

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И
РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Матюшев В.В.

«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«31» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ РЕКОНСТРУКЦИИ И МОДЕРНИЗАЦИИ
ДЕЙСТВУЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»**
(код, наименование)

направленность (профиль): *Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств*

Курс 2

Семестр 3

Форма обучения: *заочная*

Квалификация выпускника: *магистр*

Красноярск, 2022

Составитель: Кох Денис Александрович, канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Гречишникова Надежда Александровна
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2022г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»,

профессионального стандарта:

- 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья;

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол №6 «21» марта 2022г.

Зав. кафедрой Янова Марина Анатольевна, канд. с.-х. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2022г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022г.

Руководитель программы по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств

Янова Марина Анатольевна, канд. с.-х. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«31» марта 2022г.

Содержание

Аннотация	4
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	6
4. Структура и содержание дисциплины.....	6
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	6
4.2. Содержание модулей дисциплины	6
4.3. Лекционные занятия	7
4.4. Практические занятия.....	7
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	7
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	8
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	8
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	8
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)	8
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»).....	8
6.3. Программное обеспечение.....	10
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	10
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	10
9. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины.....	10
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся.....	10
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	11
Изменения	12

Аннотация

Дисциплина «Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания растительного сырья», направленность (профиль) "Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств". Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств»

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональной компетенции (ОПК-1; ОПК-3; ПК-4) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, направленных на получение фундаментальных теоретических и практических знаний по основам проектирования, реконструкции и модернизации действующих предприятий (цехов) хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические работы, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 180 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (10 ч.), практические (16 ч.) занятия и 150 ч. самостоятельной работы студента, 4 часа контроль.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности» включена в ОПОП, в обязательную часть блока 1 Дисциплины (модули).

Дисциплина «Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности» опирается на курс проектирования предприятий отрасли высшей школы, полученные на предыдущем образовании, Инновационные технологии кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья, Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья, Инновационные технологии хлебобулочных и макаронных изделий с использованием нетрадиционного сырья

Дисциплина является основополагающей для прохождения производственных практик и написания магистерской диссертации.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины является формирование у студентов знаний, умений и навыков в области проектирования, реконструкции и модернизации действующих предприятий (цехов) хлебопекарной и кондитерской промышленности предприятий, приобретение навыков работы с нормативными и техническими документами, применение методов и правил при проведении технологических расчетов, обеспечивающих функционирование предприятия, навыков принятия управленческих решений.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение научно-теоретических и практических основ типового и индивидуального проектирования предприятий (цехов) хлебопекарной и кондитерской промышленности;

- изучение научно-теоретических и практических основ типовой и индивидуальной модернизации (реконструкции) действующих предприятий (цехов) хлебопекарной и кондитерской промышленности;

- освоение методов выполнения необходимых технологических расчетов;

- приобретение навыков выполнения объемно-планировочных решений при компоновке цехов и других помещений.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<p>ИД-1опк-1Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий по производству продуктов растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>ИД-2опк-1Составляет проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ИД-3опк-1Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Знать: теоретические основы инновационного развития отрасли, эффективные стратегии формирования политики развития предприятия, концепции развития агропромышленной и пищевой отрасли</p> <p>Уметь: самостоятельно ставить задачи, прогнозировать и оценивать конкурентную способность предприятия</p> <p>Владеть: современными информационными технологиями, в том числе в вопросах сравнительного анализа конкурентоспособности предприятий, методами оптимизации производства</p>
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	<p>ИД-2опк-3Применяет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства;</p> <p>ИД-3опк-3Производит пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ИД-4опк-3Владет знаниями по прогрессивным технологическим процессам, видам оборудования, средств автоматизации и механизации, оптимальным режимам производства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	<p>Знать новые технологические процессы производства новых видов продуктов;</p> <p>Уметь оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p> <p>Владеть знаниями по прогрессивным технологическим процессам, видам оборудования, средств автоматизации и механизации, оптимальным режимам производства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>
ПК-4 Руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	<p>ИД-1пк-4Определяет цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач;</p> <p>ИД-2пк-4Руководит работами по подбору существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>ИД-3пк-4Осуществляет координацию производственной деятельности, включая разработку программ внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Знать: - основы проектирования и модернизации пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: - руководить проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеть: - навыками проектирования и модернизации пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зач. ед. (180 ч.), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№3
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	5	180	180
Контактная работа, в том числе:	0,72	26	26
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме		10	10/4
Практические занятия (ПЗ)/ в том числе в интерактивной форме		16	16/8
Самостоятельная работа (СРС)	4,18	150	150
самостоятельное изучение тем и разделов		118	118
самоподготовка к текущему контролю знаний		32	32
Подготовка к зачету с оценкой	0,1	4	4
Вид контроля:			Зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПЗ	
Модуль 1 Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	176	10	16	150
Модульная единица 1.1 Основные положения архитектурно-строительного проектирования, реконструкции и модернизации предприятий по производству хлебопекарной и кондитерской промышленности.	176	10	16	150
подготовка к зачету с оценкой	4	-	-	-
Итого	180	10	16	150

