

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 2021.03.17  
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 лечебно- профилактического питания  
наименование дисциплины по ОПОП

для направления 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
код и полное наименование направления (специальности)

по профилю Технология и организация ч ресторанного сервиса


факультет Технологический  
наименование факультета, где ведется дисциплина

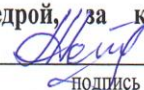
кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и  
товароведения.  
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 2, 3 семестр (ы) 4, 5.  
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  Даудова Т.Н., к.б.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 7 » 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 ТМОР и Т  
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 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии технологического факультета от 13.09 от 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.**

Цель изучения дисциплины «Технология лечебно- профилактического питания» ознакомить студентов с принципами диетического и лечебно-профилактического питания, особенностями диет при различных заболеваниях и использованием пищевых веществ для профилактики профессиональных заболеваний работников вредных производств; научить составлению меню, рецептуры блюд и рационов диетического и лечебно-профилактического питания.

Задачами дисциплины являются:

1. Изучение состояния в области здорового питания населения.
2. Изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания.
3. Изучение основополагающих критериев и пищевой ценности основных групп пищевых продуктов
4. Изучение основных принципов рационального, нетрадиционного, специализированного питания и других современных научных теорий и концепций питания.
5. Изучение принципов диетического питания

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Лечебно-профилактическое питание» относится 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.

Дисциплина основывается на знаниях следующих дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Физиология питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Биохимические и физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке», «Органическая химия с основами Биохимии», «Микробиология».

Изучение дисциплины «Технология лечебно- профилактического питания» необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Холодильная техника и технология», «Технологические добавки и улучшители производства продуктов питания».

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

В результате освоения дисциплины «Технология лечебно- профилактического питания» студент должен овладеть следующими компетенциями:

<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)</b>
ПК-3	Способен организовывать 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. Объемы 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	-	-	-
Самостоятельная работа, час	57	82	122
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	-	-	-
Зачет (при заочной форме <b>4 часа</b> отводится на контроль)	-	-	-
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах <b>1 ЗЕТ – 36 часов</b> , при заочной форме – <b>9 часов</b> )	36	36	9

#### 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	<b>Раздел 1 «Основные принципы диетического и лечебно-профилактического питания»</b> <b>Лекция 1</b> <b>Тема: «Современные теории и концепции питания»</b> 1. История развития науки о лечебном питании 2. Теория сбалансированного и адекватного питания 3. Концепции питания 4*. Основы физиологии пищеварения и обмена веществ.	2	2	-	4	2			6	-			9
2	<b>Лекция 2</b> · <b>Тема: «Виды питания»</b> 1. Лечебное питание 2. Лечебно-профилактическое и профилактического питания 3. Специализированное питание 4*. Основные категории функционального питания	2	-	-	4		2		6				9
3	<b>Лекция 3</b> · <b>Тема: «Общие принципы диетического питания»</b> 1. Виды местного и общего действия пищи. 2. Методы щажения 3. Методы тренировки контрастных и разгрузочных диет 4*. Продукты диетического питания	2	-	-	4				6				9

