



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
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ
Санитария и гигиена в отрасли**

Направление

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

Квалификация (степень)

Бакалавр

Форма обучения

очная

Автор:

Доцент Амантурдиев Г.Б.

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	36	36	36	36
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная	54	54	54	54
Сам. работа	54	54	54	54
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

К.с/х.н., доцент, Амантурдиев Гулом Балкибаевич _____

Рецензент(ы):

Д.т.н., профессор, Цибизова Мария Евгеньевна _____

Рабочая программа дисциплины
Санитария и гигиена в 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 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 31.01.2025 протокол №7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Водные биоресурсы и технологии

Протокол от 21.02.2025 г. №7

Зав. кафедрой Эгамбердиева Л.Н.

Председатель УМС Джумонов Д.С.

Протокол №7 от 25.02.2025 г.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1	Изучение дисциплины «Санитария и гигиена в отрасли» позволяет сформировать у будущих выпускников программы бакалавриата объем базовых теоретических знаний и практических навыков в области организации производства доброкачественной продукции общественного питания, основных гигиенических требований к качеству сырья и пищевым продуктам. Реализация дисциплины направлена на получение навыков гигиенических основ проектирования, благоустройства, содержания предприятий общественного питания, условий производства, хранения и реализации выпускаемой ими продукции. Задачи изучения дисциплины определяются ее местом в учебном плане подготовки специалистов отрасли и формируются на основе требований к профессиональным знаниям, умениям и навыкам, которыми должны владеть обучающиеся.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.04
2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Метрология, стандартизация и сертификация
2.1.2	Микробиология в отрасли
2.1.3	Технологическая практика
2.1.4	Химия пищи
2.1.5	Ознакомительная практика
2.1.6	Сырье и материалы рыбной промышленности
2.1.7	Введение в профессию
2.2 Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Производственно-технологическая практика
2.2.2	Технологии хранения, транспортирования и реализации продукции
2.2.3	Технология рыбы и рыбных продуктов
2.2.4	Проектирование предприятий отрасли
2.2.5	Производственный контроль производства продуктов животного происхождения и водных биоресурсов
2.2.6	Технология мяса и мясных продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	
Знать:	
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
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 на предприятиях производства продуктов питания продемонстрировано знание вопроса в полном объеме
Уметь:	
Уровень 1	применение нормативной документации в области организации производства продукции питания, контроля производства продукции питания продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 2	применение нормативной документации в области организации производства продукции питания, контроля производства продукции питания продемонстрировано не в полном объеме
Уровень 3	применение нормативной документации в области организации производства продукции питания, контроля производства продукции питания продемонстрировано в полном объеме
Владеть:	
Уровень 1	навыки контроля производства продукции, полученной на предприятиях переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	навыки контроля производства продукции, полученной на предприятиях переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, продемонстрированы с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	навыки контроля производства продукции, полученной на предприятиях переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, продемонстрированы в полном объеме

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	санитарный контроль, санитарное законодательство; гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов; требования санитарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
3.2	Уметь:
3.2.1	применять знания санитарного законодательства, санитарного контроля, гигиенических требований к качеству готовой продукции в процессе производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками применения нормативных документов для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов 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	Предмет и задачи гигиены и санитарии питания. История развития гигиены и санитарии /Лек/	5	2	ОПК-5	п. 6	
1.2	Задачи гигиены и санитарии питания /Ср/	5	10	ОПК-5	п. 6	
1.3	Современные вопросы санитарно-гигиенического надзора. Организация и практическая деятельность санитарно-эпидемиологического надзора в России и в Республике Узбекистан /Лек/	5	2	ОПК-5	п. 6	
1.4	Значение гигиенических знаний для работников пищевой промышленности /Пр/	5	8	ОПК-5	п. 6	
1.5	Ответы на вопросы самоконтроля практической работы № 1 /Ср/	5	10	ОПК-5	п. 6	
1.6	Качество и безопасность пищевых продуктов – важнейшая составляющая санитарно-эпидемиологического благополучия населения Республики Узбекистан Качество и безопасность пищевых продуктов – важнейшая составляющая санитарно-эпидемиологического благополучия населения Республики Узбекистан /Лек/	5	4	ОПК-5	п. 6	
1.7	Санитарно-гигиенические требования к перерабатывающим предприятиям /Пр/	5	8	ОПК-5	п. 6	
1.8	Ответы на вопросы самоконтроля практической работы № 2 /Ср/	5	6	ОПК-5	п. 6	
1.9	Общие гигиенические требования к производству, хранению и реализации продукции, полученной из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры /Лек/	5	4	ОПК-5	п. 6	

