



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

Управление качеством процесса и продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Направление

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность Технология продуктов из сырья животного
происхождения

Квалификация (степень)

магистр

Форма обучения

очная

Автор:

к.с/х.н., доцент

_____ Сергазиева О.Д.

**Распределение часов дисциплины по
семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Неделя	16			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Практические	48	48	48	48
Итого ауд.	80	80	80	80
Контактная работа	80	80	80	80
Сам. работа	28	28	28	28
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.с/х.н., доцент, Сергазиева Ольга Дмитриевна _____

Рецензент(ы):

д.т.н., профессор, Цибилова Мария Евгеньевна _____

Рабочая программа дисциплины

Управление качеством процесса и продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность Технология продуктов из сырья животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 31.01.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общая экология и экономика

Протокол от 21.02.2025 г. № 7

Зав. кафедрой Турсинбаева Г.С. _____

Председатель УМС Джумонов Д.С. _____

Протокол от 25.02.2025 г. № 7

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1	Заключаются в приобретении обучающимися знаний, умений и практических навыков по управлению качеством процесса и продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры с целью их последующего применения в технологических разработках при написании магистерской диссертации в области совершенствования и разработки технологии производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объекты аквакультуры

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы
2.1.2	Разработка и реализация проектов в пищевой отрасли
2.1.3	Технологические потоки перерабатывающих производств
2.1.4	Методы исследования свойств основного и дополнительного сырья, и готовой продукции
2.1.5	Основные принципы переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Микробиологический контроль и безопасность производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.2.2	Моделирование продуктов целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.2.3	Научное обоснование создания новых технологий продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.2.4	Производственно-технологическая практика
2.2.5	Научно-исследовательская работа
2.2.6	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	
Знать:	
Уровень 1	ответы на вопросы о концепции всеобщего управления качеством и принципами менеджмента качества, о требованиях безопасности, предъявляемых к продуктам питания и к процессам их производства, транспортирования, хранения и реализации. содержат значительные ошибки и неточности
Уровень 2	ответы на вопросы о концепции всеобщего управления качеством и принципами менеджмента качества, о требованиях безопасности, предъявляемых к продуктам питания и к процессам их производства, транспортирования, хранения и реализации. содержат незначительные ошибки и неточности
Уровень 3	ответы на вопросы о концепции всеобщего управления качеством и принципами менеджмента качества, о требованиях безопасности, предъявляемых к продуктам питания и к процессам их производства, транспортирования, хранения и реализации. полные, показано владение терминами и определениями
Уметь:	
Уровень 1	умение проводить исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, включая биохимический, физико-химический анализ и органолептическую оценку в соответствии с требованиями нормативно-технической документации продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	умение проводить исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, включая биохимический, физико-химический анализ и органолептическую оценку в соответствии с требованиями нормативно-технической документации продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	умение проводить исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, включая биохимический, физико-химический анализ и органолептическую оценку в соответствии с требованиями нормативно-технической документации продемонстрировано без ошибок и неточностей
Владеть:	
Уровень 1	навыки управления качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	навыки управления качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений продемонстрированы с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	навыки управления качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений продемонстрированы без ошибок и неточностей