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Модульная единица 1.1. Основные положения архитектурно-строительного проектирования, реконструкции и модернизации предприятий по производству хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Введение. Основные направления развития проектирование, реконструкции и модернизации предприятий по производству хлебопекарной и кондитерской промышленности. Здания промышленных предприятий и их элементы. Конструкции (каркасы, перекрытия, наружные стены, проемы, фундаменты). Строительные чертежи. Чертежи планов. Разрезом. Основы строительного проектирование перерабатывающих предприятий. Проектирование технологических процессов. Расчет площадей и требования проектированию производственных зданий. Проектирование цехов переработки растительного сырья.

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности		Зачет с оценкой	10
	Модульная единица 1.1 Основные положения архитектурно-строительного проектирования, реконструкции и модернизации предприятий производства хлебопекарной кондитерской промышленности.	Лекция № 1. Введение. Основные направления развития проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания	тестирование	2
		Лекция №2. Здания промышленных предприятий и их элементы. Конструкции (каркасы, перекрытия, наружные стены, проемы, фундаменты)		2
		Лекция №3. Техничко-экономическое обоснование строительства и реконструкции действующих предприятий.		2
		Лекция № 5.Определение мощности и режима работы хлебозаводов, пекарни и цехов		2
		Лекция № 7.Расчет полуфабрикатов собственного производства кондитерских изделий и оборудования для их производства		2
Итого				10

4.4. Практические занятия

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности		Зачет с оценкой	16
	Модульная единица 1.1 Основные положения архитектурно-строительного проектирования, реконструкции и модернизации предприятий производства хлебопекарной кондитерской промышленности.	Занятие № 1. Компоновка оборудования хлебозавода. Монтажная привязка технологического оборудования	тестирование	4
		Занятие № 2. Компоновка складов сырья и производственных помещений хлебозавода	тестирование	4
		Занятие № 3 Компоновка оборудования основного производства кондитерской фабрики. Монтажная привязка технологического оборудования	тестирование	4
		Занятие № 4. Компоновка складов сырья и производственных помещений кондитерской фабрики	тестирование	4
Итого				16

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к практическим занятиям.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1. Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности			150
1.	Модульная единица 1.1 Основные положения архитектурно-строительного проектирования, реконструкции и модернизации предприятий по производству хлебопекарной и кондитерской промышленности.	Технико-экономическое обоснование строительства и реконструкции предприятий отрасли.	16
		Основные принципы формирования и размещения предприятий хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности	18
		Составление производственной программы предприятий	16
		Расчет расхода сырья в сутки для предприятий отрасли, нормативных запасов его, площадей для хранения в кондитерском производстве.	20
		Расчет полуфабрикатов, собственного производства в кондитерском производстве. Расчет оборудования для хранения сырья	16
		Нормы проектирования технологического оборудования кондитерского и хлебопекарного производства ВНТП-02-92	16
		Требования техники безопасности при проектировании предприятий отрасли	16
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	32
Итого			150

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, практических занятий с тестовыми / экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

