

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.09.2025 11:13:40
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 Оборудование предприятий по переработке растительного сырья

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

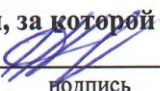
кафедра Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения: очная, очно-заочная, заочная, курс 1 семестр 1
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** учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки **Процессы и аппараты пищевых производств**

Разработчик  Ахмедов М.Э., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 6 » 09 20 21 г.

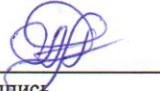
Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) _____
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 20 21 г.

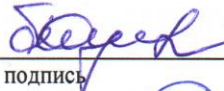
Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ
от 14.09.21 года, протокол № 1.

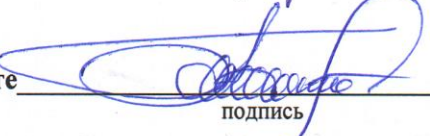
Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) _____
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 20 21 г.

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 20 21 г.

Декан факультета  Ашуралиева Р.К.
подпись ФИО

Начальник УО  Магомаева Э.В.
подпись ФИО

И.о. проректора по учебной работе  Баламирзоев Н.Л.
подпись ФИО

1. Цели и задачи освоения дисциплины.

Целями освоения дисциплины являются дать будущим магистрам необходимые теоретические и практические знания по устройству, принципу действия, рациональному подбору, правильной эксплуатации и расчету технологического оборудования.

Задачи дисциплины: изучение устройства и работы механического и теплового оборудования; приобретение практических навыков эксплуатации машин и аппаратов; изучение вопросов технического вооружения и перевооружения предприятий отрасли; изучение вопросов технико-экономической оценки эффективности машин, тепловых аппаратов и механизмов, используемых на предприятиях пищевой промышленности; изучение современного рынка оборудования.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в вариативную часть учебного плана подготовки магистров и основана на знаниях физики, математики, методологии науки о пище, научных основ производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметичной таре; тепловые процессы и аппараты пищевых производств; имеет межпредметные связи с физической и общей химией, математикой, теплотехникой, электротехникой и др.

Освоение данной дисциплины должно предшествовать знания по разделам: теория подобия, первый и второй законы термодинамики, водяной пар, влажный воздух, основы теории тепло- и массообмена.

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

В результате освоения дисциплины Оборудование предприятий по переработке растительного сырья студент должен овладеть следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ПК-1	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения	ИД-1 _{ПК-1} Использует фундаментальные знания при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами ИД-2 _{ПК-2} Использует практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья ИД-3 _{ПК-3} Выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья ИД-4 _{ПК-4} Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-3	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное	ИД-1 _{ПК-3} - способен управлять технологическим процессом производства продуктов питания из

	использование основных видов ресурсов продукции питания	растительного сырья ИД-2_{ПК-3} - может контролировать рациональное использование основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья ИД-3_{ПК-3} - способен организовать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений; - может обеспечить соблюдение экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
--	---	---

4. Объем и содержание дисциплины (модуля)

Форма обучения	очная	очно-заочная	заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	4/144	4/144	4/144
Лекции, час	34	17	9
Практические занятия, час	17	9	4
Лабораторные занятия, час	34	17	9
Самостоятельная работа, час	23	65	113
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	+	+	+
Зачет (при заочной форме 4 часа отводится на контроль)	-	-	-
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах 1 ЗЕТ – 36 часов, при заочной форме 1 ЗЕТ – 9 часов)	36	36	9
семестр	1	1	1

