

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 2021.03.07
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 Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
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) 7,8,8.
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 Технология и организация ресторанного сервиса

Разработчик  Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 2021 г.

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

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОП и Т от 14.09.2021 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 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления технологического факультета от 13.09.2021 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  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 освоения дисциплины.

Целью преподавания дисциплины «Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений в области технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

Задача дисциплины

– дать необходимые знания для понимания технологических процессов, дать навыки расчетов безотходных или малоотходных технологий производства различных видов продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.

- формировать готовность применения профессиональных знаний в области технологий продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» к вариативной части дисциплин учебного плана подготовки бакалавров направления 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания профиля подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Она имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частям ОПОП.

Изучение дисциплины базируется на знаниях дисциплин предшествующих циклов ОПОП, таких как история отрасли, этическая и психологическая культура на предприятиях питания, здоровье, сбережение и экологическая безопасность на предприятиях индустрии питания, контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания, органическая химия с основами биохимии, основы психологии и практика инклюзивного взаимодействия, физическая и коллоидная химия, товароведение продовольственных товаров, микробиология.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин ОПОП: «Инжиниринг в ресторанном сервисе», «Охрана и гигиена труда на предприятиях питания», «Организация сетевого ресторанного сервиса».

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

В результате освоения дисциплины «Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» студент должен овладеть следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания

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	17	9	4
Практические занятия, час	17	9	4
Лабораторные занятия, час	17	9	4
Самостоятельная работа, час	57	81	123
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– 9 часов)	36 экзамен	36 экзамен	9 Экзамен

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. ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ Лекция 1. Тема: Технологическая характеристика сырья хлебопекарного и кондитерского производства. 1.Сырье для производства хлебобулочных изделий: основное сырье (зерно, мука хлебопекарная, дрожжи хлебопекарные, поваренная соль, вода); дополнительное сырье 2.Сырье кондитерского производства (сахар и сахаристые вещества, подсластители, сахарозаменители и их смеси, жиры, яйца и яйцепродукты, молоко и молочные продукты, фрукты, ягоды и фруктовые консервы, вкусоароматические вещества, пищевые кислоты, вода, геле-образователи, разрыхлители и дрожжи, пищевые красители). 3.Хранение и подготовка сырья к производству 4.Вспомогательные и тароупаковочные материалы	2	2	4	6	1	1		9	1			13

2.	Лекция 2. Тема: Технология хлеба и хлебобулочных изделий 1.Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. 2. Пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий (химический состав, энергетическая ценность, биологическая ценность, белковая ценность, минеральная и витаминная ценность), повышение пищевой ценности хлеба. 3.Использование доброкачественных отходов хлебопекарного производства. 4.Технология хлеба: замес теста; разрыхление теста; брожение и созревание теста, критерии оценки процесса созревания пшеничного теста; приготовление закваски; способы приготовления пшеничного и ржаного теста.	2	2		6	1	1	4	9	-	1	4	13
3.	Лекция 3. Тема: Технология хлеба и хлебобулочных изделий 1.Технология хлеба: разделка, деление и округление теста; предварительная и окончательная расстойка теста; смазывание и обработка хлебных форм; выпечка (прогревание теста-хлеба во время выпечки). 2.Технология хлеба: выпечка, режимы выпечки хлебобулочных изделий,	2	2	4	6	1	1		9	1			13
4.	Лекция 4 Тема: Хранение, болезни и дефекты хлеба и хлебобулочных изделий 1.Хранение и омертвление хлеба. 2.Болезни хлеба 3.Дефекты хлеба	2	2		6	1	1		9		1		13

