



Филиал федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Астраханский государственный технический университет» в  
Ташкентской области Республики Узбекистан

**ФАКУЛЬТЕТ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель исполнительного директора

\_\_\_\_\_ Д.С. Джумонов

**Рабочая программа дисциплины  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ  
Проектирование предприятий отрасли**

Направление

**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**  
**Профиль Продукты питания животного происхождения и водных**  
**биоресурсов**

Квалификация (степень)

**Бакалавр**

Форма обучения

**очная**

Автор:

к.т.н., доцент Ярцева Н.В. \_\_\_\_\_

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Неделя	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	72	72	72	72
Итого ауд.	90	90	90	90
Контактная работа	90	90	90	90
Сам. работа	18	18	18	18
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.т.н., доцент кафедры «Водные биоресурсы и технологии» Ярцева Н.В. \_\_\_\_\_

Рецензент(ы):

д.т.н., профессор кафедры «Водные биоресурсы и технологии» Цибизова М.Е. \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины

**Проектирование предприятий отрасли**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов

утвержденного учёным советом вуза от 30.11.2022 протокол № 4.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

«Водные биоресурсы и технологии»

Протокол от 25 августа 2023 г. № 11

Зав. кафедрой Амантурдиев Г.Б. \_\_\_\_\_

Председатель УМС \_\_\_\_\_ Д.С. Джумонов

Протокол от 26 августа 2023 г. № 4

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель УМС

\_\_\_ \_\_\_\_\_ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры  
*«Водные биоресурсы и технологии»*

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

---

---

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью освоения дисциплины «Проектирование предприятий отрасли» является формирование у будущих выпускников программы бакалавриата объема базовых теоретических знаний и практических навыков необходимых для самостоятельного решения производственных процессов, обучить методам технологических расчетов. Данные знания позволят вместе с другими специалистами разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий пищевой отрасли.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.01
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Технология рыбы и рыбных продуктов
2.1.2	Производственно-технологическая практика
2.1.3	Технологии хранения, транспортирования и реализации продукции
2.1.4	Общие принципы переработки сырья животного происхождения и водных биоресурсов
2.1.5	Введение в профессию
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Технология мяса и мясных продуктов
2.2.2	Технология рыбы и рыбных продуктов
2.2.3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.4	Преддипломная практика

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### ПК-2: Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания

##### Знать:

Уровень 1	знание технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	знание технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	знание технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано в полном объеме

##### Уметь:

Уровень 1	умение использовать технологические процессы для производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	умение использовать технологические процессы для производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	умение использовать технологические процессы для производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано в полном объеме

##### Владеть:

Уровень 1	навыки принятия обоснованных производственно-технологических решений при производстве продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	навыки принятия обоснованных производственно-технологических решений при производстве продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	навыки принятия обоснованных производственно-технологических решений при производстве продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы в полном объеме

#### ПК-4: Способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

##### Знать:

Уровень 1	знания о нормах расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	знания о нормах расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями продемонстрированы с незначительными ошибками и неточностями