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	сущность управления качеством в сфере производства продуктов питания и применения стандартов ИСО и ХАССП при производстве пищевых продуктов; последовательность анализа основных видов потенциальных опасностей, связанных с производством продуктов питания и разработки новых высокотехнологических решений; факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства и хранения
3.2	Уметь:
3.2.1	применять знания в области управления качеством и безопасностью при производстве продуктов питания и разработки новых высокотехнологических решений; анализировать риски производства и формировать мероприятия по управлению производством продуктов питания на основе принципов ХАССП
3.3	Владеть:
3.3.1	методами анализа основных видов потенциальных опасностей, связанных с производством продуктов питания и разработки новых высокотехнологических решений; методами планирования мероприятий и составления программ по обеспечению условий для производства качественных и безопасных продуктов питания, правилами составления плана ХАССП для производства продуктов питания; применения НД в системе управления качеством; методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции, разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
1.1	Приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции /Лек/	2	4	ОПК-3	п. 6	0	
1.2	Определение критических контрольных точек в технологиях производства пищевых продуктов из сырья животного происхождения и ВБР /Пр/	2	8	ОПК-3	п. 6	0	
1.3	Тема сообщения: Управление качеством пищевых продуктов на основе ХАССП в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001 и Технических регламентов таможенного союза (ТР ТС). Выявление опасных факторов и разработка предупреждающих действий /Ср/	2	6	ОПК-3	п. 6	0	
1.4	Оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности производства продукции и при разработке новых высокотехнологических решений, снабжения, хранения и движения ее /Лек/	2	6	ОПК-3	п. 6	0	
1.5	Разработка проекта системы ХАССП на пищевом предприятии /Пр/	2	8	ОПК-3	п. 6	0	
1.6	Тема сообщения: Организация контроля производств в системе управления качеством. /Ср/	2	6	ОПК-3	п. 6	0	
1.7	Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях /Лек/	2	8	ОПК-3	п. 6	0	
1.8	Сравнительный анализ действующих регламентов ТР ТС на сырье и пищевые продукты с требованиями Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 и ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1-2001 /Пр/	2	8	ОПК-3	п. 6	0	
1.9	Тема сообщения: Нормативная база сертификации систем качества, международный опыт сертификации систем качества /Ср/	2	6	ОПК-3	п. 6	0	

1.10	Правила составления плана ХАССП для производства продуктов питания /Лек/	2	8	ОПК-3	п. 6	0	
1.11	Составление схем техно-химического контроля производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры /Пр/	2	12	ОПК-3	п. 6	0	
1.12	Тема сообщения: Организация контроля производств в системе управления качеством. Порядок проведения сертификации товаров, схемы сертификации, испытания и органы по сертификации продукции /Ср/	2	6	ОПК-3	п. 6	0	
1.13	Применение НД в системе управления качеством /Лек/	2	6	ОПК-3	п. 6	0	
1.14	Составление схем контроля с критическими контрольными точками производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры /Пр/	2	12	ОПК-3	п. 6	0	
1.15	Основные направления совершенствования систем качества товаров и услуг. /Ср/	2	4	ОПК-3	п. 6	0	
1.16	/Зачёт/	2	0	ОПК-3	п. 6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Типовые контрольные вопросы:

1. Назначение стандартизации, ее цели и задачи; характеристика категорий документации по стандартизации.
 2. Значение процедуры сертификации и отличительные особенности обязательной от добровольной сертификации.
 3. Принятые в России номера схем сертификаций и соответствующие виды сертификационного испытания.
 4. Правовые основы процедуры сертификации. Цели принятого закона о сертификации.
 5. Участники процедуры сертификации и характеристика их функций.
 6. Факторы, влияющие на выбор схемы сертификации продукции.
 7. Значение декларации соответствия и порядок ее выдачи
 8. Ступени «Пирамиды качества» и основные обобщенные требования потребителей.
 9. Отличие документа «Сертификат соответствия» от «Декларации о соответствии».
- Показатели качества пищевой продукции и факторы, влияющие на них.
2. Участниками обязательной сертификации
 3. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.
 4. Государственный контроль и надзор за сертифицированной продукцией на территории РФ
 5. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками
 6. Контроль как одно из средств обеспечения качества.
 7. Проведение измерений, экспертизы, испытаний.

Типовые тестовые задания:

Вариант 1

Вопрос 1: Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта требованиям системе добровольной или национальному стандарту - это:

Варианты ответов:

- а) знак соответствия
- б) сертификат соответствия
- в) знак обращения на рынке

Вопрос 2: Что является объектами обязательной сертификации?

