



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
Производственный контроль производства продуктов животного
происхождения и водных биоресурсов**

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, Аверьянова Н.Д. _____

**Распределение часов дисциплины по
семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Неделя	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	36	36	36	36
Практические	54	54	54	54
Итого ауд.	90	90	90	90
Контактная	90	90	90	90
Сам. работа	54	54	54	54
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

к.т.н., доцент, Аверьянова Н.Д. _____

Рецензент(ы):

Профессор Бредихина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины

Производственный контроль производства продуктов животного происхождения и водных биоресурсов

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 31.01.2024 протокол № 6.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Водные биоресурсы и технологии

Протокол от 27.08.2024 г. № 1

Зав. кафедрой Юлдашев А.А. _____

Председатель УМС Джумонов Д.С. _____

Протокол № 1 от 28.08.2024 г.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1	Цель изучения дисциплины – формирование теоретических и практических знаний о технoхимическом контроле технологических процессов получения продуктов животного происхождения, из водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры, методах анализа показателей качества сырья, полупродуктов и готовой продукции.
1.2	Предметом дисциплины является рассмотрение схем технoхимического контроля производств продуктов животного происхождения, методы контроля качества сырья животного происхождения, водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры и продуктов их переработки, с целью получения продукции, удовлетворяющей требованиям нормативной документации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Биологическая безопасность сырья и готовой продукции
2.1.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.1.3	Основы разработки нормативных документов отрасли
2.1.4	Производственно-технологическая практика
2.1.5	Технологии хранения, транспортирования и реализации продукции
2.1.6	Конкурентоспособность продукции животного происхождения и водных биоресурсов
2.1.7	Научные основы производства продуктов питания из сырья животного происхождения и водных биоресурсов
2.1.8	Общие принципы переработки сырья животного происхождения и водных биоресурсов
2.1.9	Пищевые добавки в производстве продуктов питания
2.1.10	Санитария и гигиена в отрасли
2.1.11	Техническое регулирование в отрасли
2.1.12	Управление качеством на предприятиях отрасли
2.1.13	Технологическая практика
2.1.14	Химия пищи
2.1.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
2.1.16	Методы исследований сырья и пищевых продуктов
2.1.17	Введение в профессию
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технология мяса и мясных продуктов
2.2.2	Преддипломная практика
2.2.3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-3: Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	
Знать:	
Уровень 1	знание показателей качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	знание показателей качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	знание показателей качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции продемонстрировано без ошибок и неточностей
Уметь:	
Уровень 1	умение проводить анализы сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	умение проводить анализы сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями

Уровень 3	умение проводить анализы сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции продемонстрировано без ошибок и неточностей
Владеть:	
Уровень 1	навыки выявлять причины несоответствия качества готовой продукции нормативным документам продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	навыки выявлять причины несоответствия качества готовой продукции нормативным документам продемонстрированы с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	навыки выявлять причины несоответствия качества готовой продукции нормативным документам продемонстрированы без ошибок и неточностей

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	методы контроля качества сырья животного происхождения, водных биологических ресурсов, объектов аквакультуры и продуктов их переработки с целью получения продукции, удовлетворяющей требованиям нормативной документации
3.2	Уметь:
3.2.1	организовывать теххимический контроль на предприятиях, перерабатывающих сырье животного происхождения, водные биоресурсы и объекты аквакультуры
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками составления схем теххимического контроля производств продуктов животного происхождения, из водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)						
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Примечание
	Раздел 1.					
1.1	Введение в дисциплину. Термины и определения. Контроль качества сырья животного происхождения /Лек/	7	4	ПК-3	п.6	
1.2	Контроль качества водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры как сырья для переработки /Лек/	7	4	ПК-3	п.6	
1.3	Правила приемки и методы отбора проб. /Лек/	7	4	ПК-3	п.6	
1.4	Контроль процессов производства продукции из сырья животного происхождения: колбасные изделия /Лек/	7	4	ПК-3	п.6	
1.5	Контроль процессов производства продукции из сырья животного происхождения: мясные полуфабрикаты /Лек/	7	4	ПК-3	п.6	
1.6	Контроль процессов производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры: производство мороженой продукции (филе, разделанная, фарши) /Лек/	7	4	ПК-3	п.6	
1.7	Контроль процессов производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры: производство сушеной и вяленой рыбопродукции /Лек/	7	4	ПК-3	п.6	
1.8	Контроль процессов производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры: производство копченой рыбопродукции /Лек/	7	4	ПК-3	п.6	
1.9	Контроль процессов производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры: производство пресервов и консервов /Лек/	7	4	ПК-3	п.6	
1.10	Составление схем техно-химического контроля производства продукции из сырья животного происхождения /Пр/	7	4	ПК-3	п.6	

