18.02.2021). – Режим доступа для 21 авторизир. пользователей		
7	Лк, пз, лб	Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие /	Н.С.Родионова А.А.Деркано- сова, С.Н.Тефикина, Я.П.Коломник ова	-Воронеж: ВГУИТ, 2014.- 220с.- ISBN 978-5-00032- 061-7.- Текст электронный // Лань: электронно- библиотечная		

1	2	3	4	5	6	7
				система.- [сайт]. – URL: http://e.lanbook.com/book/71663 (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
8	Лк,пз, лб	Технология продуктов функционального питания: учебное пособие.	С.Б.Юдина	Санкт-Петербург: Лань, 2021.- 280с. –ISBN 978-5-8114-2385-9. Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/169098 (дата обращения 12.05.2021). – 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 обучающихся с доступом в сеть Интернет: ScienceDirect_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;
 - 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.

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 5KSM150DSEWH, слайсерES220d, комбайн BRAUN, фритюрница FR 1835, тестомесильная машина 12/S, печь конвекционная UFEXV/TE-5. пароконвектоматыATESYи kuppershush, мармиты UMr/GeorgeTP-1, BD35E/6/0, морозильная камера «Атлант» ММ 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 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., профессор

(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)