Варианты ответов:

- а) импортные товары
- б) товары, производимые на территории РФ
- в) товары, ввозимые из стран СНГ

Вопрос 3: Основанием для проведения обязательного подтверждения соответствия от добровольной сертификации является:

Варианты ответов:

а) обеспечение безопасности товаров б) обеспечение конкурентоспособности в) для вступления России в ВТО Вопрос 4: Нормативной базой для проведения обязательной сертификации является: Варианты ответов: а) стандарты б) технические условия в) технические регламенты 1. Процедура, проводимая для установления соответствия фактических показателей качества молока-сырья нормированным значениям и оформления документа, устанавливающего его сорт: - передача молока-сырья; - приемка молока-сырья; - приемно-сдаточный контроль. 2. Укажите периодичность контроля параметров микроклимата в производственных помещениях - 2 раза в год (май, ноябрь) - 2 раза в год (апрель, ноябрь) - 3 раза в год (апрель, май, октябрь) 3. Укажите периодичность контроля параметров освещенности на рабочих местах мясо-перерабатывающего предприятия: - 2 раза в год (май, октябрь) - 1 раз в год (ноябрь) - 2 раза в год (май, ноябрь)
5.2. Темы письменных работ
Подготовка сообщений (см. тематику СРС в содержании дисциплины)
5.3. Фонд оценочных средств
Фонд оценочных средств представлен типовыми тестами
5.4. Перечень видов оценочных средств
Тесты, контрольные вопросы, сообщения

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
6.1. Рекомендуемая литература
1. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для вузов / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова ; под редакцией Л. П. Бессоновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 636 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12031-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491260 2. Вавилин, Я. А. Менеджмент безопасности продукции : учебное пособие для вузов / Я. А. Вавилин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 105 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13648-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494477 3. Васин, С. Г. Управление качеством. Всеобщий подход : учебник для бакалавриата и магистратуры / С. Г. Васин. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3739-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/425062 4. Горбашко, Е. А. Управление качеством : учебник для вузов / Е. А. Горбашко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14539-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488696 5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05915-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471183 6. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05916-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491882 7. 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, 2022. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07783-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491740 8. 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, 2022. — 229 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07782-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491493 9. Маюрникова, Л. А. Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8353-2805-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186363 10. Ордина, Н. Б. Контроль технологических рисков при производстве продуктов питания : 2019-08-27 / Н. Б. Ордина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2018. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123432

11. Ордина, Н. Б. Обеспечение качества животноводческого сырья и продуктов переработки : 2019-08-27 / Н. Б. Ордина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2018. — 86 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123433	
12. Петрушин, В. И. Психология здоровья : учебник для вузов / В. И. Петрушин, Н. В. Петрушина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 381 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11949-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491448	
13. Рожков, Н. Н. Квалиметрия и управление качеством. Математические методы и модели : учебник и практикум для вузов / Н. Н. Рожков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 167 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07048-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493358	
14. Тебекин, А. В. Управление качеством : учебник для вузов / А. В. Тебекин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 410 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03736-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488819	
15. Формирование и развитие системы продовольственной безопасности : учебное пособие / М. В. Москалев, Т. Г. Виноградова, С. М. Москалев [и др.]. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2021. — 95 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/191398	
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	http://www.techno.edu.ru/ - Инженерное образование
Э2	Профессиональные стандарты https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/
Э3	Официальный интернет-портал правовой информации РУз https://lex.uz/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 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	ЭБС «Лань»
6.3.2.2	сайт «Юрайт» образовательная платформа
6.3.2.3	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, 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.
7.4	Рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи
7.5	Помещение для профилактического обслуживания учебного оборудования
7.6	Рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи.
7.7	Помещения для СРС, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет, которые обеспечивают доступ к электронно-библиотечным системам издательств, доступ в Образовательный портал филиала.

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

Цибизова М.Е. Управление качеством процесса и продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. Методические указания к практическим работам для обучающихся по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения. – Филиал АГТУ. – - URL: <https://portal.astutr.uz/>

Цибизова М.Е. Управление качеством процесса и продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. Методические рекомендации к самостоятельной работе по дисциплине для обучающихся по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения. – Филиал АГТУ. – - URL: <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 в аудиоформате.
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 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 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.