



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**  
**МОДУЛЬ ГУМАНИТАРНЫХ, СОЦИАЛЬНЫХ И**  
**ЭКОНОМИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН**  
**Управление качеством на предприятиях отрасли**

Направление

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

Квалификация (степень)

**Бакалавр**

Форма обучения

**заочная**

Автор:

Д.т.н., профессор, Цибизова М.Е. \_\_\_\_\_

**Распределение часов дисциплины по курсам**

Курс	3		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Лекции	4	4	4	4
Практические	6	6	6	6
Итого ауд.	10	10	10	10
Контактная	10	10	10	10
Сам. работа	94	94	94	94
Контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

*Д.т.н., профессор, Цибизова М.Е.* \_\_\_\_\_

Рецензент(ы):

*д.т.н., профессор, Золотокопова С.В.* \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины

**Управление качеством на предприятиях 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

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 21.01.2021 протокол № 5.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Общая экология и экономика**

Протокол от 26.08.2022 г. № 1

Зав. кафедрой Турсинбаева Г.С.

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

Протокол № 1 от 27 августа 2022 г.

---

---

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

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

Протокол от 26.08.2023 г. № 4

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры  
**Общая экология и экономика**

Протокол от 25.08.2023 г. № 1

Зав. кафедрой Турсинбаева Г.С.

---

---

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

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

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры  
**Общая экология и экономика**

Протокол от \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой

---

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1	Целью освоения дисциплины является обучение принципам построения систем менеджмента качества (СМК) и безопасности предприятий на основе положений международных стандартов ИСО серии 9000, 22000, а также стратегии всеобщего управления качеством в области производства продуктов питания животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
-----	---

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

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.01
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Метрология, стандартизация и сертификация
2.1.2	Микробиология в отрасли
2.1.3	Разработка и реализация проектов в перерабатывающей отрасли
2.1.4	Сырье и материалы рыбной промышленности
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Биологическая безопасность сырья и готовой продукции
2.2.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.3	Основы разработки нормативных документов отрасли
2.2.4	Производственно-технологическая практика
2.2.5	Технологии хранения, транспортирования и реализации продукции
2.2.6	Технология рыбы и рыбных продуктов
2.2.7	Микробиологический контроль производства продуктов животного происхождения и водных биоресурсов
2.2.8	Производственный контроль производства продуктов животного происхождения и водных биоресурсов
2.2.9	Технология мяса и мясных продуктов
2.2.10	Преддипломная практика

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

<b>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	при ответах на вопросы по гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарным требованиям к персоналу и организации производства на предприятиях производства продуктов питания не продемонстрировано знание вопроса в полном объеме методы
Уровень 2	при ответах на вопросы по гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарным требованиям к персоналу и организации производства на предприятиях производства продуктов питания продемонстрировано знание вопроса с неточностями и ошибками
Уровень 3	при ответах на вопросы по гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарным требованиям к персоналу и организации производства продуктов питания продемонстрировано знание вопроса в полном объеме
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	применение нормативной документации в области организации производства продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, контроля производства продукции продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 2	применение нормативной документации в области организации производства продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, контроля производства продукции продемонстрировано не в полном объеме
Уровень 3	применение нормативной документации в области организации производства продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, контроля производства продукции продемонстрировано в полном объеме
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	владение основами управления качеством продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 2	владение основами управления качеством продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано не в полном объеме
Уровень 3	владение основами управления качеством продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано в полном объеме

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
3.1.1	принципы системного управления качеством продукции; методические основы управления качеством продукции и международные стандарты по управлению качеством ИСО и ХАССП; основные нормативные документы по вопросам качества
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
3.2.1	применять знания в области качества, внедрения систем менеджмента качества производимой продукции установленным нормам на предприятиях отрасли
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>
3.3.1	навыками по применению современных методов управления; сертификации систем менеджмента качества на основе международных стандартов, законов Российской Федерации и Республики Узбекистан, и действующей нормативной документации

**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	Введение в дисциплину. Основные термины и определения. Обзор федеральных документов, регламентирующих качество продукции /Лек/	3	2	ОПК-5	п.6	
1.2	Международная организация по стандартизации (ISO). Версии стандартов 1987, 1994, 2000 г.г. Динамика внедрения систем менеджмента качества (СМК) в мире /Лек/	3	2	ОПК-5	п.6	
1.3	Основные положения и терминология ГОСТ Р ИСО 9000. Изучение комплекса стандартов ИСО серии 9000 /Пр/	3	2	ОПК-5	п.6	
1.4	Качество и безопасность как основные свойства продукции /Ср/	3	6	ОПК-5	п.6	
1.5	Разработка мероприятий по реализации принципов Деминга на перерабатывающих предприятиях /Ср/	3	6	ОПК-5	п.6	
1.6	Управление качеством как фактор конкурентоспособности предприятия. Квалиметрия. /Ср/	3	6	ОПК-5	п.6	
1.7	Оценка уровней качества продукции с использованием математических методов. /Ср/	3	6	ОПК-5	п.6	
1.8	Использование органолептического метода для идентификации и оценки качества продуктов из сырья животного происхождения /Пр/	3	2	ОПК-5	п.6	
1.9	Оценка конкурентоспособности продукции и предприятия, как фактор управления качеством продукции /Ср/	3	6	ОПК-5	п.6	
1.10	Внедрение СМК на предприятии, как фактор управления качеством /Ср/	3	4	ОПК-5	п.6	

