

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 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания 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 (специализации, программе) Технология и организация ресторанного сервиса

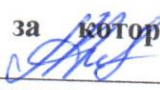
факультет Технологический,
наименование факультета, где ведется дисциплина

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

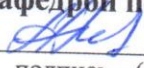
Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 4 семестр (ы) 7,8
очная, очно -заочная, заочная

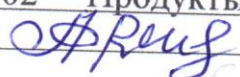
Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 9.03.02 Продукты питания из растительного сырья с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки Технология безалкогольных напитков

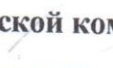
Разработчик  Гаджиева А.М. к.х.н., доцент
« 10 » 09 ^{подпись} 2021 г. (ФИО уч. степень, уч. звание)


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

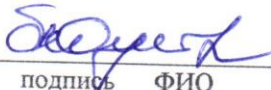
Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры _____
от 14.09.21 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) _____
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 16 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления (специальности) 9.03.02 Продукты питания из растительного сырья 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)
« 17 » 09 2021 г.

Декан факультета  Абдулхаликов З.А.
подпись ФИО

Начальник УО  Магомаева Э.В.
подпись ФИО

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

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Основными целями освоения дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания» является формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; ознакомление с методами и правилами измерения основных параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Для достижения поставленных целей необходимо решить следующие задачи:

- ознакомить студентов с организацией и осуществлением входного контроля качества пищевого сырья;
- получить опыт в разработке и реализации мероприятий по управлению качеством полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- освоить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания» входит в вариативную часть учебного плана ОПОП ВО. Она имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП. Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин - Аналитической химии и физико-химических методов анализа, Метрологии, стандартизации и сертификации, Технологии продуктов общественного питания, Товароведения продовольственных товаров. Дисциплина является предшествующей для изучения (в магистратуре) следующих дисциплин: Современные методы исследований сырья и продукции питания, Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и продукции питания.

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

В результате освоения дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания» студент должен овладеть следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 – Контролирует технологические параметры и режимы при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-2.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

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	17	9	4
Практические занятия, час	17	9	4
Лабораторные занятия, час	17	9	4
Самостоятельная работа, час	57	81	92
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	-	-	-
Зачет (при заочной форме 4 часа отводится на контроль)	Зачет	Зачет	На контроль (4ч.)
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах 1 ЗЕТ – 36 часов , при заочной форме – 9 часов)	-	-	-

4. Структура и содержание дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания»

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. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания Лекция 1 Тема. Контроль качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания 1.Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие. 2.Методы оценки качества продукции. Планирование и управление качеством продукции. 3.Контроль правильности проведения технологического процесса.	2	2		6	2			9	2			10

2.	<p>Лекция 2 Тема: Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи.</p> <p>1. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к анализу. Регистрация проведенных анализов.</p> <p>2. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной минимально допустимой.</p>	2	2	-	6	2	9				10
3.	<p>Лекция 3 Тема: Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания. Определение сухих веществ и влажности.</p> <p>1. Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания.</p> <p>2. Высушивание в сушильном шкафу. Высушивание в аппарате ВЧ. Рефрактометрический метод.</p>	2	2		6	2	9		2		10
4.	<p>Лекция 4 Тема: Определение белков и жиров</p> <p>1.Метод Кьельдаля. Другие методы определения белков.</p> <p>2.Метод Гербера. Экстракционно-весовой метод. Рефрактометрический метод. Обнаружение замены сливочного масла другими видами жиров.</p>	2	2	2	7	2	2	9			10
5.	<p>Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов</p> <p>Лекция 5 Тема: Контроль качества мясных и рыбных полуфабрикатов</p> <p>1. Натуральные полуфабрикаты из мяса. Рубленые полуфабрикаты из мяса. Полуфабрикаты из мяса птицы</p> <p>2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов</p>	2	2	4	6	2	9				10