1.11	Составление схем техно-химического контроля производства продукции из сырья животного происхождения /Пр/	7	4	ПК-3	п.6	
1.12	Составление схем техно-химического контроля производства продукции из сырья животного происхождения /Пр/	7	4	ПК-3	п.6	
1.13	Составление схем техно-химического контроля производства продукции из сырья животного происхождения /Пр/	7	4	ПК-3	п.6	
1.14	Составление схем техно-химического контроля производства продукции из сырья животного происхождения /Пр/	7	4	ПК-3	п.6	
1.15	Составление схем техно-химического контроля производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры /Пр/	7	4	ПК-3	п.6	
1.16	Составление схем техно-химического контроля производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры /Пр/	7	4	ПК-3	п.6	
1.17	Составление схем техно-химического контроля производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры /Пр/	7	4	ПК-3	п.6	
1.18	Составление схем техно-химического контроля производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры /Пр/	7	4	ПК-3	п.6	
1.19	Составление схем техно-химического контроля производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры /Пр/	7	6	ПК-3	п.6	
1.20	Составление схем техно-химического контроля производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры /Пр/	7	6	ПК-3	п.6	
1.21	Составление схем техно-химического контроля производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры /Пр/	7	6	ПК-3	п.6	
1.22	Правила приемки и методы отбора проб. Контроль процессов производства продуктов животного происхождения. /Ср/	7	18	ПК-3	п.6	
1.23	Методы контроля качества сырья для производства. Методы контроля качества полуфабрикатов. /Ср/	7	18	ПК-3	п.6	
1.24	Методы контроля качества готовых продуктов животного происхождения, из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. /Ср/	7	18	ПК-3	п.6	
1.25	/Зачёт/	7	0	ПК-3	п.6	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы текущего контроля:

1. Понятие о технохимическом контроле, его целях и задачах.
2. Значение технохимического контроля для рационального ведения технологического процесса.
3. Понятие о качестве. Способы его регламентации и подтверждения соответствия –стандартизация и сертификация.
4. Показатели качества продукции и методики анализа.
5. Подготовка к анализу (последовательность отбора проб, составление выборок и т.д.).

6. Виды технохимического контроля (входной, технологический, окончательный). Особенности, цели и задачи каждого вида. 7. Организация производственной лаборатории на перерабатывающих предприятиях. Технохимический контроль производства мяса и продуктов его переработки. 11. Общая схема организации технохимического контроля на мясоперерабатывающем предприятии. 12. Методы исследования мяса и продуктов его переработки. Методы анализа готовой продукции. 13. Методы анализа, основанные на физических свойствах объекта. 14. Общая характеристика методов определения сухих веществ и влажности. 15. Метод определения содержания массовой доли поваренной соли 16. Метод определения кислотности в готовой продукции. 17. Метод определения массы нетто и отклонения массы нетто продукта от значения, указанного на этикетке 18. Метод определения водоудерживающей способности сырья.	
5.2. Темы письменных работ	
не предусмотрены	
5.3. Фонд оценочных средств	
Типовые тестовые задания (ПК-3): Задание – дать ответы на вопросы тестов 1. Выберите правильное содержание контроля качества по этапам производства А. входной, операционный, приемочный, инспекционный Б. производственный, инспекционный, государственный В. непрерывный, периодический, летучий Г. измерительный, регистрационный, органолептический 2. Установите соответствие между термином и его содержанием	
А. Идентификационная экспертиза товара	1. Экспертиза проводится с целью исследования тех или иных индивидуальных показателей товара с определенной целью
Б. Экспертиза Подлинности товара	2. Экспертиза проводится с целью установления принадлежности данного изделия к той или иной однородной товарной группе или определенному перечню на основании характерных индивидуальных признаков, приведенных в нормативно-технической и иной документации
В. Экспертиза качества	3. Экспертиза проводится с целью установления характерных показателей, отличающих натуральный продукт от его подделки.
3. Выберите правильное описание разовой (точечной) пробы А. небольшое количество продукта, отобранного из партии за один прием для составления исходного образца. Б. часть исходного образца, выделенная для определения качества. В. часть среднего образца, выделенная для определения отдельных показателей качества продукта Г. проба, отобранная из отдельной единицы упаковки 4. Установите соответствие взаимосвязи органолептических методов и показателей качества	
А. Визуальный	1 запах (аромат)
Б. Осязательный	2 консистенция
В. Обонятельный	3 внешний вид
Г. Вкусовой	4 звук (звучание)
Д. Аудиометод	5.вкус
5. Укажите измерительные методы контроля	
А. физические	В. биологические
Б. химические	Г. Регистрационные

6. Выберите метод определения сухих веществ или влажности

А. метод Гербера	В. метод высушивания
Б. метод Бертрона	Г. аргентометрический метод

7. Выберите метод определения поваренной соли

А. метод Гербера	В. метод высушивания
Б. метод Бертрона	Г. аргентометрический метод

8. Выберите физико-химические показатели для проверки норм вложения сырья в пельмени

А. Масса блюда	Е. Массовая доля хлеба
Б. Масса основного изделия в блюде	Ж. Массовая доля молока
В. Массовая доля сухих веществ	З. Массовая доля муки
Г. Массовая доля жира	И. Другие показатели
Д. Массовая доля сахара	