1.10	Санитарно-гигиенические показатели молока и молочной продукции /Пр/	5	6	ОПК-5	п. 6	
1.11	Закон республики Узбекистан о качестве и безопасности пищевой продукции /Ср/	5	8	ОПК-5	п. 6	
1.12	Общие гигиенические требования к производству, хранению и реализации продукции, полученной из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры /Лек/	5	4	ОПК-5	п. 6	
1.13	Методы определения показателей качества воды и особенности их применения /Пр/	5	8	ОПК-5	п. 6	
1.14	Санитарно-гигиеническое требование и порядок сдачи-приёма скота и птицы для убоя /Ср/	5	10	ОПК-5	п. 6	
1.15	Санитарная правила и норма для рыбообрабатывающих предприятий /Лек/	5	2	ОПК-5	п. 6	
1.16	Санитарно-гигиеническая оценка воды и воздуха /Пр/	5	6	ОПК-5	п. 6	
1.17	Законодательно-нормативные документы В сфере гигиены питания и санитарного надзора /Ср/	5	10	ОПК-5	п. 6	
1.18	/Зачёт/	5	0	ОПК-5	п. 6	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Типовые вопросы:

1. Предмет и задачи гигиены питания.
2. Краткий обзор истории развития гигиены питания.
3. Санитарная служба страны, ее цели и задачи.
4. Окружающая среда и ее значение для жизни человека. Государственные меры
5. по охране окружающей среды.
6. Гигиена воздуха. Физические свойства воздуха.
7. Санитарная охрана воздуха.
8. Гигиена воды. Гигиеническое значение воды.
9. Гигиенические требования к качеству питьевой воды.
10. Основные методы улучшения качества питьевой воды и их характеристика.
11. Общие понятия об инфекционных заболеваниях и закономерностях их
12. распространения.
13. Условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний.
14. Профилактика предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний.
15. Кишечные инфекции и их профилактика: брюшной тиф, дизентерия, паратифы А, В.
16. Кишечные инфекции и их профилактика: холера, сальмонеллез.
17. Зоонозные инфекции и их профилактика: туберкулёз, ящур, сибирская язва, бруцеллёз, чума свиней.
18. Пищевые отравления микробной природы и их профилактика: вызываемые кишечной палочкой, протейной палочкой, палочкой перфрингенс, бактерией цериус, патогенными галлофилами.
19. Стафилококковые токсикозы и их профилактика.
20. Пищевые отравления микробной природы и их профилактика: ботулизм.
21. Пищевые микотоксикозы: эрготизм, фузариотоксикозы, афлоток- сикозы.
22. Основные меры профилактики микотоксикозов.
23. Санитарное благоустройство территории предприятия.
24. Немикробные пищевые отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе. Их профилактика.
25. Немикробные пищевые отравления некоторыми продуктами, ставшими при определенных условиях временно ядовитыми, их профилактика.
26. Немикробные пищевые отравления тяжёлыми металлами и химическими веществами и их профилактика.
27. Глистные заболевания. Биологическая особенность развития гельминтов.
28. Геогельминтозы: аскаридоз, трихоцефалёз, антериобиоз. Их профилактика.
29. Биогельментозы: тениидозы, трихинеллёз. Их профилактика.
30. Методы гигиенической оценки инвазированного личинками гельминтов мяса, способы обезвреживания.
31. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов.
32. Эпидемиологическая роль молока.

5.2. Темы письменных работ

Не предусмотрены

5.3. Фонд оценочных средств

Типовые тестовые задания (ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3):

Задание – дать ответы на вопросы тестов

1. Науку, изучающую влияние разнообразных факторов внешней среды (природных и бытовых условий, общественных производственных отношений) на здоровье человека, его работоспособность и продолжительность жизни называют:

- микробиология;
- физиология питания;
- гигиена;
- санитария.

2. Осмотр дерматовенеролога работники пищевой промышленности проходят:

- 1 раз в месяц;
- 1 раз в год;
- 2 раза в год;
- каждую неделю.

3. Микроскопический гриб, афлотоксин вызывает порчу:

- овощей;
- грибов;
- муки;

4. Дайте определение гигиенической экспертизе.

5. С чем связана эпидемиологическая опасность мяса и мясных продуктов?

6. Дайте определение гигиенической экспертизе пищевых продуктов.

7. Дайте определение качеству пищевой продукции.

8. Перечислите органолептические показатели мяса при проведении гигиенической экспертизы.

9. Дайте определение трофологии.

10. Какие показатели безопасности регламентируются техническими регламентами?

11. Причинные факторы физического бомбажа баночных консервов

- в результате увеличения объема воздуха в банке
- в результате активного подтека банки после стерилизации
- в результате активного подтека банки после стерилизации

12. Причинные факторы химического бомбажа баночных консервов

- а) нарушение герметичности банки
- б) развитие остаточной микрофлоры
- в) действие кислой среды продукта на стенки банки
- г) механическая деформация стенок банки

13. Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов

- а) нарушение герметичности банки
- б) развитие остаточной микрофлоры
- в) действие кислой среды продукта на стенки банки
- г) механическая деформация стенок банки

14. Науку, изучающую влияние разнообразных факторов внешней среды (природных и бытовых условий, общественных производственных отношений) на здоровье человека, его работоспособность и продолжительность жизни называют:

- а) микробиология
- б) санитария
- в) физиология питания
- г) гигиена питания

15. Микроскопический гриб, афлотоксин вызывает порчу:

- а) овощей
- б) ягод
- в) мяса
- г) хлеба

16. Хорошей средой для развития стафилококков и накопления энтеротоксина являются:

- а) молоко
- б) мясо
- в) хлебобулочные изделия
- г) мясные продукты

17. Наиболее частой причиной ботулизма является использование в пищу:

- а) молочная продукция
- б) кулинарной продукции
- в) мясных полуфабрикатов
- г) консервов

18. Выделяемые растениями биологически активные вещества, убивающие или подавляющие рост и развитие болезнетворных бактерий – это

- а) микотоксины
- б) фитонциды
- в) алколоиды
- г) полифенолы.