Уровень 3	знания о нормах расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями продемонстрированы без ошибок и неточностей
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	умение применять нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	умение применять нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции продемонстрированы с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	умение применять нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции продемонстрированы в полном объеме
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыки обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	навыки обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции продемонстрированы с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	навыки обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции продемонстрированы в полном объеме
<b>В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен</b>	
<b>3.1 Знать:</b>	
3.1.1	технологические процессы производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры и нормы расхода сырья и вспомогательных материалов для производства данной продукции
<b>3.2 Уметь:</b>	
3.2.1	применять нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при организации производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
<b>3.3 Владеть:</b>	
3.3.1	навыками обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при организации производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Примечание
1.1	Основные положения проектирования предприятий отрасли. Виды строительства. Организация проектирования. Стадии проектирования. /Лекция/	7	2	ПК-2	п. 6	
1.2	Классификация и состав предприятий пищевой отрасли. /Лекция/	7	2	ПК-2	п. 6	
1.3	Генеральный план проектируемого предприятия пищевой отрасли. Назначение и требования, предъявляемые к разработке генерального плана. Принципы составления генеральных планов /Лекция/	7	2	ПК-2	п. 6	
1.4	Основы технологического проектирования предприятий рыбоперерабатывающей отрасли. Принципы выбора и обоснование технологических схем. Расчет сырья, готовой продукции, основных и вспомогательных материалов. Выбор и расчет технологического оборудования. Компонировка оборудования. /Лекция/	7	2	ПК-2 ПК-4	п. 6	
1.5	Основы технологического проектирования предприятий мясоперерабатывающей отрасли. Принципы выбора и обоснование технологических схем. Расчет сырья, готовой продукции, основных и вспомогательных материалов. Выбор и расчет технологического	7	2	ПК-2 ПК-4	п. 6	

	оборудования. Компонировка оборудования. /Лекция/					
1.6	Принципы расчета численности рабочих мест на предприятиях перерабатывающей отрасли /Лекция/	7	2	ПК-2	п. 6	
1.7	Основные теплоэнергетические расчеты на технологические цели /Лекция/	7	2	ПК-2	п. 6	
1.8	Принципы компоновки предприятий и их отдельных производств /Лекция/	7	2	ПК-2	п. 6	
1.9	Санитарные требования к проектированию перерабатывающих предприятий пищевой отрасли. Инженерное оборудование, сети и системы /Лекция/	7	2	ПК-2	п. 6	
1.10	Принципы выбора и обоснование технологических схем для предприятий рыбоперерабатывающей отрасли /Пр/	7	8	ПК-2	п. 6	
1.11	Расчет сырья и готовой продукции для предприятий рыбоперерабатывающей отрасли. Составление и расчет продуктового баланса количественным методом /Практическая работа/	7	12	ПК-4	п. 6	
1.12	Расчет основных и вспомогательных материалов для предприятий рыбоперерабатывающей отрасли /Практическая работа/	7	8	ПК-4	п. 6	
1.13	Выбор и расчет технологического оборудования для предприятий рыбоперерабатывающей отрасли /Практическая работа/	7	6	ПК-2 ПК-4	п. 6	
1.14	Расчет численности рабочих мест для предприятий рыбоперерабатывающей отрасли /Практическая работа/	7	2	ПК-2	п. 6	
1.15	Принципы выбора и обоснование технологических схем для предприятий мясоперерабатывающей отрасли /Практическая работа/	7	8	ПК-2	п. 6	
1.16	Расчет сырья и готовой продукции для предприятий мясоперерабатывающей отрасли. Составление и расчет продуктового баланса количественным методом /Практическая работа/	7	12	ПК-4	п. 6	
1.17	Расчет основных и вспомогательных материалов для предприятий мясоперерабатывающей отрасли. /Пр/	7	8	ПК-4	п. 6	
1.18	Выбор и расчет технологического оборудования для предприятий мясоперерабатывающей отрасли /Пр/	7	6	ПК-2 ПК-4	п. 6	
1.19	Расчет численности рабочих мест для предприятий мясоперерабатывающей отрасли /Практическая работа/	7	2	ПК-2	п. 6	
1.20	Размещение промышленных предприятий /Ср/	7	2	ПК-2 ПК-4	п. 6	
1.21	Особенности проектирования административно-бытовых зданий и сооружений в составе комплекса перерабатывающего предприятий /Ср/	7	4	ПК-2	п. 6	
1.22	Особенности проектирования складских помещений в составе комплекса перерабатывающего предприятий /Ср/	7	4	ПК-2 ПК-4	п. 6	
1.23	Конструктивные особенности промышленных зданий и сооружений предприятий перерабатывающей отрасли /Ср/	7	8	ПК-2	п. 6	
1.24	Особенности проектирование инженерных систем и сетей промышленных зданий и сооружений предприятий перерабатывающей отрасли /Ср/	7	2	ПК-2	п. 6	
	/Зачет/	7		ПК-2 ПК-4	п. 6	

