



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
Биологическая безопасность сырья и готовой продукции**

Направление

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

Квалификация (степень)

Бакалавр

Форма обучения

очная

Автор:

К.с/х.н, ст.преп, Турсунов Хайрулло
Шарофиддинович

Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>) | 6 (3.2) | | Итого | |
|---|----------------|-----|-------|-----|
| Неделя | 17 | | | |
| Вид занятий | УП | РП | УП | РП |
| Лекции | 34 | 34 | 34 | 34 |
| Практические | 68 | 68 | 68 | 68 |
| Итого ауд. | 102 | 102 | 102 | 102 |
| Контактная работа | 102 | 102 | 102 | 102 |
| Сам. работа | 42 | 42 | 42 | 42 |
| Часы на контроль | 36 | 36 | 36 | 36 |
| Итого | 180 | 180 | 180 | 180 |

Программу составил(и):

К.с/х.н., Ст.преп, Турсунов Х.Ш. _____

Рецензент(ы):

Доцент Амантурдиев Г.Б. _____

Рабочая программа дисциплины

Биологическая безопасность сырья и готовой продукции

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 31.01.2022 протокол № 6.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Водные биоресурсы и технологии

Протокол от 27.08. 2022 г. №1

Зав. кафедрой Амантурдиев Г.Б

Председатель УМС Джумонов Д.С

Протокол от 27.08. 2022 г. №1

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС _____ Д.С. Джумонов
Протокол № 4 от 26.08.2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Водные биоресурсы и технологии

Протокол № 11 от 25.08.2023 г.
Зав. кафедрой Амантурдиев Г.Б.

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 Амантурдиев Г.Б.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС
_____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Водные биоресурсы и технологии

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Амантурдиев Г.Б.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС
_____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Водные биоресурсы и технологии

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Амантурдиев Г.Б.

| 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) | |
|---|--|
| 1.1 | Сформировать у обучающихся знания, практические умения и навыки, направленные на формирование знаний по обеспечению безопасности сырья и продуктов животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, т.е. охраны внутренней среды человека от попадания чужеродных веществ, загрязняющих пищевые продукты, а также опасности, связанные с применением пищевых добавок в составе пищевых систем, изучение способов снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду, а также применения этих знаний при решении задач, возникающих в их последующей профессиональной деятельности в соответствии с формируемыми компетенциям |

| 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | |
|---|---|
| Цикл (раздел) ОП: | Б1. О.04 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Управление качеством на предприятиях отрасли |
| 2.1.2 | Технологическая практика |
| 2.1.3 | Экология |
| 2.1.4 | Химия пищи |
| 2.1.5 | Пищевые добавки в производстве продуктов питания |
| 2.2 | Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Технология рыбы и рыбных продуктов |
| 2.2.2 | Технология мяса и мясных продуктов |

| 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) | |
|---|--|
| ПК-5: Способен осуществлять контроль за соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции | |
| Знать: | |
| Уровень 1 | усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности |
| Уровень 2 | определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов |
| Уровень 3 | четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания |
| Уметь: | |
| Уровень 1 | выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 2 | выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 3 | выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно |
| Владеть: | |
| Уровень 1 | владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен |
| Уровень 2 | в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт |
| Уровень 3 | владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт |

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

| | |
|------------|---|
| 3.1 | Знать: |
| 3.1.1 | основные понятия термины и их определение в области гигиены и безопасности питания; потребность организма человека в пищевых веществах и энергии; основные положения современной теории рационального питания, гигиеническую характеру основных компонентов пищи, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека; основные требования и критерии оценки безопасности пищевых продуктов; нормативную документацию, регламентирующую безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. |
| 3.2 | Уметь: |
| 3.2.1 | работать с нормативной и технической документацией, в области безопасности товаров и гигиены питания, (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами др.); использовать справочные материалы и определять пищевую ценность и рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов; осуществлять анализ результатов оценки показателей безопасности пищевых продуктов и упаковочных материалов. |
| 3.3 | Владеть: |

