

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.03.2021
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Дагестанский государственный технический университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина Охрана и гигиена труда на предприятиях 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 «Технология и организация ресторанного сервиса»

факультет Технологический,

кафедра Технология пищевых производств общественного питания и
товароведения.

Форма обучения очная, очно-заочная, заочная, курс 4/5/4 семестр (ы) 8/9/8.
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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного сервиса»

Разработчик

«10» 09 2021 г.

подпись

Омаров М.М., к.т.н., профессор

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПiT от 14.09.2021 года, протокол № 1.

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

«14» 09 2021 г.

подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Программа одобрена на заседании Методического совета Технологического факультета 13.09.2021 от 2021 года, протокол № 1.

Председатель Методического совета факультета

«13» 09 2021 г.

подпись

Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Декан факультета

подпись

Абдулхаликов З.А.

ФИО

Начальник УО

подпись

Магомаева Э.В.

ФИО

И.о. проректора по УР

подпись

Баламирзоев Н.Л.

ФИО

1. Цели и задачи освоения дисциплины.

Целями освоения дисциплины (модуля) Охрана и гигиена труда на предприятиях питания является получение знаний в области правовых, организационных, санитарно-гигиенических и технических мероприятий для создания безвредных, безопасных, здоровых и высокопроизводительных условий труда на производстве.

Задачи освоения дисциплины:

Изучение теоретических и практических вопросов предупреждения производственного травматизма, профзаболеваний, отравлений, аварии, пожаров, взрывов и других несчастных случаев на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к базовой части блока Б.1. Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин: «Процессы и аппараты»; «Электротехника»; «Теплотехника»; «Технологическое оборудование». Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин:

- «Технология продукции общественного питания»;
- «Проектирование предприятий общественного питания».

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

В результате освоения дисциплины «Охрана и гигиена труда на предприятиях питания» студент должен овладеть следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности.	УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания.
		УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности.
		УК-8.3. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь.
ОПК-1	Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учётом требований информационной безопасности.	ОПК-1.2. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли.
		ОПК-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.

4. Объем и содержание дисциплины (модуля)

Форма обучения	очная	очно-заочная	заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	3/108 ч.	3/108 ч.	3/108 ч.
Семестр	8	9	8
Лекции, час	16	8	4
Практические занятия, час	8	4	2
Лабораторные занятия, час	16	8	4
Самостоятельная работа, час	68	88	94
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	-	-	-
Зачет (при заочной форме 4 часа отводится на контроль)	Зачет 8 семестр	Зачет 9 семестр	Зачет 8 семестр
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах 1 ЗЕТ – 36 часов , при заочной форме 9 часов отводится на контроль)	—	—	4 ч. контроль

4.1.Содержание дисциплины (модуля)
«Охрана и гигиена труда на предприятиях питания»

№ 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	ЛЕКЦИЯ 1. ТЕМА: Организация охраны труда на предприятиях общественного питания: 1. Основные цели и задачи охраны труда на предприятиях общественного питания. 2. Основные законодательные акты по охране труда. 3. Обязанности инженера по охране труда. 4. Расследование несчастных случаев на ПОП. 5. Виды инструктажа и повышения квалификации ИТР ПОП.	2	2		8				11				12
2	ЛЕКЦИЯ 2. ТЕМА: Гигиена труда на предприятиях общественного питания 1. Характеристика профессиональных вредностей на ПОП по их воздействию на организм человека. 2. Методы уменьшения вредных факторов в рабочей зоне ПОП. 3. Нормирование параметров вредных микроклимата, шума, вибрации, загазованности, освещённости с учётом экономики и НОТ.	2			8	2	2	2		2	2	2	12