5.	Лекция 5 Тема: Технология хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной и ржано-пшеничной муки 1.Технология хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки: технология хлеба ржаного простого; технология хлеба ржаного заварного; технология хлеба бородинского, технология хлеба ржано-пшеничного простого. 2. Технология хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки: технология хлеба из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов; технология хлеба пшеничного из обойной муки; технология батонов.	2	2	4	6	1	1		9	1			13
6.	Лекция 6 Тема: Технология сдобных изделий 1.Технология сдобных изделий: ассортимент сдобных изделий; технология сдобы обыкновенной; технология сдобы выборгской. 2.Технология булочной мелочи. 3.Технология любительских изделий. 4.Технология слоеных изделий.	2	2		6	1	1	5	9		1		13
7.	РАЗДЕЛ 2. КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ Лекция 7 Тема: Технология кондитерских изделий. 1.Ассортимент кондитерских изделий. Сахарные кондитерские изделия: шоколад, шоколадные изделия, конфеты, карамель, мармелад, пастила, ирис, драже, халва. 2.Мучные кондитерские изделия: печенье, галеты, крекеры, вафли, пряники, кексы, рулеты, торты, пирожные. 3.Технология производства карамели: получение карамельной массы и подготовка ее к формованию; приготовление начинок; обработка карамельной массы и формование карамели; 4.Брак и отходы в карамельном производстве.	2	2	5	6	1	1		9	1			13

8.	Лекция 8 Тема: Технологии конфет и халвы 1.Технология производства конфет: приготовление конфетных масс; формование конфетных; глазирование корпусов конфет; упаковывание и хранение конфет. 2.Технология производства халвы 3. Фасование и хранение халвы; требования к качеству. 4. Технология производства мармеладных изделий: виды мармелада; технология фруктово-ягодного мармелада; технология пата; технология желейного мармелада. 5.Технология производства пастильных изделий: технология клеевых пастильных изделий 6.Технология зефира.	2	2		6	1	1		9		1		13
	Лекция 9 Тема: Технология пряничных изделий 1.Технология производства пряничных изделий: 2. Технология производства шоколада:	1	1		9	1	1		9				19
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)		Входная контрольная работа 1 аттестация 1-4 лекц. 2 аттестация 5-7 лекц.				Входная контрольная работа Контрольные работы				Входная контрольная работа Контрольные работы			
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		Экзамен (8 семестр)				Экзамен (9 семестр)				Экзамен (9семестр)			
	Итого	17	17	17	57	9	9	9	81	4	4	4	123

4.2. Содержание практических занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического 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	Технологическая характеристика сырья хлебопекарного и кондитерского производства	2			1, 2, 3, 4,5,6,7
2.	Лекция 2	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	2	2	1	1, 2, 3, 4,5,6,7
3.	Лекция 3	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	2			1, 2, 3, 4,5,6,7
4.	Лекция 4	Хранение, болезни и дефекты хлеба и хлебобулочных изделий	2	2	1	1, 2, 3, 4,5,6,7
5.	Лекция 5	Технология хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной и ржано-пшеничной муки	2			1, 2, 3, 4,5,6,7
	Лекция 6	Технология сдобных изделий	2	2	1	1, 2, 3, 4,5,6,7
	Лекция 7	Технология кондитерских изделий	2			1, 2, 3, 4,5,6,7
	Лекция 8	Технология конфет и халвы	2	2	1	1, 2, 3, 4,5,6,7
	Лекция 9	Технология пряничных изделий	1	1		1, 2, 3, 4,5,6,7
	ИТОГО		17	9	4	

4.2. Содержание лабораторных 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	Приготовление, оформление и отделка хлеба ржаного с использованием оборудования и инвентаря.	4			1,2,3,4,8
2.	Лекция №2	Приготовление, оформление и отделка хлеба ржано-пшеничного	4	4		1,2,3,4,8
3.	Лекция №3	Приготовление, оформление и отделка булочных изделий	4			1,2,3,4,8
4.	Лекция №4	Приготовление, оформление и отделка сдобных булочных изделий с использованием оборудования и инвентаря	5	5	4	1,2,3,4,8
		Итого:	17	9	4	

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
		Очная	Очно- заочн ая	Заочн ая		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Технологическая характеристика сырья хлебопекарного и кондитерского производства	6	9	13	1,2,3,4	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
2.	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	6	9	13	1,2,3,4	Коллоквиум, контр. раб. № 1

3	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	6	9	13	6	контр.раб. № 1.
4	Хранение, болезни т дефекты хлеба и хлебобулочных изделий	6	9	13	1,2,3	Реферат, контр. раб. 1
5	Технология хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной и ржано-пшеничной муки	6	9	13	1,2,3,4,8	контр. раб. № 2.
6	Технология сдобных изделий	6	9	13		контр. раб. № 2.
7	Технология кондитерских изделий	6	9	13	1,2,3,4	контр.раб. №3.
8	Технология конфет и халвы	9	9	19	1,2,3,4, 9,10	Реферат, доклад
9	Технология пряничных изделий	6	9	13	1,2,3,4, 9,10	Реферат, доклад
	Итого:	57	81	123		

5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» 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.

