Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.09.2025 11:13:41
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 Разработка новых технологий и технических решений для производства продуктов питания
наименование дисциплины по ОПОП

для направления 19.04.02Продукты 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, курс1,семестр2
очная, очно-заочная, заочная

г. Махачкала 2021

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки **19.04.02 Продукты питания из растительногосырья**с 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 2021 г.

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

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

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

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления технологического факультета от 14.09.21 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 _____ 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: сформирование у студентов представление об новых технологиях и технических решениях для производства ппродуктиов питания.

Залачи дисциплины: глубокое изучение физической сущности механических, тепловых и массообменных процессов пищевых производств; формирование технологического мышления для освоения принципов совершенствования технологических процессов; изучение основных способов и методов совершенствования технологических процессов, применяемых на предприятиях питания.

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; имеет межпредметные связи с физической и общей химией, математикой, теплотехникой, электротехникой и др.

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

В результате освоения дисциплины **Разработка новых технологий и технических решений для производства продуктов питания** *студент должен овладеть следующими компетенциями:*

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ПК-3	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1$_{ПК-3}$ - способен управлять технологическим процессом производства продуктов питания из 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)	3/108	3/108	3/108
Лекции, час	34	17	9
Практические занятия, час	34	17	9
Лабораторные занятия, час	-	-	-
Самостоятельная работа, час	40	74	86
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	-	-	-
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**)			
семестр	2	2	2

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. Технологии производства консервированных продуктов** **Лекция № 1.** **1.**Совершенствование технологии производства консервированных компотов 2.Сырье и требования к нему 3. Традиционные технологии производства компотов	2	2	-	2	1	1	-	4	1		-	5

2.	**Лекция № 2. Совершенствование технологии производства консервированных компотов** 1.Совершенствование технологий производства консервированных компотов из семечкового сырья 2.Совершенствование технологий производства консервированных компотов из семечкового сырья	2	2		2	1	1		4		1		5
3	**Лекция№3.Технологии производства концентрированных томатопродуктов** 1.Сырье и материалы для производства концентрированных томатопродуктов 2.Традиционные технологии производства концентрированных томатопродуктов	2	2		3	1	1		4	1			5

4.	**Лекция№4.Технологии производства концентрированных томатопродуктов** **1.**.Совершенствование технологий производства концентрированных томатопродуктов	2	2		3	1	1		4		1		5
5	**Лекция № 5. Технологии производства плодовоягодных и овощных соков** 1.Сырье и материалы для производства плодовоягодных и овощных соков 2.Традиционные технологии производства плодовоягодных и овощных соков	2	2		2	1	1		4	1			5

6.	**Лекция № 6. Технологии производства плодовоягодных и овощных соков** 1.Совершенствование технологий производства натуральных плодовых соков 2.Совершенствование технологии производства виноградного сока	2	2		2	1	1		4		1		5
7	**Лекция № 7. Технологии производства плодовоягодных и овощных соков** 1.Совершенствование технологий производства натуральных плодовых соков с мякотью 2.Совершенствование технологий производства натуральных плодовых соков с мякотью и сахаром	2	2		2	1	1		7	1	1		5
8	**Лекция № 8. Технологии производства овощных соков** 1.Совершенствование технологии производства морковного сока 2.Совершенствование технологии производства свекольного сока	2	2		2	1	1		4		1		5

9.	**Раздел 2.** **Лекция № 9. .Технологии производства детских консервов** 1.Сырье и материалы для производства детских консервов 2.Традиционные технологии производства детских консервов	2	2		2	1	1		4	1			5
10	**Лекция № 10. .Технологии производства детских консервов** 1.Совершенствование технологии производства консервированных компотов для детского питания 2.Совершенствование технологии производства консервированных компотов для детского питания	2	2		2	1	1		4		1		6

11.	**Лекция № 11. Технологии производства детских консервов** 1.Совершенствование технологий производства фруктовых детских консервов 2.Совершенствование технологий производства овощных соков	2	2		2	1	1		4	1			5
12.	**Раздел 3.Лк. 12. Тема: Технологии производства диетических консервов** 1.Совершенствование технологий производства компотов из косточкового сырьяидля диетического питания 2.Совершенствование технологий производства компотов из семечкового сырья для диетического питания	2	2		3	1	1		4		1		5