3	ЛЕКЦИЯ 3. ТЕМА: Безопасность труда при эксплуатации электрооборудования 1. Основные причины поражения человека электрическим током и методы защиты от него. 2. Заземление, зануление оборудования ПОП 3. Первая доврачебная помощь при электрическом ударе.	2	2	4	8	2		2	11				12
4	ЛЕКЦИЯ 4. ТЕМА: Охрана труда при эксплуатации теплового оборудования 1. Основные причины взрывов и аварии при эксплуатации водогрейных котлов, баллонов и методы их предупреждения. 2. Техническое освидетельствование сосудов, работающих с избыточным давлением. 3. Приёмка, регистрация, пуск и эксплуатация оборудования, работающего под давлением.	2		4	8				11				12
5	ЛЕКЦИЯ 5. ТЕМА: Охрана труда при эксплуатации механического и теплового оборудования. 1. Причины травматизма работающих при эксплуатации варочных котлов, автоклавов, обжарочного оборудования, газового оборудования и методы их предупреждения. 2. Причины травматизма при эксплуатации механического оборудования и методы их предупреждения.	2	2	4	8				11	2		2	12
6	ЛЕКЦИЯ 6. ТЕМА: Вредные и опасные факторы при эксплуатации холодильного оборудования. 1. Вредные и опасные факторы при эксплуатации холодильного оборудования и методы защиты, работающих от них. 2. Первая помощь при отравлении аммиаком.	2		2	8	2	2	2	11				12

7	ЛЕКЦИЯ 7. ТЕМА: Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания 1. Горения и его разновидности. 2. Причины возникновения пожаров на ПОП и их профилактика. 3. Средства для тушения пожаров на предприятиях общественного питания. 4. Спринклерные и дренчерные установки пожаротушения.	2	2	2	10	2		2	11				12
8	ЛЕКЦИЯ 8. ТЕМА: Противопожарные требования на ПОП 1. Противопожарные требования к отоплению, вентиляции и электрооборудования. 2. Действия рабочих и ИТР при тушении пожаров.	2			10				11				10
Форма текущего контроля успеваемости		Входная конт. работа 1 аттестация 1-3 тема								Входная конт. работа; Контрольная работа			
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		Зачет				Зачет				Зачет			
Итого		16	8	16	68	8	4	8	88	4	2	4	94

4.2. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очно	Очно-заочно	Заочно	
1	2	3	4	5	6	7
1	2,3	Исследование загазованности рабочих мест ПОП	2	4	2	1,2
2	3,4	Исследование запыленности рабочей зоны на ПОП	2			3,4
3	4,5	Исследование уровня освещенности на рабочих местах ПОП	2	4		1,3
4	4,5,6	Исследование производственного шума на ПОП	2		2	4,5
ИТОГО			16	8	4	

4.3. Содержание практических занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического, семинарского занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очно	Очно-заочно	Заочно	
1	2	3	4	5	6	7
1	2	Гигиена труда на предприятиях общественного питания	-	2	2	1,2
2	3	Безопасность труда при эксплуатации электрооборудования ПОП	2	2		3,4
3	4	Охрана труда при эксплуатации теплового оборудования	2			1,3
4	7	Вредные и опасные факторы при эксплуатации холодильного оборудования	2			5,6,7
5	8	Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания	2			3,10
ИТОГО			8	4	2	

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
		Очно	Очно-заочно	Заочно		
1	2	3	4	5	6	7
1	Основные законодательные акты по охране труда	5	7	8	1	Реферат
2	Расследование несчастных случаев на ПОП Виды инструктажа и повышение квалификации ИТР ПОП	5	7	8	2,3	Реферат
3	Нормирование параметров микроклимата, шума,	6	7	8	4,7	Дискуссия
4	вибраций, загазованности, освещенности с учетом эргономики и НОТ	6	7	8	2	Доклад
5	Структура производства доготовочных предприятий	5	7	8	3	Дискуссия

	Производственная программа доготовочных предприятий. Расчет сырья, продуктов и составление технологических карт					
6	Организация работы заготовочных предприятий. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе.	6	8	8	1,2, 4, 5	Реферат
7	Ассортимент выпускаемой продукции. Общая характеристика технологических процессов. Организация рабочих мест в цехах	5	7	8	1,5	Реферат
8	Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы. Организация рабочих мест в рыбном цехе.	6	8	8	4,7	Доклад
9	Схема производства	5	7	8	3	Дискуссия
10	полуфабрикатов из птицы. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.	6	8	7	4	Реферат
11	Схема технологического процесса производства кондитерских изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	6	7	8	1	Реферат
12	Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени	6	8	7	2,3	Доклад
ИТОГО		68	88	94		

5. Образовательные технологии

Программа предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения.

