

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 2021.04.13 11:03:37
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 Научно-исследовательский семинар
наименование дисциплины по ОПОП

для направления 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
код и полное наименование направления (специальности)

по профилю (специализации, программе) Процессы и аппараты пищевых производств

факультет Магистерской подготовки
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедры Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения: очная, очно-заочная, заочная, курс 1,2 семестр 1,2,3
очная, очно-заочная, заочная

г. Махачкала 2021

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья** с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки **Процессы и аппараты пищевых производств**

Разработчик Ахмедов М.Э. Ахмедов М.Э., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

« 6 » 09 2021 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) _____

Демирова А.Ф. 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 14.09.21 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) _____

Демирова А.Ф. 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 13.09.21 года, протокол № 1.

Председатель Методической комиссии технологического факультета _____

Ибрагимова Л.Р. Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

« 13 » 09 2021 г.

Декан факультета _____

подпись

Ашуралиева Р.К.

ФИО

Начальник УО _____

подпись

Магомаева Э.В.

ФИО

И.о. проректора по учебной работе _____

подпись

Баламирзоев Н.Л.

ФИО

1.Цели и задачи освоения дисциплины: Целями освоения учебной дисциплины «Научно-исследовательский семинар» являются: формирование у магистрантов предусмотренных компетенций, обеспечивающих подготовку к научным исследованиям в области продуктов питания из растительного сырья;изучение научных основ консервирования растительного сырья; получение навыков работы в научном коллективе; оказание научно-методической поддержки обучающимся в подготовке исследовательских работ (статей, аналитических обзоров, магистерской диссертации) и публичных выступлений (докладов и презентаций); развитие способностей самостоятельно приобретать с помощью информационных технологий и использовать в практической деятельности новые знания и умения.

Задачи освоения дисциплины: овладеть теоретическими основами осуществления научных исследований; обеспечить формирование профессионального научно-исследовательского мышления; сформировать представления об основных профессиональных задачах и способах их решения; обеспечить развитие профессионального мастерства, научного потенциала и инновационного мышления; подготовить магистранта к самостоятельным научным исследованиям, требующим углубления профессиональных знаний.

2.Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в вариативную часть учебного плана подготовки магистров и основана на знаниях, полученных в процессе изучения всего комплекса учебных дисциплин, а также самостоятельной работы, связанной с выполнением магистерской диссертации. «Научно-исследовательский семинар» нацелен на становление научно-исследовательской работы как центрального процесса обучения в магистратуре, а также на использование полученных знаний и навыков в дальнейшей исследовательской деятельности.

Дисциплина «Научно-исследовательский семинар» находится в логической и содержательно методической взаимосвязи со многими дисциплинами и оказывает влияние практически на все дисциплины ОПОП в силу своего места и роли в системе наук.

Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры: Дисциплина «Научно-исследовательский семинар» является вариативным курсом. Она логически связана с учебными дисциплинами блока 1 учебного плана..

Дисциплина «Научно-исследовательский семинар» представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, реализуется посредством обеспечения процесса написания магистерской выпускной квалификационной работы.

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

В результате освоения дисциплины Научно-исследовательский семинар студент должен овладеть следующими компетенциями:

ПК-3	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов продукции питания	<p>ИД-1_{ПК-3} - способен управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ИД-2_{ПК-3} - может контролировать рациональное использование основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ИД-3_{ПК-3} - способен организовать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений;</p> <p>- может обеспечить соблюдение экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
------	--	--

4. Объем и содержание дисциплины (модуля)

Форма обучения	очная	очно-заочная	заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	8/288	8/288	8/288
Лекции, час	51	27	12
Практические занятия, час	153	68	30
Лабораторные занятия, час	-	-	-
Самостоятельная работа, час	84	193	234
Зачет (при заочной форме 4 часа отводится на контроль)			12
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах 1 ЗЕТ – 36 часов , при заочной форме 1 ЗЕТ – 9 часов)			