1.11	Определение уровня качества производств. Построение «паутины качества» /Пр/	3	2	ОПК-5	п.6	
1.12	Разработка системы менеджмента качества на предприятии отрасли. /Ср/	3	4	ОПК-5	п.6	
1.13	Оценка согласованности мнений экспертов при оценке качества продукции /Ср/	3	4	ОПК-5	п.6	
1.14	Система ХАССП (Анализ рисков и критические контрольные точки) на предприятиях отрасли: разработка и использование. /Ср/	3	4	ОПК-5	п.6	
1.15	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции /Ср/	3	4	ОПК-5	п.6	
1.16	Взаимосвязь качества и экономических показателей деятельности фирмы /Ср/	3	4	ОПК-5	п.6	

1.17	Анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса /Ср/	3	6	ОПК-5	п.6	
1.18	Разработка мероприятий по реализации принципов Деминга на перерабатывающих предприятиях /Ср/	3	6	ОПК-5	п.6	
1.19	Концепция и идеология всеобщего управления качеством (TQM). /Ср/	3	8	ОПК-5	п.6	
1.20	Основные положения и терминология ГОСТ Р ИСО 9000. Изучение комплекса стандартов ИСО серии 9000. Использование органолептического метода для идентификации и оценки качества продуктов из сырья животного происхождения/Ср/	3	8	ОПК-5	п.6	
1.21	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. /Ср/	3	8	ОПК-5	п.6	
1.22	Анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса /Ср/	3	4	ОПК-5	п.6	
1.23	/Зачёт/	3	4	ОПК-5	п.6	

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания (ОПК-5)

1. Как возникло управление качеством?
2. Как происходило развитие концепции управления качеством по отношению к системе общего менеджмента?
3. Как возникла модель Всеобщего управления качеством и в чем ее суть?
4. В чем заключается основной смысл концепции Всеобщего управления качеством, и насколько эта концепция применима для малых предприятий?
5. Какие цели преследует Всеобщее управление качеством?
6. Раскрыть понятие «квалиметрия».
7. Роль квалиметрии при оценке качества продукции.
8. Показатели качества: понятие, классификация и характеристика.
9. Методы определения показателей качества.
10. Понятие оценки качества товаров.
11. Дать определение конкурентоспособности продукции.
12. Дать определение конкурентоспособности предприятия.
13. Дать определение базовому значению показателя качества продукции.
14. Дать определение: пищевые продукты, пищевая продукция, пищевые добавки, продовольственное сырье, срок годности, реализация пищевой продукции, безопасность пищевой продукции, биологически-активные добавки к пище, качество пищевой продукции, идентификация пищевой продукции (см. Закон Республики Узбекистан, от 30.08.1997 г. № 483-1 О качестве и безопасности пищевой продукции).
15. Методы оценки уровня качества продукции
16. Роль квалиметрии при оценке качества продукции.
17. Дать определение метода, который предполагает генерирование идеи, использование аналогий из других областей знаний.



18. Как называется метод сравнения, основанный на ранжировании объекта, в соответствии с оценками экспертов.
19. Как строится «паутина качества»?
20. Как называется метод оценки уровня качества продукции, который основан на использовании только единичных показателей качества?
21. На чем основан измерительный метод определения показателей качества продукции?
22. На чем основан органолептический метод определения показателей качества продукции?
23. На чем основан экспертный метод определения численных значений показателей качества продукции?
24. На чем основан расчетный метод определения численных значений показателей качества продукции?

### 5.2. Темы письменных работ

не предусмотрены

### 5.3. Фонд оценочных средств

Типовые тестовые задания (ОПК-5)