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактивный метод исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, ролевые игры, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.) и т.п.

Программа предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения. Обучение для бакалавров рекомендуется в течение одного семестра.

С целью повышения эффективности обучения применяются формы индивидуально-группового обучения на основе реальных или модельных ситуаций, что позволяет активизировать работу студентов на занятии. 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.

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

6.1. Вопросы входного контроля

1. Термодинамические свойства водяного пара.
2. Физические и химические свойства металлов, различных кислот, оснований и их солей.
3. Работа, энергия и мощность, совершаемые различными газами и другими

веществами.

4. Физическая сущность ЭМП, ВЧ, УВЧ, СВЧ, переменного электрического тока.

5. Тепло-массообменные процессы при тепловой обработке пищевых продуктов.

6. Гигиена и физиология питания.

7. Устройство и принцип работы вспомогательного и технологического оборудования ПОП.

8. Процессы и технология приготовления пищи. (Измерение режимов технологических процессов при варке, обжарке, уваривании, подогреве и др).

6.2. Аттестационная контрольная работа № 1

1. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания.

2. Основные цели и задачи охраны труда на предприятиях общественного питания.

3. Основные законодательные акты по охране труда.

4. Организация охраны труда на ПОП.

5. Обязанности инженера по охране труда.

6. Расследование несчастных случаев на ПОП.

7. Гигиена труда на предприятиях общественного питания.

8. Характеристика профессиональных вредностей на ПОП по их воздействию на организм человека.

9. Методы уменьшения вредных факторов в рабочей зоне ПОП.

10. Нормирование параметров микроклимата, шума, вибраций, загазованности, освещенности с учетом эргономики и НОТ.

11. Виды инструктажа и повышение квалификации ИТР ПОП.

6.3. Вопросы для принятия зачёта по дисциплине

1. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания.

2. Основные цели и задачи охраны труда на предприятиях общественного питания.

3. Основные законодательные акты по охране труда.

4. Организация охраны труда на ПОП.

5. Обязанности инженера по охране труда.

6. Расследование несчастных случаев на ПОП.

7. Гигиена труда на предприятиях общественного питания.

8. Характеристика профессиональных вредностей на ПОП по их воздействию на организм человека.

9. Методы уменьшения вредных факторов в рабочей зоне ПОП.

10. Нормирование параметров микроклимата, шума, вибраций, загазованности, освещенности с учетом эргономики и НОТ.

11. Виды инструктажа и повышение квалификации ИТР ПОП.

12. Безопасность труда при эксплуатации электрооборудования ПОП.

13. Основные причины поражения человека электрическим током и методы защиты от него.

14. Заземление, зануление оборудования ПОП.

15. Первая доврачебная помощь при электрическом ударе.

16. Приемка, регистрация, пуск и эксплуатация оборудования, работающего под давлением.

17. Охрана труда при эксплуатации теплового оборудования.

18. Основные причины взрывов и аварий при эксплуатации водогрейных котлов, баллонов и методы их предупреждения.

19. Техническое освидетельствование сосудов, работающих с избыточным давлением.

20. Приемка, регистрация, пуск и эксплуатация оборудования, работающего под давлением.

21. Охрана труда при эксплуатации механического и теплового оборудования.

22. Причины травматизма работающих при эксплуатации варочных котлов, автоклавов, обжарочного оборудования, газового оборудования и методы их предупреждения.
23. Причины травматизма при эксплуатации механического оборудования и методы их предупреждения.
24. Вредные и опасные факторы при эксплуатации холодильного оборудования.
25. Вредные и опасные факторы при эксплуатации холодильного оборудования и методы защиты работающих от них.
26. Первая помощь при отравлении аммиаком.
27. Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.
28. Причины возникновения пожаров на ПОП и их профилактика.
29. Средства для тушения пожаров на предприятиях общественного питания.
30. Противопожарные требования на ПОП.
31. Противопожарные требования к отоплению, вентиляции и электрооборудованию.
32. Действия рабочих и ИТР при тушении пожаров.