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.

Междисциплинарный подход применяется в самостоятельной работе студентов, позволяющий научить студентов самостоятельно «добывать» знания из разных областей, группировать их и концентрировать в контексте конкретной решаемой задачи.

Проблемно-ориентированный подход применяется на лекционных занятиях, позволяющий сфокусировать внимание студентов при анализе и разрешении какой-либо конкретной проблемной ситуации, что становится отправной точкой в процессе обучения.

С целью повышения эффективности обучения применяются интерактивные методы обучения: использование на практических занятиях телевизора со встроенным DVD для просмотра обучающих фильмов.

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов приведены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе)

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

№ п/п	Виды заня- тий	Необходимая учебная, учебно- методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и интернет-ресурсы	Количество изданий	
			в библиотеке	на кафедре
1	2	3	6	7
Основная				
1	Лк, пз,лб	Макарова, Н. В. Методология разработки технологии производства продуктов общественного питания: примеры кейсов: учебное пособие / Н. В. Макарова. — Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 235 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт].	URL: https://www.iprbookshop.ru/105213.html (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	
2	Лк, пз,лб	Хрундин Д. В. Общая технология пищевых производств: учебное пособие / Д. В. Хрундин. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 120 с. — ISBN 978-5-7882-2025-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт].	URL: https://www.iprbookshop.ru/79338.html (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	
3	Лк, пз,лб	Скобельская З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур. 2021.-- Санкт-Петербург: Лань	https://e.lanbook.com/book/174289	
4		Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. Технология кондитерских изделий. 2020.-- Санкт-Петербург: Лань	https://e.lanbook.com/book/130577	
Дополнительная				
5	Лк, пз,лб	Баракова, Н. В. Основы технологии пищевых продуктов.	URL: https://www.iprbookshop.ru/	

		Практические занятия: учебно-методическое пособие / Н. В. Баракова, И. Е. Радионова. — Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2013. — 39 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт].	p.ru/67508.html (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	
8	Лб.	Соболева, Е. В. Основы технологии пищевых продуктов. Лабораторные работы: учебно-методическое пособие / Е. В. Соболева, М. М. Данина. — Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2013. — 56 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт].	URL: https://www.iprbookshop.ru/71498.html (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	

Периодические издания

Питание и общество

Вопросы питания

Пищевая промышленность

Хранение и переработка сельхозсырья

Программное и коммуникационное обеспечение

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», «Система расчетов для общественного питания», www.probiznes.ru, информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», электронные версии учебников, пособий, тестов, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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: Science Diet_Vser_Guide_RUS.pdf; elsevierrostovscopus 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 «ELEKTROTECHNIKA»;
- 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.

Учебно-лабораторное оборудование

Весы KERN лабораторные, производственные шкафы, посуда и инвентарь предприятий общественного питания, картофелечистка PL/4, овощерезка SL30 с комплектом ножей, кухонный процессор (куттер/овощерезка) R 301 Ultra, кухонная машина «Термомикс», плиты электрические 35E/6/0, мясорубка TI12-FTI126 (38D), планетарный миксер 5KSM150DSEWH, слайсерES220d, комбайн BRAUN, фритюрница FR 1835, тестомесильная машина 12/S, печь конвекционная UFEXV/TE-5. пароконвектоматыATESYи kuppershush, мармиты UMr/GeorgeTP-1, BD35E/6/0, морозильная камера «Атлант» ММ 184-80, холодильный шкаф STINOL 242Q.002, посудомоечная машина ПММ Ф1, вертикальная холодильная витрина GLOBAL-4, кофемашинаSIEMENS.

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 оснащённости 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)