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

- Типовые вопросы к зачету
1. Основы строительного проектирования промышленных предприятий перерабатывающей отрасли. Понятие о проектировании и проекте промышленного предприятия, роль и задачи проектирования.
  2. Проектные организации мясной промышленности.
  3. Проектные организации рыбной промышленности
  4. Проектирование предприятий на основе технико-экономического обоснования. Назначение и состав проекта организации строительства и проекта производства работ. Стадии проектирования.
  5. Типы и состав проектов.
  6. Основные направления в технологическом и строительном проектировании.
  7. Новые и прогрессивные методы проектирования.
  8. Общие сведения о системе автоматизированного проектирования.
  9. Назначение генерального плана и требования, предъявляемые к его разработке.
  10. Состав генерального плана предприятий перерабатывающей отрасли.
  11. Санитарные нормы и нормы пожарной безопасности.
  12. Размещение на генеральном плане отдельных зданий и сооружений, входящих в состав предприятия.
  13. Благоустройство территории.
  14. Инженерные коммуникации.
  15. Основные принципы построения генерального плана.
  16. Графическое выполнение генерального плана.
  17. Основные строительные конструкции и сантехнические системы предприятий.
  18. Классификация зданий и сооружений по назначению и степени огнестойкости, долговечности конструкций, внутреннему режиму.
  19. Основные конструктивные схемы зданий. Облегченные конструкции. Одноэтажные и многоэтажные здания и эффективность их применения при проектировании предприятий перерабатывающей промышленности.
  20. Объемно-планировочные решения промышленных зданий. Требования к зданиям и их помещениям, вспомогательные здания и помещения. Санитарно-технические системы предприятия.

### 5.2. Темы письменных работ

Не предусмотрены

### 5.3. Фонд оценочных средств

#### Типовые тесты:

Схемы расположения производственного потока на предприятиях пищевой отрасли могут быть:

- а) диагональными;
- б) вертикальными;
- в) горизонтальными;
- г) радиальными

Что понимают под производственной мощностью перерабатывающего предприятия

- а) максимально возможный выпуск продукции или максимально возможный объем переработки сельскохозяйственного сырья в единицу времени;
- б) максимально возможный выпуск продукции или максимально возможный объем переработки сельскохозяйственного сырья за год;
- в) максимально возможный выпуск продукции или максимально возможный объем переработки сельскохозяйственного сырья за сутки;
- г) минимальный выпуск продукции или минимально возможный объем переработки сельскохозяйственного сырья в единицу времени

Последовательный перечень всех основных операций и процессов с указанием применяемого режима и условий называется:

- а) ритмом технологического потока
- б) блок-схемой
- в) графиком работы предприятия
- г) технологической схемой производства

Что называется коэффициентом использования машины?

- а) отношение действительной производительности машины к её технологической производительности;
- б) отношение действительной производительности машины к её теоретической производительности;
- в) отношение технологической производительности к её теоретической производительности
- г) это безразмерная величина.

На современных предприятиях транспортировка сырья в вертикальной плоскости осуществляется:

- а) винтовыми конвейерами;
- б) ленточными бортовыми конвейерами;
- в) нориями;
- г) пневмотранспортом.



#### 5.4. Перечень видов оценочных средств

Отчет по практической работе. Тестирование.