6.4. Вопросы контроля остаточных знаний

1. Основные законодательные акты по охране труда.
2. Организация охраны труда на ПОП.
3. Обязанности инженера по охране труда.
4. Расследование несчастных случаев на ПОП.
5. Гигиена труда на предприятиях общественного питания.
6. Характеристика профессиональных вредностей на ПОП по их воздействию на организм человека.
7. Методы уменьшения вредных факторов в рабочей зоне ПОП.
8. Нормирование параметров микроклимата, шума, вибраций, загазованности, освещенности с учетом эргономики и НОТ.
9. Виды инструктажа и повышение квалификации ИТР ПОП.
10. Безопасность труда при эксплуатации электрооборудования ПОП.
11. Охрана труда при эксплуатации теплового оборудования.
12. Основные причины взрывов и аварий при эксплуатации водогрейных котлов, баллонов и методы их предупреждения.
13. Техническое освидетельствование сосудов, работающих с избыточным давлением.
14. Приемка, регистрация, пуск и эксплуатация оборудования, работающего под давлением.
15. Охрана труда при эксплуатации механического и теплового оборудования.
16. Причины травматизма работающих при эксплуатации варочных котлов, автоклавов, обжарочного оборудования, газового оборудования и методы их предупреждения.
17. Причины травматизма при эксплуатации механического оборудования и методы их предупреждения
18. Вредные и опасные факторы при эксплуатации холодильного оборудования
19. Причины возникновения пожаров на ПОП и их профилактика
20. Средства для тушения пожаров на предприятиях общественного питания
21. Противопожарные требования на ПОП
22. Противопожарные требования к отоплению, вентиляции и электрооборудованию
23. Действия рабочих и ИТР при тушении пожаров
24. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания
25. Основные цели и задачи охраны труда на предприятиях общественного питания.

Фонд оценочных средств является обязательным разделом РПД (разрабатывается как приложение к рабочей программе дисциплины).

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	Охрана труда на предприятии : учебное пособие	В. А. Солопова	Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 126 с. — ISBN 978-5-7410-1686-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/71306.html (дата обращения: 12.01.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		

2	Лк, Пз	Охрана труда в пищевой промышленности	Новиков, Е. А.	Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2009. — 309 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/1550.html (дата обращения: 12.01.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		
3	Лк, Пз	Охрана труда и экологическая безопасность на предприятиях общественного питания	Омаров М.М.	Махачкала: ИПЦ ДГТУ, 2017, 72 с.	10	10
Дополнительная						
4	Лк, Пз	Гигиена питания: учебник для вузов	Королёв, А. А.	М.: Академия, 2007, 524 с.	35	1
5	Лк, Пз	Санитария и гигиена питания. - Учебник для вузов.	Рубина Е. А.	М.: Академия, 2005г.	55	1
6	Лк, Пз	Учебно-методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Охрана труда и экологическая безопасность на ПОП»	Омаров М.М.	Махачкала, ДГТУ, 2014, -36 с.	25	10

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

«Охрана труда и экологическая безопасность»

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

- библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература)
- компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть Интернет: ScienceDiet_Vser_Guide_RUS.pdf; elsevier rostov scopus 2011.ppt; Sciverse_Scopus_Vser_Guide_RUS.pdf.

№ п/п	Рекомендуемое материально-техническое обеспечение дисциплины
1	Тематические стенды и плакаты
2	Приборы
3	Аналитические весы
4	Центрифуга
5	Сборники нормативных и технических документов, регламентирующих производство продукции
6	Телевизор
7	Набор плакатов по темам лекций
8	Видеофильмы

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.

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

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

Заведующий кафедрой _____
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Согласовано:

Декан (директор) _____
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета _____
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)