| | |
|-------|--|
| 3.3.1 | организация проведения экспертизы безопасности пищевых продуктов; принципами и методами идентификации и оценка и анализа опасностей и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей. |
|-------|--|

| 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) | | | | | | |
|---|---|---------|-------|-------------|------------|------------|
| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр | Часов | Компетенции | Литература | Примечание |
| | Раздел 1. | | | | | |
| 1.1 | Продовольственная безопасность и критерии ее оценки. Проблема обеспечения безопасности продовольственных товаров. /Лек/ | 6 | 2 | ПК-5 | п. 6 | |
| 1.2 | Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов. Концепция и доктрина продовольственной безопасности (ПБ). /Лек/ | 6 | 2 | ПК-5 | п. 6 | |
| 1.3 | Виды, источники, пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов. /Лек/ | 6 | 2 | ПК-5 | п. 6 | |
| 1.4 | Гигиенические нормативы безопасности пищевых продуктов. Гигиеническая характеристика ксенобиотиков, их классификация. | 6 | 2 | ПК-5 | п. 6 | |
| 1.5 | Обеспечения безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов животного происхождения. Проблема обеспечения безопасности продовольственных товаров на | 6 | 2 | ПК-5 | п. 6 | |
| 1.6 | Сроки годности и сроки хранения пути их увеличения. Опасности дисбаланса макронутриентов в питании. /Лек/ | 6 | 2 | ПК-5 | п. 6 | |
| 1.7 | Государственное регулирование вопросов безопасности. Антиалиментарные факторы питания /Лек/ | 6 | 2 | ПК-5 | п. 6 | |
| 1.8 | Нормативная база вопросов безопасности пищевых систем. Опасности чужеродных веществ из внешней среды. /Лек/ | 6 | 2 | ПК-5 | п. 6 | |
| 1.9 | Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами. Токсические вещества природного Происхождения. /Лек/ | 6 | 2 | ПК-5 | п. 6 | |
| 1.10 | Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в сельском хозяйстве /Лек/ | 6 | 2 | ПК-5 | п. 6 | |
| 1.11 | Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (ФАО). /Лек/ | 6 | 2 | ПК-5 | п. 6 | |
| 1.12 | Правовые и этические акты, регламентирующие состав и свойства пищевых продуктов. /Лек/ | 6 | 2 | ПК-5 | п. 6 | |
| 1.13 | Санитарный, вынужденный убой животных. Способы обеззараживания мяса и мясопродуктов. /Лек/ | 6 | 2 | ПК-5 | п. 6 | |

| | | | | | | |
|------|---|---|---|------|------|--|
| 1.14 | Пути загрязнения продуктов питания в трофологической цепи. Опасности загрязнения пищевых продуктов метаболитами плесневых грибов. /Лек/ | 6 | 2 | ПК-5 | п. 6 | |
| 1.15 | Продукты окисления липидов; антиалиментарные факторы питания; метаболизм чужеродных веществ в продовольственном сырье и пищевых продуктах. /Лек/ | 6 | 2 | ПК-5 | п. 6 | |
| 1.16 | Генная инженерия и проблемы безопасности. Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией, полученной с использованием генетически модифицированных организмов. /Лек/ | 6 | 2 | ПК-5 | п. 6 | |
| 1.17 | Продукты окисления липидов; антиалиментарные факторы питания; метаболизм чужеродных веществ в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Нормативная база сертификации пищевой продукции. /Лек/ | 6 | 2 | ПК-5 | п. 6 | |
| | Раздел 2. | | | | п. 6 | |
| 2.1 | Продовольственная безопасность и критерии ее оценки. Проблема обеспечения безопасности продовольственных товаров. /Пр/ | 6 | 8 | ПК-5 | п. 6 | |
| 2.2 | Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов. Концепция и доктрина продовольственной безопасности (ПБ). /Пр/ | 6 | 8 | ПК-5 | п. 6 | |
| 2.3 | Гигиенические нормативы безопасности пищевых продуктов. Гигиеническая характеристика ксенобиотиков, их классификация. /Пр/ | 6 | 8 | ПК-5 | п. 6 | |
| 2.4 | Обеспечения безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов животного происхождения. Проблема обеспечения безопасности продовольственных товаров на международном уровне /Пр/ | 6 | 8 | ПК-5 | п. 6 | |
| 2.5 | Обеспечения безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов животного происхождения. Проблема обеспечения безопасности продовольственных товаров на международном уровне /Пр/ | 6 | 8 | ПК-5 | п. 6 | |
| 2.6 | Сроки годности и сроки хранения пути их увеличения. Опасности дисбаланса макронутриентов в питании. /Пр/ | 6 | 8 | ПК-5 | п. 6 | |
| 2.7 | Государственное регулирование вопросов безопасности. Антиалиментарные факторы питания /Пр/ | 6 | 8 | ПК-5 | п. 6 | |
| 2.8 | Продукты окисления липидов; антиалиментарные факторы питания; метаболизм чужеродных веществ в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Нормативная база сертификации пищевой продукции. /Пр/ | 6 | 8 | ПК-5 | п. 6 | |
| 2.9 | Генная инженерия и проблемы безопасности. Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией, полученной с использованием генетически модифицированных организмов. /Пр/ | 6 | 4 | ПК-5 | п. 6 | |