### 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### 6.1. Рекомендуемая литература

1. Мышалова, О. М. Основы проектирования : учебное пособие / О. М. Мышалова. — Кемерово : КемГУ, 2014. — ISBN 978-5-89289-812-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93557>
2. Мышалова, О. М. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР : учебное пособие / О. М. Мышалова. — Кемерово : КемГУ, 2010. — ISBN 978-5-89289-602-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4615>
3. Антипова, Л. В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР (теория и практика) : учебное пособие / Л. В. Антипова, Н. М. Ильина. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — ISBN 978-5-89448-778-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5827>
4. Проектирование предприятий мясной отрасли : учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, Ю. З. Насиров. — Персиановский : Донской ГАУ, 2021. — 200 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/216740>
5. Проектирование и строительство предприятий рыбоперерабатывающей промышленности : учебное пособие / Н. В. Тимошенко, С. В. Патиева, А. В. Кочерга, Г. И. Касьянов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2017. — 296 с. — ISBN 978-5-98879-155-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91629>
6. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для вузов / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 497 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14204-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544037>
7. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100092.html>
8. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях отрасли : учебное пособие / П. В. Масленников, Н. Ю. Латков, М. П. Ивахин [и др.]. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2008. — 172 с. — ISBN 978-5-89289-535-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/14380.html>
9. Руководство по выполнению курсового проекта по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли» : учебное пособие / А. А. Шевцов, Л. И. Лыткина, Е. С. Шенцова, А. В. Дранников. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011. — 120 с. — ISBN 978-5-89448-824-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/57858.html>

#### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Национальная база данных законодательства Республики Узбекистан – [www.lex.uz](http://www.lex.uz)

Национальная библиотека имени Алишера Навои - [www.natlib.uz](http://www.natlib.uz)

Сайт правовой информации Республики Узбекистан <https://lex.uz>

Официальный интернет-портал правовой информации Российской Федерации <http://pravo.gov.ru/>

#### 6.3. Перечень информационных технологий

##### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

1. Adobe Reader - Программа для просмотра электронных документов
2. ESET Endpoint Antivirus + ESET Server Security - Средство антивирусной защиты
3. Google Chrome - Браузер
4. Moodle - Образовательный портал Филиал ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан
5. Mozilla FireFox - Браузер
6. Microsoft 365 - Программное обеспечение для работы с электронными документами
7. 7-zip - Архиватор

##### 6.3.2 Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных

Электронно – библиотечная система «Лань»

Образовательная платформа «Юрайт»

Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART»

### 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практических занятий), контактной работы, в том числе проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещение для самостоятельной работы: рабочие места студентов: столы, стулья. Рабочее место преподавателя: стол, стул. Аудитория для практических занятий оснащена аудиторной доской; и/или это компьютерный класс, оснащенный компьютерами в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой, мышкой или моноблоком с клавиатурой и мышкой.
7.2	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, оборудованная набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, доской аудиторной.
7.3	Помещение для хранения учебного оборудования. Рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи

7.4	Помещение для профилактического обслуживания учебного оборудования. Рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи
7.5	Помещения для СРС, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет, которые обеспечивают доступ к электронно-библиотечным системам издательств, доступ к электронному каталогу книг, учебно-методическим разработкам, периодическим изданиям, в Образовательный портал филиала ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан.

#### **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

1. Ярцева Н.В. Методические указания для практических работ по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли» для студентов очной формы направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. – Ташкент, филиал ФГБОУ ВО "АГТУ" в Ташкентской области Республики Узбекистан, 2023. – Режим доступа <https://portal.astutr.uz/>
2. Ярцева Н.В. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли» для студентов очной формы направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. – Ташкент, филиал ФГБОУ ВО "АГТУ" в Ташкентской области Республики Узбекистан, 2023. – Режим доступа <https://portal.astutr.uz/>

### **Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению**

В филиале в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению организованы информационные указатели с использованием тактильного шрифта по системе Брайля. Сайт филиала имеет версию для слабовидящих.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на образовательном портале.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

### **Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху**

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении лабораторных занятий производится дублирование звуковой справочной информации визуальной.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

### **Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата**

В филиале в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, корпуса, в которых реализуется образовательная деятельность, укомплектованы необходимым оборудованием для облегчения доступа в аудитории и обслуживающие помещения.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении лабораторных занятий обеспечивается возможность освоения практических навыков обучающимся с ОВЗ с учетом его индивидуальных физических возможностей.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.