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
4	<p><b>Раздел 2. Характеристика стандартных диет</b></p> <p><b>Лекция 4</b></p> <p><b>Тема: «Система диет в лечебном питании»</b></p> <p>1. Номерная диета по М.И.Повзнеру</p> <p>2. Номенклатура стандартных диет</p> <p>3. Специальные и разгрузочные диеты</p> <p>4* .Среднесуточные наборы продуктов для стандартных диет</p>	2	2	-	4			-	6	2			9
5	<p><b>Лекция 5</b></p> <p><b>Тема: «Характеристика основного варианта стандартной диеты (ОВД)»</b></p> <p>1. Цель назначения и общая характеристика диеты ОВД.</p> <p>2. Основные принципы питания при назначении диеты ОВД</p> <p>3. Технология приготовления блюд для диеты ОВД.</p> <p>4* . Роль питания в профилактике болезней ОВД</p>	2	2	-	4	2	2	-	6		2		9
6	<p><b>Лекция 6</b></p> <p><b>Тема: «Характеристика варианта диеты с механическим и химическим щажением (ЩД)»</b></p> <p>1. Цель назначения и общая характеристика диеты.</p> <p>2. Основные принципы питания при назначении диеты ЩД.</p> <p>3. Технология приготовления блюд для диеты ЩД</p> <p>4* . Роль питания в профилактике болезней ЩД.</p>	2	2		4		2						
7	<p><b>Лекция 7</b></p> <p><b>Тема: «Характеристика диет с повышенным и пониженным количеством белка (высокобелковая диета-ВБД, низкобелковая диета НБД)»</b></p> <p>1. Цель назначения и общая характеристика диет.</p> <p>2. Основные принципы питания при назначении диет ВБД и НБД.</p> <p>3. Технология приготовления блюд для диеты ВБД иНБД.</p> <p>4* . Роль питания в профилактике болезней ВБД и НБД.</p>	2	2			2							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
8	<b>Лекция 8</b> <b>Тема: « Характеристика диет с пониженной и повышенной колорийностью (НКД и ВКД)</b> 1. Цель назначения и общая характеристика диет. 2. Основные принципы питания при назначении диет НКД и ВКД 3. Технология приготовления блюд для диеты НКД и ВКД 4* . Роль питания в профилактике болезней НКД и ВКД.	2	2		2	-							
9	<b>Лекция 9</b> <b>Тема: «Характеристика специальных и разгрузочных диет»</b> 1. Характеристика специальных и разгрузочных диет. 2. Характеристика калиевой и магниевой диет 3. Характеристика разгрузочных диет 4* . Разгрузочная диетотерапия (РДТ)	2			4	2			6				9
10	<b>Раздел 3. Общие требования к организации диетического и лечебно-профилактического питания</b> <b>Лекция 10</b> <b>Тема: «Общие требования к построению лечебных рационов»</b> 1. Требования к составлению меню. 2. Режим питания больных 3. Доставка, прием и хранение продуктов 4* . Физико-химические изменения плодов и овощей при кулинарной обработке.	2	5	-	4				6	2			9
11	<b>Лекция 11</b> <b>Тема: « Теоретические основы технологии изготовления диетических блюд»</b> 1. Технологические приемы, обеспечивающие химическое щажение	2		4		2			4				5



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	<p>2. Технологические приемы обеспечивающие механическое щажение.</p> <p>3. Исключение жарки и запекания</p> <p>4*. Виды фарша, технология приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса, ассортимент.</p>												
12.	<p><b>Раздел 4. «Технологическая характеристика процессов производства диетических блюд».</b></p> <p><b>Лекция 12</b></p> <p><b>Тема: «Производство холодных блюд и закусок»</b></p> <p>1. Технология и рецептура бутербродов</p> <p>2. Технология и рецептуры салатов и винегретов</p> <p>3. Технология и рецептуры закусок</p> <p>4*. Особенности использования холодных блюд и закусок для стандартных диет</p>						3			3	2		
1 3	<p><b>Лекция 13</b></p> <p><b>Тема: «Производство супов»</b></p> <p>1. Производство бульонов, крупяных и овощных отваров, лезонов.</p> <p>2. Технология и рецептура супов на отварных овощах и крупяных отварах.</p> <p>3. Технология и рецептуры супов пюреобразных и прозрачных</p> <p>4. Производство холодных супов</p> <p>5*. Производство супов фруктовых и ягодных</p>	2			4	2	-	-	6				9
1 4	<p><b>Лекция 14</b></p> <p><b>Тема: «Производство блюд и изделий из овощей, круп и макаронных изделий»</b></p> <p>1. Ассортимент, технология и рецептура блюд из овощей</p> <p>2. Ассортимент, технология и рецептура блюд из круп</p> <p>3. Ассортимент, технология и рецептура блюд из макаронных изделий</p> <p>4*. Производство блюд из птиц и творога</p>	2			4				6				9