13.	**Лк. 13. Тема: Технологии производства диетических консервов** **1.**Совершенствование технологий производства соков из косточкового сырья для диетического питания 2.Совершенствование технологий производства соков из семечкового сырья для диетического питания 1.	2	2		3	1	1		4		1		5
14.	**Лк. 14. Тема: Технологии производства диетических консервов** 1.Совершенствование технологий производства овощных соков из для диетического питания 2.Совершенствование технологий производства соков из семечкового сырья для диетического питания	2	2		3	1	1		4	1			5
15.	**Раздел 4. Лк. 15. Тема: Технологии производства фруктово-ягодных пюре, пасты и соусов** 1.Производство пюре 2. Производство фруктовой пасты 3. Производство соусов и пасты	2	2		3	1	1		5	1			5

16	**Лк. 16. Тема: Технологии производства желе, повидла, мармелада, пастилы, джема и варенья** 1. Совершествование технологии производства желе 2.Совершествование технологии производства повидла	2	2		2	1	1		5	1		-	5
17	**Лк. 17. Тема: Технологии производства желе, повтидла, мармелада, пастилы, джема и варенья** 1.Совершествование технологии производства пастилы 2.Совершествование технологии производства джема 3.Совершествование технологии производства варенья	2	2		2	1	1		5		1		5
	ИТОГО	**34**	**34**	**-**	**40**	17	17	-	74	9	9	-	86
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текучих аттестаций в семестре)		Входная контрольная работа 1 аттестация 1-5лк 2 аттестация 6-10лк 3 аттестация 11-15лк				Входная контрольная работа Контрольные работы				Входная контрольная работа Контрольные работы			
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		зачет				зачет				зачет			

4.2. Тематика практических занятий

№ 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.	**Технологии производства консервированных продуктов** **1.**Совершенствование технологии производства консервированных компотов 2.Сырье и требования к нему 3. Традиционные технологии производства компотов	2	1	1	1, 2, 3, 4, 5,6,7	Контр. раб. № 1
2.	**Совершенствование** **технологии производства консервированных компотов** 1.Совершенствование технологий производства консервированных компотов из семечкового сырья 2.Совершенствование технологий производства консервированных компотов из семечкового сырья	2	1		1, 2, 3, 4, 5,6,7	Контр. раб. № 1
3.	**Технологии производства концентрированных томатопродуктов** 1.Сырье и материалы для производства концентрированных томатопродуктов 2.Традиционные технологии производства	2	1		1, 2, 3, 4, 5,6,7	Контр. раб. № 1

	концентрированных томатопродуктов					
4.	**Технологии производства концентрированных томатопродуктов** **1..**Совершенствование технологий производства концентрированных томатопродуктов	2	1	1	1, 2, 3, 4, 5,6,7	Контр. раб. № 1
5.	**Технологии производства плодовоягодных и овощных соков** 1.Сырье и материалы для производства плодовоягодных и овощных соков 2.Традиционные технологии производства плодовоягодных и овощных соков	2	1		1, 2, 3, 4, 5,6,7	Контр. раб. № 1
6.	**Технологии производства плодовоягодных и овощных соков** 1.Совершенствование технологий производства натуральных плодовых соков 2.Совершенствование технологии производства виноградного сока	2	1	1	1, 2, 3, 4, 5,6,7	Контр. раб. № 2
7.	**Технологии производства плодовоягодных и овощных соков** 1.Совершенствование технологий производства натуральных плодовых соков с мякотью 2.Совершенствование технологий производства натуральных плодовых соков с мякотью и сахаром	2	1		1, 2, 3, 4, 5,6,7	Контр. раб. № 2