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	Раздел 1. Механическое оборудование Лк.1. Тема: Транспортные устройства для перемещения сырья и готовой продукции. 1. Задачи дисциплины и ее содержание. 2. Классификация и основные показатели характеристики технологического оборудования. 3. Гидравлические транспортеры и насосы 4. Конвейеры для механического транспортирования грузов и инспекции	2	1	4	1	1			4	1		4	7
2	Лк.2. Тема: Оборудование для мойки тары 1.Характеристика процесса мойки тары 2. Классификации моечных машин для тары 3.Машины для мойки стеклянной тары 4.Машины для мойки жестяной тары	2	1		1	1	1		4		1		7
3	Лк.3. Тема: Оборудование для мойки сырья 1. Классификация машин для мойки сырья. 2. Моечные машины А-9-КМБ. 3. Моечная машина А-9-КМ2 (барабанная). 4. Щеточная моечная машина Т1-КУМ-3.	2	1	4	1	1			4				7
4	Лк.4. Тема: Оборудование для калибровки, сортировки и инспекции сырья 1. Устройства и машины для калибровки сырья 2. Оборудование для сортировки сырья 3. Инспекционные конвейеры	2	1		1	1			4		1		7

5	Лк.5. Тема: Оборудование для удаления несъедобных частей 1. Оборудования для очистки сырья механическим способом 2. Оборудования для очистки сырья паротермическим способом 3. Машины для очистки плодов химическим	2	1	4	1	1	1	8	4	1	1		7
6	Лк.6. Тема: Оборудование для резки, дробления и тонкого измельчения 1. Машины и механизмы для обрезки сырья 2. Оборудование для удаления плодоножек и косточек 3. Машины и механизмы для резки сырья	2	1		1	1		4	4				7
7	Лк.7. Тема: Оборудование для резки, дробления и тонкого измельчения сырья 1. Машины для дробления плодов и овощей 2. Машины для тонкого измельчения.	2	1	4	1	1	1		4				7
8	Лк.8. Тема: Машины для разделения сложных систем на составные части 1. Протирочные машины и финишеры 2. Устройство и принцип действия прессов	2	1		1	1			4	1			7
9	Лк.9. Тема: Машины для разделения сложных систем на составные части 1. Устройство и принцип действия центрифуг 2. Устройство и принцип действия сепараторов 3. Устройство и принцип действия фильтров.	2	1		1	1	1		4				7
10	Лк.10. Тема: Оборудование для фасования пищевых продуктов и герметизации тары 1. Дозировочные и наполнительные устройства	2	1		1	1			4	1			7

	2.Автоматы для наполнения тары и дозирования продуктов 3.Характеристика тары.												
11	Лк.11. Тема: Оборудование для закатывания и укупоривания консервной тары 1.Характеристика тары 2.Способы и механизмы для укупоривания и закатывания тары 3.Закаточный механизм жестяной тары	2	1		1	1	1	5	4		1	5	7
12	Лк.12. Тема: Экетировочные машины 1.Классификация экетировочных машин 2.Экетировочные машины для стеклянной тары 3.Экетировочные машины для жестяной тары	2	1		1	1			4				7
13	Раздел 2. Тепловое оборудование. Лк.13. Тема: Оборудование для бланширования и разваривания 1. Устройство, принцип действия и расчет бланширователя 2. Устройство, принцип действия и расчет разваривателей периодического действия 3. Устройство, принцип действия и расчет разваривателей непрерывного действия	2	1		1	1	1		4	1			7
14	Лк.14. Тема: Оборудование для подогревания и обжаривания 1.Классификация аппаратов для нагрева 2. Устройство, принцип действия и расчет подогревателей 3.Классификация, устройство, принцип действия и расчет обжарочных печей	2	1	4	2	1	1		4	1			7
15	Лк.14. Тема: Выпарные установки	2	1	4	2	1	1			1			7

