



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

**заочная**

Автор:

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

**Распределение часов дисциплины**

Курс	4		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Лекции	4	4	4	4
Практические	6	6	6	6
Итого ауд.	10	10	10	10
Контактная работа	10	10	10	10
Сам. работа	161	161	161	161
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

*Кс/хн, 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 30.11.2022 протокол № 4.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Водные биоресурсы и технологии**

Протокол от 25.08.2023 г. № 11

Зав. кафедрой Амантурдиев Г.Б.

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

Протокол № 4 от 26.08. 2023 г.

---

---

**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.

<b>1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>	
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

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
Цикл (раздел) ОП:	Б1. О.04
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
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
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Технология рыбы и рыбных продуктов
2.2.2	Технология мяса и мясных продуктов

<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>	
<b>ПК-5: Способен осуществлять контроль за соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</b>	
<b>Знать:</b>	
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
<b>Уметь:</b>	
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
<b>Владеть:</b>	
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**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
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.
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
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.
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>

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/	Курс	Часов	Компетенции	Литература	Примечание
	<b>Раздел 1.</b>					
1.1	Продовольственная безопасность и критерии ее оценки. Проблема обеспечения безопасности продовольственных товаров. /Лек/	4	1	ПК-5	п. 6	
1.2	Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов. Концепция и доктрина продовольственной безопасности (ПБ). /Лек/	4	1	ПК-5	п. 6	
1.3	Виды, источники, пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов. /Лек/	4	1	ПК-5	п. 6	
1.4	Гигиенические нормативы безопасности пищевых продуктов. Гигиеническая характеристика ксенобиотиков, их классификация. /Лек/	4	1	ПК-5	п. 6	
1.5	Обеспечения безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов животного происхождения. Проблема обеспечения безопасности продовольственных товаров на международном уровне /Ср/	4	6	ПК-5	п. 6	
1.6	Сроки годности и сроки хранения пути их увеличения. Опасности дисбаланса макронутриентов в питании. /Ср/	4	6	ПК-5	п. 6	
1.7	Государственное регулирование вопросов безопасности. Антиалиментарные факторы питания /Ср/	4	6	ПК-5	п. 6	
1.8	Нормативная база вопросов безопасности пищевых систем. Опасности чужеродных веществ из внешней среды. /Ср/	4	4	ПК-5	п. 6	
1.9	Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами. Токсические вещества природного происхождения. /Ср/	4	8	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 /Ср/	4	8	ПК-5	п. 6	
1.11	Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (ФАО). /Ср/	4	4	ПК-5	п. 6	
1.12	Правовые и этические акты, регламентирующие состав и свойства пищевых продуктов. /Ср/	4	4	ПК-5	п. 6	
1.13	Санитарный, вынужденный убой животных. Способы обеззараживания мяса и мясopодуKтов. /Ср/	4	4	ПК-5	п. 6	

1.14	Пути загрязнения продуктов питания в трофологической цепи. Опасности загрязнения пищевых продуктов метаболитами плесневых грибов. /Ср/	4	4	ПК-5	п. 6	
1.15	Продукты окисления липидов; антиалиментарные факторы питания; метаболизм чужеродных веществ в продовольственном сырье и пищевых продуктах. /Ср/	4	4	ПК-5	п. 6	
1.16	Генная инженерия и проблемы безопасности. Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией, полученной с использованием генетически модифицированных организмов. /Ср/	4	4	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. /Ср/	4	4	ПК-5	п. 6	
	<b>Раздел 2.</b>				п. 6	
2.1	Продовольственная безопасность и критерии ее оценки. Проблема обеспечения безопасности продовольственных товаров. /Пр/	4	2	ПК-5	п. 6	
2.2	Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов. Концепция и доктрина продовольственной безопасности (ПБ). /Пр/	4	2	ПК-5	п. 6	
2.3	Гигиенические нормативы безопасности пищевых продуктов. Гигиеническая характеристика ксенобиотиков, их классификация. /Пр/	4	2	ПК-5	п. 6	
2.4	Обеспечения безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов животного происхождения. Проблема обеспечения безопасности продовольственных товаров на международном уровне /Ср/	4	8	ПК-5	п. 6	
2.5	Обеспечения безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов животного происхождения. Проблема обеспечения безопасности продовольственных товаров на международном уровне /Ср/	4	8	ПК-5	п. 6	
2.6	Сроки годности и сроки хранения пути их увеличения. Опасности дисбаланса макронутриентов в питании. /Ср/	4	8	ПК-5	п. 6	
2.7	Государственное регулирование вопросов безопасности. Антиалиментарные факторы питания /Ср/	4	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. /Ср/	4	8	ПК-5	п. 6	
2.9	Генная инженерия и проблемы безопасности. Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией, полученной с использованием генетически модифицированных организмов. /Ср/	4	7	ПК-5	п. 6	

	<b>Раздел 3.</b>					
3.1	Продовольственная безопасность и критерии ее оценки. Проблема обеспечения безопасности продовольственных товаров. /Ср/	4	6	ПК-5	п.6	
3.2	Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов. Концепция и доктрина продовольственной безопасности (ПБ). /Ср/	4	6	ПК-5	п. 6	
3.3	Гигиенические нормативы безопасности пищевых продуктов. Гигиеническая характеристика ксенобиотиков, их классификация. /Ср/	4	6	ПК-5	п. 6	
3.4	Обеспечения безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов животного происхождения. Проблема обеспечения безопасности продовольственных товаров на международном уровне /Ср/	4	6	ПК-5	п. 6	
3.5	Обеспечения безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов животного происхождения. Проблема обеспечения безопасности продовольственных товаров на международном уровне /Ср/	4	6	ПК-5	п. 6	
3.6	Сроки годности и сроки хранения пути их увеличения. Опасности дисбаланса макронутриентов в питании. /Ср/	4	6	ПК-5	п. 6	
3.7	Государственное регулирование вопросов безопасности. Антиалиментарные факторы питания /Ср/	4	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/	4	6	ПК-5	п. 6	
	Экзамен	4	9	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



<b>5.3. Фонд оценочных средств</b>	
ФОС представлен типовыми вопросами и тестами	
<b>Формулировка задания</b>	<b>Правильный ответ (ответы)/элементы правильного ответа</b>
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...	Она 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...	Это загрязнение продуктов пищевой промышленности радиоактивными веществами, такими как радон, радий, уран и другими радиоактивными элементами
<b>5.4. Перечень видов оценочных средств</b>	
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. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев, Н. В. Хураськина. — 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.
<b>6.3.2 Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных</b>	
6.3.2.1	Электронно – библиотечная система «Лань»
6.3.2.2	Образовательная платформа «Юрайт»
6.3.2.3	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.
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 электронному каталогу книг, трудам преподавателей, 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.	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: <a href="https://portal.astutr.uz/">https://portal.astutr.uz/</a> .
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: <a href="https://portal.astutr.uz/">https://portal.astutr.uz/</a> .

### **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.