9. Установите соответствие проводимого исследования крупнокусковых полуфабрикатов и полученного результата

А. При химическом анализе	1. оценивают состояние мышечных волокон, эндомиозия, структуру ядер, поперечную и продольную исчерченность
Б. При гистологическом анализе	2. обнаруживают наличие микрофлоры в толще ткани.
В. При бактериоскопическом анализе	3. определяют содержание летучих жирных кислот, наличие продуктов первичного распада белков

10. Выберите органолептические показатели качества для проверки крупнокусковых полуфабрикатов из мяса

А. Внешний вид поверхности (заветренность, увлажненность)	Г. Мышцы на разрезе: цвет, липкость, увлажненность, консистенция (упругость)
Б. Качество жиловки (наличие плотных соединительно-тканых образований)	Д. Запах
	Е. Запах, цвет и консистенция жира
В. Форма полуфабрикатов	Ж. Прозрачность и аромат бульона

11. При исследовании биточков рыбных выборку производят, если партия до 100 мест.

А. из трех единиц упаковки
Б. на каждые 50 мест отбирают по одной упаковке.

12. Выберите физико-химические показатели для проверки бульонов

А. Сухие вещества	Д. Крахмал	
Б. Жир	Е. Сахар	
В. Поваренная соль	Ж. Белки	
Г. Кислотность	З. Спирт	

13. Установите соответствие основных определений

А. Входной контроль	1. контроль, осуществляемый специально уполномоченными лицами с целью проверки эффективности ранее выполненного контроля. Такой вид контроля осуществляют инженеры-технологи пищевых лабораторий
Б. Операционный контроль	2. контроль продукции, по результатам которого принимается решение о ее приемке и пригодности к использованию.
В. Приемочный контроль	3. контроль продукции поставщика, поступившей к потребителю или заказчику и предназначенной для использования при изготовлении или эксплуатации продукции.
Г. Инспекционный контроль	4. контроль продукции или процесса во время выполнения или после завершения технологической операции.

14. Выберите методы обнаружения свежести сырья мясных полуфабрикатов

А. Реакция с сульфатом меди	Г. Определение общей (титруемой) кислотности	
Б. Реакция на сероводород	Д. Определение щелочности	
В. Люминесцентный анализ	Е. Определение спирта	

14. Выбрать правильное описание средней образец пробы

- А. небольшое количество продукта, отобранного из партии за один прием для составления исходного образца.
- Б. часть исходного образца, выделенная для определения качества.
- В. часть среднего образца, выделенная для определения отдельных показателей качества продукта
- Г. проба, отобранная из отдельной единицы упаковки

15. Установите соответствие используемых органов чувств, при органолептическом методе исследования

А. Визуальный	1 орган вкуса- ротовая полость
Б. Осязательный	2 орган слуха (слуховой аппарат)
В. Обонятельный	3 глаз- орган зрения
Г. Вкусовой	4 тактильные органы (осязание)
Д. Аудиометод	5. орган обоняния- носовые полости

16. Оценку качества полуфабрикатов начинают с..

А. осмотра полуфабрикатов по органолептическим показателям	В. внешнего осмотра тары (ящиков, контейнеров, лотков, функциональных емкостей)	
Б. взвешивания изделий и установления их массы	Г. определения количества поступивших полуфабрикатов	

5.4. Перечень видов оценочных средств

Вопросы текущего и промежуточного контроля по практическим работам (ПК-3.2, ПК 3.3), тесты (ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3)

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

6.1. Рекомендуемая литература

1. Гизатова, Н. В. Методы анализа качества сырья и готовой продукции : учебное пособие / Н. В. Гизатова, А. Я. Гизатов. — Уфа : БГАУ, 2022. — 78 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326573>
2. Контроль качества продовольственного сырья и продукции общественного питания : методические рекомендации / составитель С. В. Зангиева. — Сочи : СГУ, 2022. — 20 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351653>
3. Полянских, С. В. Технохимический контроль на предприятиях отрасли. Технология мяса и мясных продуктов. Лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / С. В. Полянских, Н. М. Ильина. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — Часть 2 : Технология мяса и мясных продуктов — 2017. — 167 с. — ISBN 978-5-00032-309-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106804>
4. Царегородцева, Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 290 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13259-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519341>

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Национальная база данных законодательства Республики Узбекистан – https://lex.uz/ru/
Э2	Национальная библиотека имени Алишера Навои - https://www.natlib.uz/
Э2	Официальный сайт Роспотребнадзора rospotrebnadzor.ru

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
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. |
| 7.2 | 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. |
| 7.3 | 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 и 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)

Аверьянова Н.Д. Методические рекомендации по самостоятельной работе по дисциплине «Производственный контроль производства продуктов животного происхождения и водных биоресурсов» для студентов очной формы обучения 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/>

Аверьянова Н.Д. Методические указания по практическим работам по дисциплине «Производственный контроль производства продуктов животного происхождения и водных биоресурсов» для студентов очной формы обучения 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 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 обучающимися 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.