	1. Открытые выпарные аппараты. 2. Однокорпусные вакуум-аппараты 3. Компрессионные вакуум-аппараты 4. Многокорпусные выпарные установки								4				
16	Лк.16. Тема: Стерилизаторы и пастеризаторы 1. Стерилизаторы периодического действия 2. Стерилизаторы непрерывного действия 3. Аппараты для стерилизации консервов новыми способами	2	1	5	2	1	1		3	1	1		4
17	Лк.17. Тема: Сушильные установки 1. Паровые ленточные сушилки 2. Распылительные сушилки 3. Установка для сушки продуктов сублимацией	2	1	5	2	1			2	1			4
	ИТОГО	34	17	34	23	17	9	17	65	9	4	9	113
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)		Входная контрольная работа 1 аттестация 1-5 лк 2 аттестация 6-10 лк 3 аттестация 11-15 лк				Входная контрольная работа Контрольные работы			Входная контрольная работа Контрольные работы				
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		Экзамен (1 семестр)				Экзамен (1 семестр)			Экзамен (1 семестр)				

4.2. Тематика лабораторных работ

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины			Рекомендуемая литература и источники информации
			Очная	Очно- заочная	Заочная	
1		2	3	4	5	6
1.	12-16	Испытание катрофелеочистительной машины	4	4	4	1,2,3
2.	12-16	Изучение конструкции пароконтактной стерилизационной установки	4	-	-	1,3,4,5,6
3.	12-16	Изучение устройства, принципа действия и испытание хлеборезки	4	4	-	1,3,4
4.	12-16	Изучение устройства, принципа действия и испытание закаточной машины	4	-	-	1,3,4
5.	4,5, 6	Испытание машины для удаления косточек	4	4	-	1,2,3,4,5,6
6.	29,30,31,32	Испытание этикетировочной машины	4	-	-	1,2,3,4
7.	18-26	Изучение устройства и принципа действия аппарата для крио концентрирования жидких продуктов	4	-	5	1,2,3,4, 5,6
8.	18-26	Испытание аппарата для стерилизации консервов	5	5	-	1, 2, 3, 4,5,6
		Итого	34	17	9	

4.3. 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	Транспортные устройства для перемещения сырья и готовой продукции	1	-	-	1, 5,6,7,8,9
2.	Лекция № 2	Оборудование для мойки тары	1	-	-	1, 5,6,7,8,9
3.	Лекция № 3	Оборудование для мойки сырья	1	1	1	1, 5,6,7,8,9
4.	Лекция № 4	Оборудование для калибровки, сортировки и инспекции сырья	1	-	1	1, 5,6,7,8,9
5.	Лекция № 5	Оборудование для удаления несъедобных частей	1	-	1	1, 5,6,7,8,9
6.	Лекция № 6	Оборудование для резки, дробления и тонкого измельчения	1	-	1	1, 5,6,7,8,9
7.	Лекция № 7	Оборудование для резки, дробления и тонкого измельчения сырья	1	1	-	1, 5,6,7,8,9
8.	Лекция №8	Машины для разделения сложных систем на составные части	1	-	-	1, 5,6,7,8,9
9.	Лекция №9	Машины для разделения сложных систем на составные части	1	-	-	1, 5,6,7,8,9
	Лекция №10	Оборудование для фасования пищевых продуктов и герметизации тары	1	1	-	1, 5,6,7,8,9
	Лекция №11	Оборудование для закатывания и укупоривания консервной тары	1	-	-	1, 5,6,7,8,9

	Лекция №12	Этикетировочные машины	1	1	-	1, 5,6,7,8,9
	Лекция №13	Оборудование для бланширования и разваривания	1	1	-	1, 5,6,7,8,9
	Лекция №14	Оборудование для подогревания и обжаривания	1	1	-	1, 5,6,7,8,9
	Лекция №15	Выпарные установки	1	1	-	1, 5,6,7,8,9
	Лекция №16	Стерилизаторы и пастеризаторы	1	1	-	1, 5,6,7,8,9
	Лекция №17	Сушильные установки	1	1	-	1, 5,6,7,8,9
		Итого:	17	9	4	

4.4. 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 курс, 1-й сем.						
1.	Транспортные устройства для перемещения сырья и готовой продукции	1	4	7	1, 5,6,7,8,9	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
2.	Оборудование для мойки тары	1	4	7	1, 5,6,7,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
3.	Оборудование для мойки сырья	1	4	7	1, 5,6,7,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
4.	Оборудование для калибровки, сортировки и инспекции сырья	1	4	7	1, 5,6,7,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
5.	Оборудование для удаления несъедобных частей	1	4	7	1, 5,6,7,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
6.	Оборудование для резки, дробления и тонкого измельчения	1	4	7	1, 5,6,7,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
7.	Оборудование для резки, дробления и тонкого измельчения сырья	1	4	7	1, 5,6,7,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.