| | | | | | | |
|-----|--|---|----|------|------|--|
| | Раздел 3. | | | | | |
| 3.1 | Продовольственная безопасность и критерии ее оценки. Проблема обеспечения безопасности продовольственных товаров. /Ср/ | 6 | 4 | ПК-5 | | |
| 3.2 | Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов. Концепция и доктрина продовольственной безопасности (ПБ). /Ср/ | 6 | 4 | ПК-5 | п. 6 | |
| 3.3 | Гигиенические нормативы безопасности пищевых продуктов. Гигиеническая характеристика ксенобиотиков, их классификация. /Ср/ | 6 | 4 | ПК-5 | п. 6 | |
| 3.4 | Обеспечения безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов животного происхождения. Проблема обеспечения безопасности продовольственных товаров на международном уровне /Ср/ | 6 | 6 | ПК-5 | п. 6 | |
| 3.5 | Обеспечения безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов животного происхождения. Проблема обеспечения безопасности продовольственных товаров на международном уровне /Ср/ | 6 | 6 | ПК-5 | п. 6 | |
| 3.6 | Сроки годности и сроки хранения пути их увеличения. Опасности дисбаланса макронутриентов в питании. /Ср/ | 6 | 6 | ПК-5 | п. 6 | |
| 3.7 | Государственное регулирование вопросов безопасности. Антиалиментарные факторы питания /Ср/ | 6 | 6 | ПК-5 | п. 6 | |
| 3.8 | Продукты окисления липидов; антиалиментарные факторы питания; метаболизм чужеродных веществ в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Нормативная база сертификации пищевой продукции. /Ср/ | 6 | 6 | ПК-5 | п. 6 | |
| | Экзамен | 6 | 36 | ПК-5 | п. 6 | |

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Понятие биологическая безопасность.
2. Научные и практические аспекты рационального питания.
3. Классические, альтернативные теории питания.
4. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.
5. Краткая характеристика опасностей микробиологического и вирусного происхождения.
6. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции.
7. Санитарно-показательные микроорганизмы.
8. Условно-патогенные микроорганизмы.
9. Патогенные микроорганизмы.
10. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов.
11. Классификация чужеродных загрязнителей – ксенобиотиков.
12. Металлические загрязнения: ртуть, кадмий, свинец, мышьяк, стронций, хром
13. Металлические загрязнения: медь, цинк, олово, железо, алюминий.
14. Источники и пути поступления радионуклидов в организм.
15. Естественные, искусственные радионуклиды и их источники.
16. Технологические способы снижения радиоактивных элементов в продовольственном сырье.