6.	Лекция 6 Тема: Контроль качества овощных и мучных полуфабрикатов 1.Овощи сырые. Овощи пассированные. Овощные биточки и запеканки. Определение содержания сернистого ангидрида. 2.Тесто. Полуфабрикаты тортов и пирожных.	2	2		6		2		9				10
7.	Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд, кулинарных изделий и напитков Лекция 7 Тема: Контроль качества первых и вторых блюд. 1.Органолептическая оценка. Лабораторный контроль. Проверка правильности вложения сырья. 2.Органолептическая оценка вторых блюд. Лабораторный контроль. Проверка правильности вложения сырья. Контроль прожаренности изделий. Контроль качества фритюрного жира.	2	2	4	6	2		4	9	2	2	4	10
8.	Лекция 8 Тема: Контроль качества напитков. 1.Обнаружение жженого сахара и питьевой соды в чае-заварке. Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком. 2.Прохладительные напитки, соки, коктейли. Расчет правильности соблюдения рецептуры коктейлей.	2	2	3	6		2	3	9				10
9.	Лекция 9 Тема: Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста 1. Салаты. Желированные и выпечные сладкие блюда 2. Органолептическая оценка. Лабораторный контроль.	1	1	4	8	1	1		9				12
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)		Входная контрольная работа 1 аттестация 1-3 лекц. 2 аттестация 2-6 лекц. 3 аттестация 6-9 лекц.				Входная контрольная работа Контрольные работы				Входная контрольная работа Контрольные работы			
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		Зачет (7семестр)				Зачет (8 семестр)				На контроль (4 часа) (7 семестр)			
Итого		17	17	17	57	9	9	9	81	4	4	4	92

4.2. Содержание практических занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование 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	Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие. Методы оценки качества продукции.	2			1, 2, 3, 4
2.	Лекция № 2	3. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к анализу. Регистрация проведенных анализов. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной минимально допустимой.	2	2		1, 2, 3, 4
3.	Лекция № 3	Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания. Определение сухих веществ и влажности	2		2	1, 2, 3, 4
4.	Лекция № 4	Метод Кьельдаля. Другие методы определения белков. Метод Гербера. Экстракционно-весовой метод.	2	2		1, 2, 3, 4
5.	Лекция № 5	Контроль качества полуфабрикатов из мяса и рыбы	2			1, 2, 4
6.	Лекция № 6	Контроль качества овощных и мучных полуфабрикатов	2	2		1, 2, 3, 4
7.	Лекция № 7,8	Контроль качества первых и вторых блюд и напитков	4	2	2	1, 2, 4
8.	Лекция № 9	Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста	1	1		1, 2, 3
		Итого:	17	9	4	

1.3. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного 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 4	Обнаружение замены сливочного масла маргарином в тесте	2	2		1, 3
2.	Лекция 5	Определение сахаров рефрактометрическим методом	4			1, 3
3.	Лекция 7	Контроль качества фритюрного жира.	4	4	4	1, 3
4.	Лекция 8	Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком.	3	3		1, 3
5.	Лекция 9	Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста	4			1, 3
		Итого:	17	9	4	

4.4. Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины			Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
		Очная	Очно-заочная	Заочная		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие. Методы оценки качества продукции. Планирование и управление качеством продукции. Контроль правильности проведения технологического процесса	6	9	10	1,2,3,4	Реферат, контр. раб. № 1.
2.	Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к анализу. Регистрация проведенных анализов. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной минимально допустимой	6	9	10	1,2,3,4	Доклад, контр. раб. № 1.
3.	Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания. Определение сухих веществ и влажности. Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания. Высушивание в сушильном шкафу. Высушивание в аппарате ВЧ. Рефрактометрический метод.	6	9	10	1,2,3	Доклад, контр. раб. № 1.
4.	Определение белков и жиров. Метод Къельдаля. Другие методы определения белков. Метод Гербера. Экстракционно-весовой метод. Рефрактометрический метод. Обнаружение замены сливочного масла другими видами жиров.	7	9	10	1,2,4	Реферат, контр. раб. № 2, отчет по л/р.

5.	Натуральные полуфабрикаты из мяса. Рубленые полуфабрикаты из мяса. Полуфабрикаты из мяса птицы. Контроль качества рыбных полуфабрикатов	6	9	10	1,2,3,4	Контр. раб. № 2.
6.	Контроль качества овощных и мучных полуфабрикатов. Овощи сырые. Овощи пассированные. Овощные биточки и запеканки. Определение содержания сернистого ангидрида. Тесто. Полуфабрикаты тортов и пирожных. Обнаружение замены сливочного масла маргарином.	6	9	10	1,2,3, 4	Реферат, контр. раб. № 2.
7.	Контроль качества первых и вторых блюд. Органолептическая оценка. Лабораторный контроль. Проверка правильности вложения сырья. Органолептическая оценка вторых блюд. Лабораторный контроль. Проверка правильности вложения сырья. Контроль прожаренности изделий. Контроль качества фритюрного жира.	6	9	10	1,2,3,4	Отчет по л/р., контр. раб. №3
8.	Контроль качества напитков. Обнаружение жженого сахара и питьевой соды в чае-заварке. Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком. Прохладительные напитки, соки, коктейли. Расчет правильности соблюдения рецептуры коктейлей.	6	9	10	1,2,3,4	Отчет по л/р., контр. раб. № 3
9.	Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста. Салаты. Желированные и выпеченные сладкие блюда. Органолептическая оценка. Лабораторный контроль.	8	9	12	1,2,3,4	Отчет по л/р., контр. раб. № 3
	Итого:	57	81	92		

5. Образовательные технологии

В рамках дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания» уделяется особое внимание установлению межпредметных связей, демонстрации возможности применения полученных знаний в практической деятельности.