8.	Машины для разделения сложных систем на составные части	1	4	7	1, 5,6,7,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
9.	Машины для разделения сложных систем на составные части	1	4	7	1, 5,6,7,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
10	Оборудование для фасования пищевых продуктов и герметизации тары	1	4	7	1, 5,6,7,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.
11	Оборудование для закатывания и укупоривания консервной тары	1	4	7	1, 5,6,7,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.
12	Этикетировочные машины	2	4	6	1, 5,6,7,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.
13	Оборудование для бланширования и разваривания	2	4	6	1, 5,6,7,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.
14	Оборудование для подогревания и обжаривания	2	4	6	1, 5,6,7,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.
15	Выпарные установки	2	4	6	1, 5,6,7,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.
16	Стерилизаторы и пастеризаторы	2	3	6	1, 5,6,7,8	Реферат, доклад
17	Сушильные установки	2	2	6	1, 5,6,7,8	Реферат
	Итого:	23	65	113		

5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Оборудование предприятий по переработке растительного сырья» 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.	Л/р	П/з	С/р	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 предоставлены 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, электронно-библиотечные и Интернет-ресурсы	Количество изданий	
			В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5
ОСНОВНАЯ				
1	Лк, пз.	Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф. Тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие для студентов направления подготовки магистров -19.04.02. Махачкала, «ФОРМАТ» 2019 г. (электронный ресурс)	-	3
2	Лк, пз.	Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф. Механическое оборудование предприятий по переработке растительного сырья: учебник для студентов направления подготовки магистров -19.04.02. Махачкала, «ФОРМАТ» 2019 г. (электронный ресурс)	-	3
3	Лб.	М.Э. Ахмедов, МУ к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Тепловые процессы и аппараты пищевых производств: 2018 г., ИПЦ, ДГТУ		10
4	к/р	М.Э. Ахмедов, УМУ к выполнению курсовой работы по дисциплине «Тепловые процессы и аппараты пищевых производств: 2018 г., ИПЦ, ДГТУ		10
5	Лк, пз.	Керженцев В. А. Технологическое оборудование пищевых производств. Часть 3. Дозировочное и упаковочное оборудование: конспект лекций. Новосибирск: Новосибирский	URL: https://www.iprbookshop.ru/45450.html	

		государственный технический университет, 2010. - 76 с. - ISBN 978-5-7782-1364-7. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт].		
6	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	
7	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				
8	Лк, пз.	Аминов М.С., Мурадов М.С., Аминова Э.М. Оборудование консервных и овощесушильных заводов Москва, М 1999г. Колос	20	50
9	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.

Учебная аудитория № 218 Лаборатория процессов и аппаратов пищевых производств. Оснащение: специализированная мебель на 16 посадочных мест; закаточная машина; машина для удаления плодоножек; этикетировочная машина; овощерезательная машина; лабораторный автоклав; аппарат для пароконтактной стерилизации консервов; установка для изучения теплообменных процессов; парообразователь; установка для перегонки; автоклав; установка для конвективной сушки пищевых продуктов; установка для ИК-сушки пищевых продуктов; кожухотрубчатый теплообменник; комплект температурных датчиков с длиной

кабеля 1,5 м прямого погружения, микроволновая печь; потенциометр КСП-4, ; переносное мобильное устройство (ноутбук Acer Extensa 5635G-ZR6; принтер CanonLaserLBP-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.п.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)