5.2. Темы письменных работ

Не планируются

| 5.3. Фонд оценочных средств | |
|--|--|
| Представляет собой типовые вопросы и задания: | |
| Дайте определение продовольственной безопасности? | Это обеспечение безопасности и качества продуктов питания, включая рыбную продукцию и продукцию из сырья животного происхождения |
| Международная система обеспечения безопасности пищевых продуктов включает в себя сотрудничество. Для чего? | Сотрудничество необходимо для разработки и реализации стандартов и правил, контроля и мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов |
| Доктрина продовольственной безопасности определяет... | Доктрина продовольственной безопасности определяет стратегические цели и задачи государства в области обеспечения продовольственной безопасности |
| Назовите источники загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов? | Источники загрязнения - почва, вода, воздух, животные, человек и другие факторы окружающей среды |
| Радиационное загрязнение – это... | Радиационное загрязнение - это загрязнение продуктов пищевой промышленности радиоактивными веществами, такими как радон, радий, уран и другими радиоактивными элементами |
| Химическое загрязнение – это... | это загрязнение продуктов пищевой промышленности веществами, такими как пестициды, гербициды, гормоны роста и прочие агрохимикаты |
| 5.4. Перечень видов оценочных средств | |
| Тесты, контрольные и экзаменационные вопросы | |

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

6.1. Рекомендуемая литература

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / составители О. Г. Комкова, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 177 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133412>
2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / А. Д. Дмитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Дмитриев, Н. В. Хураскина. — Казань : КНИТУ, 2016. — 188 с. — ISBN 978-5-7882-1923-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102022>
3. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 163 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148532>
4. Гореликова, Г. А. Биологическая безопасность продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Гореликова. — Кемерово : КемГУ, 2011. — 126 с. — ISBN 978-5-89289-676-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4597>
5. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. — Красноярск : СФУ, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-7638-4098-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157641>
6. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 452 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16705-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531549>
7. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 229 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07782-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513555>
8. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07783-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513812>
9. Рябичева, А. Е. Биологическая безопасность пищевых систем : учебное пособие / А. Е. Рябичева, В. А. Стрельцов. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 226 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304487>

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

- Правительство России <http://government.ru>
- Сайт правовой информации Республики Узбекистан <https://lex.uz/docs/2248101>
- Официальный интернет-портал правовой информации Российской Федерации <http://pravo.gov.ru/>

6.3 Перечень информационных технологий

| 6.3.1 Перечень программного обеспечения | |
|--|---|
| 6.3.1.1 | ESET Endpoint Antivirus + ESET Server Security – антивирусная программа |
| 6.3.1.2 | AdobeReader - программа для просмотра документов в формате pdf. |
| 6.3.1.3 | Google Chrome - браузер. |
| 6.3.1.4 | Moodle - Образовательный портал ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО «АГТУ» В ТАШКЕНТСКОЙ ОБЛАСТИ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН. |
| 6.3.1.5 | Mozilla FireFox - браузер. |
| 6.3.1.6 | Microsoft 365 - программное обеспечение для работы с электронными документами. |
| 6.3.1.7 | 7-zip - архиватор. |
| 6.3.2 Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных | |
| 6.3.2.1 | Электронно – библиотечная система «Лань» |
| 6.3.2.2 | Образовательная платформа «Юрайт» |
| 6.3.2.3 | Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART» |
| 6.3.2.4 | Национальная база данных законодательства Республики Узбекистан – https://lex.uz/ru/ |

| 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. |
| 7.2 | Аудиторная доска; и/или компьютерный класс, оснащенный компьютерами в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой, мышкой. |
| 7.3 | 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. |
| 7.4 | Помещение для хранения учебного оборудования. Рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи |
| 7.5 | Помещение для профилактического обслуживания учебного оборудования. Рабочие места сотрудников (столы стулья, стеллажи. |
| 7.6 | Помещения для СРС, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет, которые обеспечивают доступ к электронно-библиотечным системам издательств, доступ к 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) | |
|---|--|
| <p>1. Турсунов Х. Биологическая безопасность сырья и готовой продукции. Методические указания по выполнению практических работ для обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, Филиал АГТУ, 2022. – URL: https://portal.astutr.uz/.</p> <p>2. Турсунов Х. Биологическая безопасность сырья и готовой продукции. Методические указания по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, Филиал АГТУ, 2022. – URL: https://portal.astutr.uz/.</p> | |

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.