Задание – дать ответы на вопросы тестов

1. Планируй, делай, проверяй, действуй – это цикл .....
2. Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее способность удовлетворять потребности человека – это .....
3. На японских предприятиях для персонала разработана программа участия в обеспечении качества, получившая название ...
4. Совокупность характеристик, которые обуславливают потребительские свойства пищевой продукции и обеспечивают ее безопасность для человека – .....
5. Количественная или качественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество – это .....
6. Использование органов чувств человека для оценки качества продукции называется .....
7. Методы оценки качества продукции, основанные на использовании инструментальных методов оценки качества, называются .....
8. Прием по непрерывному отслеживанию и анализу информации о конкурентах – это .....
9. Системы менеджмента качества, соответствующие требованиям стандартов семейства ISO 9000. Сформулируйте причины, побуждающие предприятия внедрять системы качества в соответствии со стандартами ISO 9000.
10. Система ХАССП (Анализ рисков и критические контрольные точки). Каковы цели внедрения системы ХАССП?
11. Как осуществляется управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП?
12. Охарактеризуйте этапы разработки системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности. С учетом каких основных принципов должна разрабатываться система ХАССП?
13. Формы официального подтверждения системы ХАССП. Какова структура реестра системы ХАССП?
14. Опишите сущности концепции Всеобщего управления качеством (TQM).
15. Назовите основные цели и составляющие всеобщего управления качеством.
16. Каковы общие и общесистемные принципы TQM?
17. Каковы общие черты и отличия в положениях стандартов ISO серии 9000 и концепции TQM?
18. Основные категории экономики управления качеством. Как определяется взаимосвязь категорий качества и потребительской стоимости?
19. Как влияет качество на прибыль?
20. В чем сущность опыта управления качеством в США?
21. Опыт управления качеством в Японии. Перечислите основные особенности японского опыта управления качеством.
22. Европейский опыт управления качеством.
23. Что означает политика в области качества?
24. Расскажите о структуре и направлениях деятельности службы качества организации.
25. Какие причины обуславливают необходимость повышения и обеспечения качества продукции?
26. Уровень качества товаров и методы его определения. Что означает понятие «оптимальный уровень качества»?
27. Как определяется оптимальный уровень качества товаров?
28. Охарактеризуйте основные факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность потребительских товаров.
29. Охарактеризуйте влияние режима хранения на качество товаров.
30. Как соотносятся принципы конкурентоспособности и качества товаров?
31. Назовите критерии конкурентоспособности товаров.

### 5.4. Перечень видов оценочных средств

Вопросы текущего и промежуточного контроля по практическим работам, тесты

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

### 6.1. Рекомендуемая литература

1. Барабанова, Е. Б. Методы планирования и контроля качества пищевой продукции : учебное пособие / Е. Б. Барабанова, Ю. А. Динер, Е. И. Петрова. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 131 с. — ISBN 978-5-89764-920-42. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159611>.

2.	Белкина, Р. И. Стандартизация, подтверждение соответствия и управление качеством продукции растениеводства : учебное пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова ; составители Р. И. Белкина, В. М. Губанова. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 193 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/202244">https://e.lanbook.com/book/202244</a>
3.	Вебер, А. Л. Управление качеством : учебное пособие / А. Л. Вебер. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 95 с. — ISBN 978-5-89764-936-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/202244">https://e.lanbook.com/book/202244</a>
4.	Димитриев, А. Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах HACCP в системе общественного питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-7882-2325-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/95054.html">https://www.iprbookshop.ru/95054.html</a>
5.	Куприянов, А. В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции : учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — ISBN 978-5-7410-1418-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/98073">https://e.lanbook.com/book/98073</a>
6.	Курмангалиева, Д. Б. Разработка и внедрение интегрированных систем менеджмента : учебник / Д. Б. Курмангалиева. — Астана : КазАТУ, 2022. — 225 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/233966">https://e.lanbook.com/book/233966</a>
7.	Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2020. — 335 с. — ISBN 978-5-394-03562-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/110926.html">https://www.iprbookshop.ru/110926.html</a>
8.	Организация, планирование и управление хозяйственной деятельностью малого предприятия : учебное пособие / А. М. Афанасьев, А. М. Фролов, А. А. Лочан [и др.]. — Самара : Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2012. — 266 с. — ISBN 978-5-9585-0530. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/20491.html">https://www.iprbookshop.ru/20491.html</a>
9.	Сатаева, Д. М. Стандарты организации в системе управления качеством : учебное пособие / Д. М. Сатаева, О. С. Крайнова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 49 с. — ISBN 978-5-4486-0036-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/71590.html">https://www.iprbookshop.ru/71590.html</a>

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

Национальная база данных законодательства Республики Узбекистан – <https://lex.uz/ru/>

Национальная библиотека имени Алишера Навои - <https://www.natlib.uz/>

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

<http://www.codexalimentarius.org/codex-home/ru/> - Кодекс Алиментариус – Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов

## 6.3. Перечень информационных технологий

### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Adobe Reader - Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.2	ESET Endpoint Antivirus + ESET Server Security - Средство антивирусной защиты
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»

**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. Аудиторная меловая доска; и/или компьютерный класс, оснащенный компьютерами в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой, 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 меловой.
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, трудам преподавателей, учебно-методическим разработкам АГТУ, периодическим изданиям, в Образовательный портал филиала ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан.

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

Цибизова М.Е. Управление качеством на предприятиях отрасли. Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения заочной формы обучения. – Ташкент, филиал ФГБОУ ВО "АГТУ" в Ташкентской области Республики Узбекистан, 2022. – Режим доступа <https://portal.astutr.uz/>

Цибизова М.Е. Управление качеством на предприятиях отрасли. Методические рекомендации к самостоятельной работе по дисциплине для обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения заочной формы обучения – 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.