В лекционных занятиях используются следующие инновационные методы:

- **групповая форма обучения** - форма обучения, позволяющая обучающимся эффективно взаимодействовать в микрогруппах при формировании и закреплении знаний;

- **компетентностный подход к оценке знаний** - это подход, акцентирующий внимание на результатах образования, причем в качестве результата рассматривается не сумма усвоенной информации, а способность человека действовать в различных проблемных ситуациях;

- **лично-ориентированное обучение** - это такое обучение, где во главу угла ставится личность обучающегося, ее самобытность, самооценку, субъективный опыт каждого сначала раскрывается, а затем согласовывается с содержанием образования;

- **междисциплинарный подход** - подход к обучению, позволяющий научить студентов самостоятельно «добывать» знания из разных областей, группировать их и концентрировать в контексте конкретной решаемой задачи:

развивающее обучение - ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию. В концепции развивающего обучения обучающийся рассматривается не как объект обучающих воздействий преподавателя, а как самоизменяющийся субъект учения.

В процессе выполнения практических занятий используются следующие методы:

- **исследовательский метод обучения** - метод обучения, обеспечивающий возможность организации поисковой деятельности обучаемых по решению новых для них проблем, процессе которой осуществляется овладение обучаемыми методами научными познания и развитие творческой деятельности;

- **метод рейтинга** - определение оценки деятельности личности или события. В последние годы начинает использоваться как метод контроля и оценки в учебно-воспитательном процессе;

- **проблемно-ориентированный подход** - подход, к обучению позволяющий сфокусировать внимание студентов на анализе и разрешении, какой-либо конкретной проблемной ситуации, что становится отправной точкой в процессе обучения.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивной форме, составляет не менее 20 % аудиторных занятий (10 ч.).

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
Рекомендуемая литература и источники информации (основная и
дополнительная)**

Зав.библиотекой _____



Алиева Ж.А

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Количество изданий	
			В библиотеке	На Кафедре
1	2	3	4	5
Основная				
1.	Лк, Пз, Лб	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебно-методическое пособие / А. Х. Волков, Г. Р. Юсупова, Н. В. Николаев, И. Т. Вафин. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2020. — 17 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.	URL: https://e.lanbook.com/book/177643	
2.	Лк, Пз	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.]; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.	URL: https://e.lanbook.com/book/160134	
Дополнительная				
3.	Лк, Пз	Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-3323-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.	URL: https://e.lanbook.com/book/111885	
4.	Лк, Пз, Лб	Общие принципы переработки и производства продуктов питания: методические указания / составитель Н. Г. Главатских. — Ижевск: Ижевская ГСХА, 2020. — 27 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.	URL: https://e.lanbook.com/book/178010	

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания»

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

1. Библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература);
2. 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.
3. Технические средства обучения:
 - мультимедийное оборудование;
 - фотоальбомы;
 - наборы плакатов;
 - телевизор с приставкой;
 - видеофильмы;
 - компьютерная программа для выполнения курсовой работы.
4. На технологическом факультете ДГТУ имеется специализированная лаборатория укомплектованная мебелью, специальным оборудованием и стандартными измерительными приборами:
 - рефрактометр ИРФ/454 Б2М;
 - сушильный шкаф;
 - микроскоп;
 - фотоэлектроколориметр;
 - пенетрометр;
 - рН-метр универсальный;
 - аппарат Сокслета;
 - микроволновая печь LG;
 - перемешивающее устройство ПЭ-6410;
 - водяные бани;
 - встряхиватель WU-4;
 - холодильник «POZIS»;
 - центрифуга настольная ЦЛ/1/3;
 - аквадисциллятор ДЭ-4-02 (з.сз-пб);
 - электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-65;
 - плита электрическая Электра 1001;
 - термостат «EЛЕКТРОТЕХНИКА»;
 - штативы, посуда химическая, лабораторный инвентарь, эксикаторы;
 - весы технические;
 - весы аналитические;
 - наборы ареометров для молока с АРТ термометром;
 - набор ареометров общего назначения АОН-1;
 - набор термометров.

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.

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

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

Согласовано:

Декан (директор) _____ Абдулхаликов З.А., к.т.н. _____
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

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