8.	**Технологии производства овощных соков** 1.Совершенствование технологии производства морковного сока 2.Совершенствование технологии производства свекольного сока	2	1	1	1, 2, 3, 4, 5,6,7	Контр. раб. № 2
9	.**Технологии производства детских консервов** 1.Сырье и материалы для производства детских консервов 2.Традиционные технологии производства детских консервов	2	1		1, 2, 3, 4, 5,6,7	Контр. раб. № 2
10	.**Технологии производства детских консервов** 1.Совершенствование технологии производства консервированных компотов для детского питания 2.Совершенствование технологии производства консервированных компотов для детского питания	2	1		1, 2, 3, 4, 5,6,7	Контр. раб. № 2
11	**Технологии производства детских консервов** 1.Совершенствование технологий производства фруктовых детских консервов 2.Совершенствование технологий производства овощных соков	2	1	1	1, 2, 3, 4, 5,6,7	Контр. раб. № 3
12	**Технологии производства детских консервов** 1.Совершенствование технологий производства фруктовых детских консервов 2.Совершенствование технологий производства овощных соков	2	1	1	1, 2, 3, 4, 5,6,7	Контр. раб. № 3
13	**Технологии производства диетических консервов** 1.Совершенствование технологий производства компотов из косточкового сырьяидля диетического питания 2.Совершенствование технологий производства компотов	2	1	1	1, 2, 3, 4, 5,6,7	Контр. раб. № 3

	из семечкового сырья для диетического питания					
14	**Технологии производства диетических консервов** **1.**Совершенствование технологий производства соков из косточкового сырья для диетического питания 2.Совершенствование технологий производства соков из семечкового сырья для диетического питания 2.	2	1	1	1, 2, 3, 4, 5,6,7	Контр. раб. № 3
15	**Технологии производства диетических консервов** 1.Совершенствование технологий производства овощных соков из для диетического питания 2.Совершенствование технологий производства соков из семечкового сырья для диетического питания	2	1		1, 2, 3, 4, 5,6,7	Контр. раб. № 3
16	**: Технологии производства фруктово-ягодных пюре, пасты и соусов** 1.Производство пюре 2. Производство фруктовой пасты 3. Производство соусов и пасты	2	1	1	1, 2, 3, 4, 5,6,7	Реферат
17	**Технологии производства желе, повидла, мармелада, пастилы, джема и варенья** 2. Совершествование технологии производства желе 2.Совершествование технологии производства повидла	2	1		1, 2, 3, 4, 5,6,7	Реферат
	Итого:	34	17	9		

4.2. Тематика для самостоятельной работы

№ 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**
Курс 1, семестр 2						
1.	Лекция № 1	**1.**Совершенствование технологии производства консервированных компотов 2.Сырье и требования к нему 3. Традиционные технологии производства компотов	2	4	5	1, 2, 3, 4, 5,6,7
2.	Лекция № 2	1.Совершенствование технологий производства консервированных компотов из семечкового сырья 2.Совершенствование технологий производства консервированных компотов из семечкового сырья	2	4	5	1, 2, 3, 4, 5,6,7
3.	Лекция № 3	1.Сырье и материалы для производства концентрированных томатопродуктов 2.Традиционные технологии производства концентрированных томатопродуктов	3	4	5	1, 2, 3, 4, 5,6,7
4.	Лекция № 4	**1.**.Совершенствование технологий производства концентрированных томатопродуктов	3	4	5	1, 2, 3, 4, 5,6,7

5.	Лекция № 5	1.Сырье и материалы для производства плодовоягодных и овощных соков 2.Традиционные технологии производства плодовоягодных и овощных соков	2	4	5	1, 2, 3, 4, 5,6,7
6.	Лекция № 6	1.Совершенствование технологий производства натуральных плодовых соков 2.Совершенствование технологии производства виноградного сока	2	4	5	1, 2, 3, 4, 5,6,7
7.	Лекция № 7	1.Совершенствование технологий производства натуральных плодовых соков с мякотью 2.Совершенствование технологий производства натуральных плодовых соков с мякотью и сахаром	2	7	5	1, 2, 3, 4, 5,6,7
8.	Лекция №8	1.Совершенствование технологии производства морковного сока 2.Совершенствование технологии производства свекольного сока	2	4	5	1, 2, 3, 4, 5,6,7
9.	Лекция №9	. 1.Сырье и материалы для производства детских консервов 2.Традиционные технологии производства детских консервов	2	4	5	1, 2, 3, 4, 5,6,7
10	Лекция №10	. 1.Совершенствование технологии производства консервированных компотов для детского питания 2.Совершенствование технологии производства консервированных компотов для детского питания	2	4	6	1, 2, 3, 4, 5,6,7