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1 5	<b>Лекция 15</b> <b>Тема: «Производство блюд и изделий из рыбы и нерыбных объектов морского промысла»</b> 1. Ассортимент, технология блюд из отварной и припущенной рыбы 2. Блюда из жаренной рыбы в ассортименте, технология, гарниры 3. Блюда из запеченной рыбы, ассортимент, технология приготовления 4*. Блюда из нерыбных объектов морского промысла	2			4	2			6				9
1 6	<b>Лекция 16</b> <b>Тема: «Производство блюд и изделий из мяса»</b> 1. Блюда из отварного, тушеного и запеченного мяса, ассортимент, гарниры, соусы 2. Блюда из птицы и кроликов 3. Блюда из субпродуктов 4*. Производство блюд и изделий с добавлением белковых продуктов и отрубей.	2			4	3			6				9
1 7	<b>Лекция 17</b> <b>Тема: «Производство соусов, сладких блюд и напитков»</b> 1. Соусы в ассортименте, технология, применение. 2. Производство сладких блюд. 3. Производство напитков. 4*. Особенности технологии приготовления лечебных соусов, сладких блюд и напитков	2			3				6				9
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)		Входная контрольная работа 1 аттестация 1-5 лекц. 2 аттестация 6-10 лекц. 3 аттестация 11-15 лекц.			Входная контрольная работа Контрольные работы				Входная контрольная работа Контрольные работы				
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		экзамен (5 семестр)			Зачет (6 семестр)				Экзамен (5 семестр)				
<b>Итого</b>		34	17	-	57	17	9	-	82	9	4	-	122

#### 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.	Лекция № 1,2	Изучить современные теории и виды питания	2			1, 2, 3, 4
2.	Лекция № 4	Изучить номенклатуру стандартных диет	2			1, 2, 3, 4, 6
3.	Лекция № 5	Составить меню полного суточного рациона для диеты ОВД	2	2	2	1, 2, 3, 4, 5
4.	Лекция № 6	Составить меню полного суточного рациона для диеты ЩД	2	2		1, 2, 3, 4, 7
5.	Лекция № 7	Составить меню полного суточного рациона для диеты ВБД	2			1, 2, 3, 4
6.	Лекция № 8	Составить меню полного суточного рациона для диеты НКД	2	2		1, 2, 3, 4
7.	Лекция № 12-17	Составить технологические карточки для диетических блюд стандартных диет (ОВД,ЩД, ВБД,НКД)	5	3	2	1, 2, 3, 4
		<b>Итого:</b>	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-заочная	Заочная		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Основы физиологии пищеварения и обмена веществ	4	6	9	1,2,3	Контр. раб. № 1.

1	2	3	4	5	6	7
2.	Основные категории функционального питания	4	6	9	1,2,3	Контр. раб. № 1.
3.	Продукты диетического питания	4	6	9	1,2,5,6,7	Контр. раб. № 1.
4.	Среднесуточные наборы продуктов для стандартных диет	4	6	9	1,2,3	Контр. раб. № 1.
5.	Роль питания в профилактике болезней ОВД,ЩД,ВБД,НБД,НКД и ВКД	4	6	9	1,2,3,5,6,7	Контр. раб. № 1. Контр. раб. № 2
6.	Разгрузочная диетотерапия (РДТ)	4	6	9	1,2	Контр. раб. № 2
7.	Классификация лечебных (диетических) продуктов	4	6	9	1, 2	Контр. раб. № 2
8.	Парентеральное питание	4	4	5	1,2	Контр. раб. № 2
9.	Особенности использования холодных блюд и закусок для стандартных диет	4	6	9	1,2,3	Контр. раб. № 3
10.	Производство супов фруктовых и ягодных	4	6	9	1,2,3	Контр. раб. № 3
11.	Производство диетических блюд из яиц и творога	4	6	9	1,2,3	Контр. раб. № 3
12.	Блюда из нерыбных объектов морского промысла	4	6	9	1,2,3	Контр. раб. № 3
13.	Производство блюд и изделий с добавлением белковых продуктов и отрубей	5	6	9	1,2,3	Экзамен
14.	Особенности технологии приготовления диетических супов, сладких блюд и напитков	4	6	9	1,2,3	Экзамен
	<b>Итого:</b>	57	82	122		

