

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Колин Андрей Эдуардович
 Должность: ректор
 Дата подписания: 16.11.2023 14:48:14
 Уникальный программный ключ:
 f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения
 высшего образования
 «Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор института
 землеустройства и агротехнологий
 _____ Т. В. Наумова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Ресурсосберегающие технологии в общественном питании

Уровень основной профессиональной образовательной программы
 бакалавриат

Направление(я) подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
 общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного
 питания

Форма обучения очная, заочная

Институт землеустройства и агротехнологий

Статус дисциплины Б1.О.20

Курс 5 **Семестр** 7

Учебный план набора 2022 года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

| Семестр | Учебные занятия (час) | | | | | | Конт- роль | Форма итоговой аттеста- ции (зач., зач. с оценкой, экзамен) | |
|---------------|-----------------------|-------------------|-------------|----|---------------------------|------------|---------------|---|-------------------|
| | Общий объем | Контактная работа | | | Самостоятельная работа | | | | |
| | | Всего | Лек- ции | ЛЗ | ПЗ | КП (КР) | | | Другие виды СР |
| 7 очное | 108 | 56 | 20 | | 36 | | 52 | - | зачет |
| 5 курс з/о | 108 | 26 | 8 | | 18 | | 88 | 4 | зачет |
| итого | 108/108 | 56/26 | 20/8 | | 36/18 | | 52/88 | -/4 | зачет |

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 3 ЗЕТ

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 17.08.2020 г., приказ № 1047, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 г., № 59723

Разработчик преподаватель
института землеустройства
и агротехнологий, к.б.н.
(должность)

(подпись)

Дуденко Г.А.
(Ф.И.О.)

Руководитель образовательной
программы
(должность)

(подпись)

Кияшко Н.В.
(Ф.И.О.)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 14.04.2022 г. № 4

1 Цели и задачи дисциплины (модуля): семеноводство и семеноведение

Цель: формирование системы знаний по комплексному использованию материально-сырьевых ресурсов, которые способствуют экономии необходимого труда, снижению норм расхода сырья, материалов и всех других производственных затрат на единицу продукции комплексного производства, а также рационального использования режимов обработки продуктов с наименьшей потерей положительных свойств пищевого сырья.

Задачи:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиции современных представлений о ресурсосберегающих технологиях. - рассмотрение понятия о теоретических и методологических основах «комплексного использования сырья».
- выявление потенциальных и эффективных направлений использования вторичного сырья с целью увеличения объемов производства продукции.
- овладение методами безотходной технологии производства продуктов питания.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: обязательная часть, базовая дисциплина Б1.О.20

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

| Тип компетенции | Формулировка компетенции | Номер индикатора достижения цели | Формулировка индикатора достижения цели |
|------------------------|---|---|---|
| ОПК-4 | Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания | индикатор 1 | Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения |
| | | индикатор 2 | Понимает сущность технологических процессов производства продукции |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- методы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения.
- приоритеты в сфере производства продукции различного назначения
- нормативную базу в области производства продукции общественного питания

Уметь:

- определять основные направления по совершенствованию технологических процессов.
- оценивать и выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания.
- принять конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства продукции на предприятиях общественного питания.

4 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с

преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3,0 зачетных единицы.

| Вид учебной работы | Семестры, курс | | Всего часов |
|--|----------------|------------|-------------|
| | 7 | 5 курс з/о | |
| Общая трудоемкость дисциплины | 108 | 108 | 108/108 |
| Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися) | 56 | 26 | 56/26 |
| В том числе: | | | |
| Лекции | 20 | 8 | 20/8 |
| Практические занятия (ПЗ) | 36 | 18 | 36/18 |
| Семинары (С) | - | - | - |
| Лабораторные работы (ЛР) | - | - | - |
| Курсовой проект (работа) | - | - | - |
| Коллоквиумы (К) | - | - | - |
| Контроль самостоятельной работы | - | 4 | -/4 |
| <i>Другие виды аудиторной работы</i> | - | - | - |
| Самостоятельная работа (всего) | 52 | 88 | 52/88 |
| В том числе: | - | - | - |
| Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР) | - | - | - |
| Расчётно-графические работы (РГР) | - | - | - |
| Реферат (Р) | - | - | - |
| Контрольная работа (КР) | - | - | - |
| <i>Другие виды самостоятельной работы</i> | 58 | 88 | 58/88 |
| Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен) | зачет | зачет | зачет |
| Общая трудоёмкость час | 108 | 108 | 108/108 |
| зач. ед. | 3,0 | 3,0 | 3,0/3,0 |

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.