11	Лекция №11	1.Совершенствование технологий производства фруктовых детских консервов 2.Совершенствование технологий производства овощных соков	2	4	5	1, 2, 3, 4, 5,6,7
12	Лекция №12	1.Совершенствование технологий производства фруктовых детских консервов 2.Совершенствование технологий производства овощных соков	3	4	5	1, 2, 3, 4, 5,6,7
13	Лекция №13	**1.**Совершенствование технологий производства компотов из косточкового сырьяидля диетического питания 2.Совершенствование технологий производства компотов из семечкового сырья для диетического питания	3	4	5	1, 2, 3, 4, 5,6,7
14	Лекция №14	**1.**Совершенствование технологий производства соков из косточкового сырья для диетического питания 2.Совершенствование технологий производства соков из семечкового сырья для диетического питания	3	4	5	1, 2, 3, 4, 5,6,7
15	Лекция №15	1.Совершенствование технологий производства овощных соков из для диетического питания 2.Совершенствование технологий производства соков из семечкового сырья для диетического питания	3	5	5	1, 2, 3, 4, 5,6,7
16	Лекция №16	1.Производство пюре 2. Производство фруктовой пасты 3. Производство соусов и пасты	2	5	5	1, 2, 3, 4, 5,6,7

17	Лекция №17	1.Совершествование технологии производства желе 2.Совершествование технологии производства повидла	2	5	5	1, 2, 3, 4, 5,6,7
		Итого:	40	74	**86**	

5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «**Разработка новых технологий и технических решений для производства продуктов питания**» предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения.

С целью повышения эффективности изучения дисциплины в учебном процессе предусмотрены инновационные подходы, методы и формы обучения, приведенные в таблице.

№ п/п	Образовательные технологии	Лк	П/з	С/р
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)

Зав. библиотекой_____

«___»_____2021г.

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.**	Жуков В. И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие. Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. - 188 с. - ISBN 978-5-7782-2403-2. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт].	URL: https://www.iprbookshop.ru/45150.html	-
2	**Лк, пз.**	Вобликова Т. В., Шлыков С. Н., Пермяков А. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие. Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, АГРУС, 2013. - 212 с. - ISBN 978-5-9596-0958-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. -	URL: https://www.iprbookshop.ru/47344.html	-
3	**Лк, пз.**	Семикопенко, И. А., Карпачев Д. В., Герасименко В. Б Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие. - Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2017.- 213 с. -Текст: электронный // Электронно-библиотечная	URL: https://www.iprbookshop.ru/80471.html	-

		система IPR BOOKS: [сайт]. -		
4	**Пз.**	Романков П. Г. Фролов В. Ф., Флисюк О. М. Методы расчета процессов и аппаратов химической технологии (примеры и задачи): учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: ХИМИЗДАТ, 2020. — 544 с. - ISBN 078-5-93808-349-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. -	URL: https://www.iprbookshop.ru/97815.html	
5	**Лк., пз.**	Л. М. Журавлёва. Гидромеханические процессы: конспект лекций. Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. - 94 с. -Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. -	URL: https://www.iprbookshop.ru/90480.html	
Дополнительная				
6	**Лк., пз.,**	Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф. Механическиепроцессы и аппараты пищевыхпроизводств. Учебное пособие. **Махачкала, «ФОРМАТ» 2020 г.-142 с. (электронный ресурс)**	-	**3**
7	**Лк., пз.**	Аминов М.С., Мурадов М.С., Аминова Э.М. Процессы и аппараты пищевых производств. Москва. -1999г. Колос. - 430 с.	20	**20**

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 № 217 Лаборатория процессов и аппаратов пищевых производств. Оснащение: специализированная мебель на 16 посадочных мест; технические средства: 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)