## 5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Технология лечебно-профилактического 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.	Групповой метод	+	+	-
5.	Предоставление информационного кейса	+	+	+
6.	Игровые технологии:			
7.	• 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 приведены 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 и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6	7
<b>Основная</b>						
1.	Лк, пз, лб	Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания: учебное пособие для вузов/	Э.Э.Сафонова, Е.П.Линич, В.В.Быченкова	2-е изд., стер.– Санкт-Петербург: Лань, 2021.- 180с.-ISBN 978-5-8114-7755-5.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система.— URL: <a href="http://e.lanbook.com/book/165844">http://e.lanbook.com/book/165844</a> (дата обращения 12.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
2.	Лк, пз, лб	Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие/	Э.Э.Сафонова, Е.П.Линич,	-Санкт-Петербург: Лань, 2021.- 220с.-ISBN 978-5-8114-2577-8.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система.— URL:		

1	2	3	4	5	6	7
				<a href="http://e.lanbook.com/book/167417">http://e.lanbook.com/book/167417</a> (дата обращения 12.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
3.	Лк, пз, лб	Технология продуктов функционального питания: учебное пособие /	С.Б.Юдина	-Санкт-Петербург: Лань, 2021.- 280с.-ISBN 978-5-8114-2385-9.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система.— URL: <a href="http://e.lanbook.com/book/169098">http://e.lanbook.com/book/169098</a> (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. Пользователей		
4.	Лк,пз, лб	Функциональное питание. Практикум: учебно-методическое пособие/	Э.Э.Сафонова, В.В.Быченкова	– Санкт-Петербург: Лань, 2019.- 136с.-ISBN 978-5-8114-3687-3.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система.— URL: <a href="http://e.lanbook.com/book/118621">http://e.lanbook.com/book/118621</a> (дата обращения 1 52.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
<b>Дополнительная</b>						
5.	Лк, пз, лб	Теоретические постулаты и практическая необходимость разработки	Н.В.Бабий, Д.Б.Пеков	- Благовещенск: АмГУ, 2016.-		

1	2	3	4	5	6	7
		и производства продуктов питания для профилактики заболеваний, вызванных вредными условиями труда: монография/		108с.-ISBN 978-5-93493-276-4.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система.— URL: <a href="http://e.lanbook.com/book/156554">http://e.lanbook.com/book/156554</a> (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
6.	Лк, пз, лб	Функциональные продукты питания и их разработка: монография	И.В.Бобренева	– Санкт-Петербург: Лань, 2019.- 368с.-ISBN 978-5-8114-3558-6.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система.— URL: <a href="http://e.lanbook.com/book/115482">http://e.lanbook.com/book/115482</a> (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей	20	5

### 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](http://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: ScienceDiect\_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 T112-FT1126 (38D), планетарный миксер 5KSM150DSEWH, слайсер ES220d, комбайн BRAUN, фритюрница FR 1835, тестомесильная машина 12/S, печь конвекционная UFEXV/TE-5. пароконвектоматы ATESY и kuppertsbush, мармиты UMr/George TP-1, BD35E/6/0, морозильная камера «Атлант» MM 184-80, холодильный шкаф STINOL 242Q.002, посудомоечная машина ПММ Ф1, вертикальная холодильная витрина GLOBAL-4, кофемашина SIEMENS.

## **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 \_\_\_\_\_  
(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)