19. Все производственные факторы, действующие на работающих в рабочей зоне, подразделяются на:
- а) травмоопасные;
 - б) вредные;
 - в) травмобезопасные;
 - г) опасные
20. Перечислите основные меры защиты от шума:
- а) архитектурно–планировочные
 - б) инженерно–технические
 - в) организационные
 - г) экономические
21. Для повышения защитных свойств организма необходимо каждому человеку соблюдать следующие условия: _____ (правильный ответ оптимальный режим труда и отдыха, рациональное сбалансированное питание, оптимальный двигательный режим, физическую культуру, закаливание, правила личной гигиены, следить за собственным здоровьем).
22. Какие основные мероприятия предупреждают профессиональный травматизм на производстве? (Правильный ответ: механизация трудоемких операций на предприятии, соблюдение режима труда работников, снижение температуры в цехах, уменьшение влажности и загрязненности воздуха в производственных цехах, отсутствие сквозняков, соблюдение требований по уровню шума, по нормам освещенности, обеспечение работников санитарной одеждой и специальной обувью).
23. Дайте определение личной гигиене. (Правильный ответ: Личная гигиена – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники предприятий).
24. Для чего необходимо соблюдение выполнения правил личной гигиены? (Правильный ответ: необходимо предупреждение загрязнения пищи микроорганизмами, которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений у потребителей).
25. Что устанавливают на производстве для мытья рук? (Правильный ответ: устанавливают умывальники с подводом холодной и горячей воды, обеспечивают мылом, щеткой для ногтей, дезинфицирующим раствором, и электрополотенцем).
26. Что такое санитарный режим поведения работников предприятий? (Правильный ответ: санитарный режим поведения работников предприятий обязывает работников следить за чистотой рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды, запрещает курить на рабочем месте, принимать пищу в производственных цехах).
27. Кто несет ответственность за общее санитарное состояние предприятия? (Правильный ответ: ответственность за общее санитарное состояние предприятия несет ответственность руководитель предприятия).
28. Какие исследования дают объективную оценку о санитарном состоянии предприятия? (Бактериологические исследования в лабораториях смывов с рук, санитарной одежды работников предприятия).

5.4. Перечень видов оценочных средств

Вопросы текущего и промежуточного контроля по практическим работам (ОПК-5.2, ОПК 5.3), тесты (ОПК 5.1, ОПК-5.2, ОПК 5.3)

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

6.1. Рекомендуемая литература

1. *Беляков, Г. И.* Организация работ по охране труда и производственная санитария : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 353 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15976-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530601>
2. *Васильева, И. В.* Физиология питания : учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-16046-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530345>
3. *Веселовский, С. Ю.* Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518960>
4. *Ежкова, М. С.* Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / М. С. Ежкова. — Казань : КНИТУ, [б. г.]. — Часть 1 : Санитария и гигиена промышленного производства продуктов животного происхождения — 2013. — 136 с. — ISBN 978-5-7882-1502-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/73228>
5. *Кольман, О. Я.* Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. — Красноярск : СФУ, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-7638-4065-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157645>
6. *Резникова, И. В.* Производственная санитария и гигиена : учебно-методическое пособие / И. В. Резникова. — Тольятти : ТГУ, 2018. — 153 с. — ISBN 978-5-8259-1405-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140041>

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Сайт правовой информации Республики Узбекистан https://lex.uz/docs/2248101	
Официальный интернет-портал правовой информации Российской Федерации http://pravo.gov.ru/	
Официальный сайт Роспотребнадзора gospotrebnadzor.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	Электронно – библиотечная система «Лань»
6.3.2.2	Образовательная платформа «Юрайт»
6.3.2.3	Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART»
6.3.2.4	Национальная база данных законодательства Республики Узбекистан – www.lex.uz

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практических занятий), контактной 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 СПС, 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. Амантурдиев Г.Б. Санитария и гигиена в отрасли. Методические указания по выполнению практических работ обучающихся для направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, Филиал АГТУ, 2025. – - URL: https://portal.astutr.uz/ .	
2. Амантурдиев Г.Б. Санитария и гигиена в отрасли. Методические указания по выполнению самостоятельной работы обучающихся для направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, Филиал АГТУ, 2025. – - URL: https://portal.astutr.uz/ .	

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению

В Филиале в рамках создания без барьерной 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 практических (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 без барьерной 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 практических (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.