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Раздел дисциплины, тема лекции и вопросы	Очная форма				Очно – заочная форма				Заочная форма			
		ЛК	ПЗ	ЛБ	СР	ЛК	ПЗ	ЛБ	СР	ЛК	ПЗ	ЛБ	СР
1 курс, 1 сем													
1	Лк.1. Тема 1: Сущность науки и особенности современного научного знания 1.Сущность понятия «наука» 2.Наука как сфера деятельности и знание 3. Функции науки 4.Задачи науки	2	6		4	1	2		9	1	1	4	10
2	Лк.2. Тема 1:Технологические особенности сырья 1Химические особенности сырья 2.Углеводы 3. Жиры 4.Белковые и азотистые вещества	2	6		4	1	2		9		1		10
3	Лк.3. Тема 1: Технологические особенности сырья 1.Органические кислоты 2.Полифенолы 3.Ферменты 4.Витамины 5.Минеральные вещества	2	6		4	1	2		9	1	1		10
4	Лк.4 Тема: Методы консервирования пищевых продуктов 1. Основные причины порчи пищевых продуктов при хранении 2.Основные методы консервирования	2	6		4	1	2		9		1		10
5	Лк.5. Тема: Биологические особенности сырья 1.Характеристика растительной ткани	2	6		4	1	2		9		1		10

	2. Анатомические и физиологические характеристики различных видов плодового сырья												
6	Лк.6. Тема: Теоретические основы методов консервирования пищевых продуктов 1. Хранение в замороженном виде 2. Создание высоких концентраций осмотически деятельных веществ 3. Хранение в регулируемой атмосфере	2	6		5	1	2		9	1	1		10
7	Лк.7. Тема: Теоретические основы методов консервирования пищевых продуктов 1. Маринование, спиртование, квашение и спиртовое брожение 2. Тепловая стерилизация 3. Применение электрического переменного тока высокой и сверхвысокой частоты 4. Применение антисептиков	2	6		5	1	2		9		1		10
8	Лк.8. Тема: Теоретические основы методов консервирования пищевых продуктов 1. Применение антибиотиков 2. беспложивающее фильтрование	2	7		5	1	2		9		1		10
9	Лк.9. Тема: Теоретические основы методов консервирования пищевых продуктов 1. Ультрафиолетовое излучение 2. Ионизирующие излучения	1	7		5	1	1		10	1	1		11
	Итого:	17	51	-	40	9	17		82	4	9		91
1 курс, 2 семестр													
10	Лк.10. Тема: Предварительная обработка сырья 1. Мойка сырья 2. Инспекция, сортировка и калибровка 3. Очистка и измельчение сырья	2	8		2	1	3		7	1	1		10

11	Лк.11. Тема:Предварительная обработка сырья 1. Предварительная тепловая обработка 2. Бланширование водой 3. Бланширование паром 4. Обжаривание	2	8		2	1	3		7		2		10
12	Лк.12. Тема:Тара для консервов 1. Металлическая тара 2. Стеклянная тара 3. Полимерная тара 4. Бумажно-металлическая тара 5. Картонная тара 6. Деревянная тара	2	8		2	1	4		7	1	1		10
13	Лк.13. Тема: Фасовка, эксгаустирование и герметизация 1. Этапы подготовки фасовки продукта 2. Характеристика рецептуры продукции 3. Способы эксгаустирования	2	8		2	1	4		7		2		10
14	Лк.14. Тема: Микробиологические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов 1.Основные параметры стерилизационного процесса 2.Факторы, определяющие выбор температуры стерилизации 3.Факторы, определяющие время стерилизации	2	8		3	1	4		7	1	1		10
15	Лк.15. Тема: Микробиологические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов 1. Факторы, влияющие на летальное время 2. Температура стерилизации 3.Вид микроорганизмов и их количество	2	7		3	1	4		7		1		10
16	Лк.16. Тема: Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов 1. Физические свойства продукта 2. Физические свойства материала тары 3. Геометрические размеры тары	2	7		3	1	4		7	1	1		10

17	Лк.17. Тема: Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов 1. Начальная температура продукта 2. Конечная температура продукта 3. Температура стерилизации 4. Состояние покоя или движения банки во время стерилизации	2	7		3	1	4		8		2		9
18	Лк.18. Тема: Принципы математического расчета научно обоснованных режимов стерилизации консервов 1. Определение фактической летальности 2. Определение требуемой летальности	1	7		3	1	4		8		1		9
	Итого:	17	68		23	9	34		65	4	12		88
2.курс, 3-семестр													
19	Лк.19. Тема: Принципы математического расчета научно обоснованных режимов стерилизации консервов 1. Изыскание научно обоснованных режимов стерилизации консервов 2. Зависимость между фактической летальностью режимов стерилизации и процентом биологического брака консервов	2	4		2	1	2		5	1	1		
20	Лк.20. Тема: Физические параметры процесса тепловой стерилизации 1. Расчет давления в жестяной таре при стерилизации 2. Расчет давления в стеклянной таре при стерилизации	2	4		2	1	2		5		1		