Компетенции	Лекции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-1; ОПК-3; ПК-4	+	+	+	Зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Электронная библиотечная система «Юрайт» www.biblio-online.ru;
2. Электронная библиотечная система «AgriLib» <http://ebs.rgazu.ru>;
3. Научная электронная библиотека elibrary.ru;
4. Справочно-правовая система КонсультантПлюс;
5. Банк данных «Библиотека копий официальных публикаций правовых актов» <http://lib.ksrf.ru/>;

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТХК и МП Направление подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Дисциплина «*Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности*»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое кол-во экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная литература										
Л, ПЗ, СРС	Развитие инженерии техники пищевых технологий	под редакцией В. А. Панфилова	Санкт-Петербург : Лань	2019		+	+		https://e.lanbook.com/book/121492	
Л, ПЗ, СРС	Дипломное проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева.	Красноярск : КрасГАУ	2015	+	+	+		10	70 ИРБИС 64+
Л, ЛР, СРС	Основы ресурсосберегающих технологий хранения и переработки зерна.	Н. В. Фомина	Красноярск : КрасГАУ,	2010					25	59 ИРБИС 64+

Директор научной библиотекой _____

6.3. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-211028-062243-873-1958 с 28.10.2021 до 18.12.2022 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «*Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности*» со студентами в течение семестра проводятся лекционные и практические занятия.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы в следующих формах:

- выполнение практических занятий;
- защита практических занятий

отдельно оцениваются личностные качества студента: аккуратность, исполнительность, инициативность, дискуссионная активность.

В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графику консультаций преподавателя. Возможна отработка текущей задолженности с использованием ЭОС Moodle.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме зачета с оценкой в виде тестирования в системе moodle. Вопросы и тематика тестов, а также критерии их оценивания представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденному «Графику ликвидации академических задолженностей».

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине предназначена специализированная аудитория (2-09), учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты, Стулья, Доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

9. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины.

9.1 Методические указания по дисциплине для обучающихся

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (10 часов) и практического (16 часов) типа. Самостоятельная работа (150 часов) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к практическим занятиям. Контроль самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям осуществляется с помощью электронного обучающего курса moodle. Форма контроля – зачет с оценкой.

Обучающийся должен готовиться к практическим занятиям: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию, обучающемуся следует обратиться к литературе библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса

может быть вынесен преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче зачета с оценкой и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течении семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к практическим работам, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных и практических занятий.

9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
 - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья послуху:
 - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
 - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются водной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	<ul style="list-style-type: none"> • в печатной форме; • в форме электронного документа;
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"> • в печатной форме увеличенных шрифтом; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"> • в печатной форме; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработала:

Кох Д.А. канд. техн. наук, доцент



ГЛЮТЕН

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

660123, г. Красноярск, пр. Красноярский рабочий, 30

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу

«ОСНОВЫ РЕКОНСТРУКЦИИ И МОДЕРНИЗАЦИИ ДЕЙСТВУЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

В рабочей программе четко определены цели и задачи обучения, они отвечают современным направлениям развития образовательных технологий. Соблюдены внешние и внутренние требования, определено место дисциплины в учебном процессе. Описаны компетенции, формируемые у магистров в результате освоения дисциплины. Материал курса изучается в одном семестре, один модуль принят правильно. Разбивка на модульные единицы позволяет яснее представить логические взаимосвязи между отдельными частями, изучаемой дисциплины. Также в рабочей программе разработаны структура и содержание модуля, определены трудоемкость модульных единиц, даны точные определения лабораторных занятий. Содержание лекционного материала и лабораторных занятий соответствует тематическому плану. Самостоятельная работа студентов разбита на две части, одна отведена для подготовки к занятиям, другая для подготовки к экзамену, способствующих углубленному изучению материала дисциплины. В рабочей программе в полном объеме приведено учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины, даны методические рекомендации преподавателям по организации обучения дисциплины.

Эксперт

Начальник производственно-технологической
службы ООО «Глютен»



Гуркаева Г.Г.