	3.Меры, позволяющие уменьшить давление в консервной таре при стерилизации												
21	Лк.21. Тема: Физические параметры процесса тепловой стерилизации 1.Влияние теплового эксгаустирования на давление в жестяной таре стерилизации. 2. Влияние механического эксгаустирования на давление в жестяной таре 3.Влияние теплового эксгаустирования на давление в стеклянной банке при стерилизации	2	4		2	1	2		5		1		6
22	Лк.22. Тема: Техника тепловой стерилизации консервов 1.Стерилизация в автоклавах 2. Стерилизация в открытом автоклаве 3. Стерилизация паром 4.Стерилизация в воде с противодавлением	2	4		2	1	2		5	1	1		6
23	Лк.23. Тема: Техника тепловой стерилизации консервов 1. Новые конструкции автоклавов 2.Стерилизационные аппараты непрерывного действия 3.Асептическое консервирование пищевых продуктов	2	4		2	1	2		5		1		6
24	Лк.24. Тема: Завершающая обработка и хранение консервов 1.Аппаратурное обеспечение завершающей обработки консервов 2.Линии для заключительной обработки консервов	2	4		2	1	2		5		1		6
25	Лк.25. Тема: Подготовка к публикации научных статей 1.Критерии качества научной статьи. 2.Специфика публикации научной статьи. 3.Специализированные периодические издания.	2	4		3	1	2		5	1	1		6

26	Лк.26. Тема: Апробация результатов научных исследований 1.Научно-методическая конференция. 2.Научно-практический семинар. 3.Круглый стол. 4.Специфика доклада на научном мероприятии	2	3		3	1	2		5		1		6
27	Лк.27. Тема: Защита магистерской диссертации. 1. Предзащита магистерской диссертации. 2. Отзыв научного руководителя. 3.Рецензия специалиста по теме магистерского исследования 4.Порядок проведения защиты магистерской диссертации. 5.Культура выступления. 6.Ответы на вопросы и замечания членов комиссии и рецензентов. .	1	3		3	1	1		6	1	1		7
	ИТОГО 3 сем	17	34		21	9	17		46	4	9		55
	ВСЕГО	51	153		84	27	68		193	12	30		234
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)		Входная контрольная работа 1 аттестация 1-3лк 2 аттестация 4-6лк 3 аттестация 7-8лк				Входная контрольная работа Контрольные работы			Входная контрольная работа Контрольные работы				
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		Зачет (1,2,3 семестр)				Зачет (1,2,3семестр)			Зачет (1,2,3семестр)				

4.3. Тематика для самостоятельной работы

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)	Формы контроля СРС
		Очная	Очно-заочная	Заочная		
1	3	4	5	6	7	
1.	Сущность науки и особенности современного научного знания	4	9	10	1, 3, 4, 5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
2.	Технологические особенности сырья	8	18	20	1, 3, 4, 5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
3.	Методы консервирования пищевых продуктов.	4	9	10	1, 3, 4	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
4.	Биологические особенности сырья	4	9	10	1, 3, 4	Реферат, доклад, контр. раб. №32.
5.	Теоретические основы методов консервирования пищевых продуктов	20	37	41	1, 3, 4	Реферат, контр. раб. № 3.
	Итого за 1 сем.	40	82	91		
6.	Предварительная обработка сырья	2	14	20	1, 2, 3, 4, 5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
7.	Тара для консервов	4	7	10	1, 2, 3, 4, 5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
8.	Фасовка, эксгаустирование и герметизация	2	7	10	1, 2, 3, 4, 5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
9.	Микробиологические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов	6	14	20	1, 2, 3, 4, 5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.

	Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов	6	15	19	1, 2, 3, 4, 5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 3
	Принципы математического расчета научно обоснованных режимов стерилизации консервов	3	8	9	1, 2, 3, 4, 5,6	Реферат
	Итого за 2-сем	23	65	88	1, 2, 3, 4	
10	Принципы математического расчета научно обоснованных режимов стерилизации консервов	2	5	6	1, 2, 3, 4	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
11	Физические параметры процесса тепловой стерилизации	4	10	12	1, 2, 3, 4	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
12	Техника тепловой стерилизации консервов	4	10	12	1, 2, 3, 4	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
	Завершающая обработка и хранение консервов	2	5	6	1, 2, 3, 4, 5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
	Подготовка к публикации научных статей	3	5	6	1, 2, 3, 4, 5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.
	Апробация результатов научных исследований	3	5	6	1, 2, 3, 4, 5,6	контр. раб. № 3
	Защита магистерской диссертации	3	6	7	1,2,3	Реферат
	Итого за 3 сем.	21	46	55		
	Всего	84	193	234		

Перечень тем для реферата

1. Методы консервирования пищевых продуктов
2. Тара для консервов
3. Микробиологические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов
4. Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов
5. Принципы математического расчета научно обоснованных режимов стерилизации консервов
6. Физические параметры процесса тепловой стерилизации
7. Техника тепловой стерилизации консервов
8. Аппараты периодического действия для тепловой стерилизации

6. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Научно-исследовательский семинар» 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
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	-	+	+

7. 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)

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

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение, электронно-библиотечные и Интернет-ресурсы	Количество изданий	
			В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5
ОСНОВНАЯ				
1	Лк, пз.	Флауменбаум Б.Л. Основы консервирования пищевых продуктов. - Москва. Легкая и пищевая промышленность. - 1982.- 267 с.	-	2
2	Лк, пз.	Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф. Основы консервирования пищевых продуктов из растительного сырья: учебное пособие для студентов направления подготовки магистров -19.04.02.– 362 с. (электронный ресурс)	-	3
3	Лк, пз.	Мефодьев, М. Н., Мезенов А. А. Основы расчета и конструирования машин и аппаратов перерабатывающих производств: курс лекций. Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2011. - 109 с. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт].	URL: https://www.iprbookshop.ru/64755.html	
4	Лк, пз.	Верболоз Е. И., Корниенко Ю. И., Пальчиков А. Н. Технологическое оборудование: учебное пособие. Саратов: Вузовское образование, 2014. - 205 с. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт].	URL: https://www.iprbookshop.ru/19282.html	

Дополнительная				
5	Лк, пз.	Аминов М.С., Мурадов М.С., Аминова Э.М. Оборудование консервных и овощесушильных заводов Москва, М 1999г. Колос	20	50
6	Пз., к/р	Лунин О.Г., Вельтищев В.Н. Теплообменные аппараты пищевых производств Агропромиздат, 1987	2	2

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Специализированные аудитории: Учебная аудитория № 227 для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Укомплектована специализированной мебелью на 40 посадочных места; техническими средствами: стационарный экран, стационарный мультимедийный проектор, переносное мобильное устройство (ноутбук); учебно-наглядными пособиями.

Научно-исследовательские лаборатории №№ 216, 213, 218. Оснащение: экспериментальная установка для исследования процессов тепловой стерилизации по традиционной технологии; экспериментальная установка для исследования процессов тепловой стерилизации в потоке нагретого воздуха; экспериментальная установка для исследования процессов тепловой стерилизации с вращением банок и в высокотемпературных жидких теплоносителях; экспериментальная установка для сушки пищевых продуктов; потенциометр КСП-4; аналитические весы; технические весы: микроволновая печь; специализированная мебель; комплект температурных датчиков с длиной кабеля 1,5 м прямого погружения; переносное мобильное устройство (ноутбук Acer Extensa 5635G-ZR6; принтер Canon Laser LBP-3010. персональный компьютер с выходом в интернет

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 2021/2022 учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1.;
2.;
3.;
4.;
5.

или делается отметка о нецелесообразности внесения каких-либо изменений или дополнений на данный учебный год.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры ТППОПиТ от _____ года, протокол № _____.

Заведующий кафедрой ТППОПиТ _____ Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Согласовано:

Декан (директор) _____ Ашуралиева Р.К., к.ф.н., доцент
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета _____ Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)