5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела |
|-------|--|--|
| 1. | Общие понятия – ресурсы, ресурсосбережение, ресурсосберегающие технологии. | Влагоудерживающая способность, ее значение в пищевых продуктах. Методы определения и факторы, влияющие на влагоудерживающую способность. Совершенствование традиционных технологий производства кулинарной продукции. Использование малоотходных и безотходных технологий путем внедрения вторичного пищевого сырья. |
| 2. | Мясо и мясные продукты | Производство обогащенных и комбинированных кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Использование продуктов вторичной переработки бобовых в технологии натурально-рубленных и изделий из котлетной массы. Особенности изготовления рулета из мясорастительного фарша, технологическая схема и режимы процесса производства. |

| | | |
|----|--|---|
| 3. | Кулинарная продукция из рыбы | Особенности переработки рыбного сырья, рыбные рубленые изделия с использованием картофелепродуктов промышленной выработки рыбно-крупяные и рыбоовощные массы из отварной рыбы. |
| 4. | Кулинарная продукция из творога | Совершенствование технологий производства кулинарных изделий из творога с использованием наполнителей продуктов переработки зерна и овощей (муки овсяной, ячменной, кукурузной, рисовой, зародышей пшеницы, пшеничных отрубей, моркови и свеклы). Технология производства пудингов и запеканок с использованием наполнителей. |
| 5. | Кулинарная продукция из плодов овощей. | Значение овощей в питании всех возрастных групп населения, проблема увеличения потребления и овощей на предприятии. Универсальная овощная масса из овощей (моркови, свёклы или белокочанной капусты). Универсальная продукция из плодов. |
| 6. | Технологическая схема производства универсального комбинированного полуфабриката | Универсальный картофелеовощной полуфабрикат; полуфабрикаты многофункционального назначения из картофеля, белокочанной капусты, моркови. |
| 7. | Кулинарная продукция из круп. | Пищевая ценность круп, прогрессивная технология запеченных крупяных изделий. Крупяные запеканки с наполнителями. |
| 8. | Кулинарная продукция из бобовых | Совершенствование первичной обработки бобовых. Определение технологических свойств во взаимосвязи с химическим составом. Расширение ассортимента блюд из бобовых на основе разработки унифицированного полуфабриката. Совершенствование технологии производства супов-пюре с использованием универсального полуфабриката, а также в производстве запеканок, котлет и фаршированных кулинарных изделий. |
| 9. | Изделия из теста | Совершенствование технологий производства дрожжевого теста с использованием муки грубого помола. Изучение влияния технологических факторов на качество изделий из дрожжевого теста при процессе хранения. Совершенствование технологий производства тестовой основы для пиццы, использованной ржаной муки в производстве бисквитов с целью повышения биологической ценности. Разработка жировой основы для песочного теста. |

5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекции | Практ. зан. | ЛР | Се-мин. | СРС | Всего |
|-------|--|--------|-------------|----|---------|-----|-------|
| 1. | Общие понятия – ресурсы, ресурсосбережение, ресурсосберегающие технологии. | 2 | 4 | - | - | 6 | 12 |
| 2. | Мясо и мясные продукты. Технологическая схема производства рулета из мясорастительного фарша | 2 | 4 | - | - | 6 | 12 |
| 3. | Кулинарная продукция из рыбы | 2 | 4 | - | - | 6 | 12 |
| 4. | Кулинарная продукция из творога | 2 | 4 | - | - | 6 | 12 |

| | | | | | | | |
|----|--|----|----|---|---|----|-----|
| 5. | Кулинарная продукция из плодов и овощей. | 2 | 4 | - | - | 6 | 12 |
| 6 | Технологическая схема производства универсального комбинированного полуфабриката | 2 | 4 | - | - | 6 | 12 |
| 7 | Кулинарная продукция из круп. | 2 | 4 | - | - | 6 | 12 |
| 8 | Кулинарная продукция из бобовых | 2 | 4 | - | - | 5 | 11 |
| 9 | Изделия из теста | 4 | 4 | - | - | 5 | 13 |
| | Всего | 20 | 36 | - | - | 52 | 108 |

5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)

| № п/п | Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин | №№ разделов данной дисциплины, необходимых для обеспечения последующих дисциплин | | | | | | | | | |
|---------------------------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Предшествующие дисциплины | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Последующие дисциплины | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

| Формы Методы | Лекции (час) | Практические/семинарские Занятия (час) | Тренинг Мастер-класс (час) | СРС (час) | Всего |
|-----------------------------|--------------|--|----------------------------|-----------|-------|
| Работа в малых группах | | 2 | | | 2 |
| Исследовательский метод | | 2 | | | 2 |
| Итого интерактивных занятий | | 4 | | | 4 |

6.1. Применение активных и интерактивных методов обучения

| № | Форма занятия | Тема занятия | Наименование интерактивных методов | Количество часов |
|---|----------------------|--|---|------------------|
| 1 | Практическое занятие | Определение аминокислотного сора | Исследовательский метод, работа в малых группах | 2 |
| 2 | Практическое занятие | Определение массовой доли влаги в твороге и творожных изделиях | Исследовательский метод, работа в малых группах | 2 |
| | Итого | | | 4 |

7 Лабораторный практикум – не предусмотрен учебным планом.

8 Практические занятия (семинары)

| № п/п | № раздела дисциплины из таблицы 5.1. | Тематика практических занятий (семинаров) | Трудоёмкость (час.) |
|-------|--------------------------------------|---|---------------------|
| 1 | 1 | Определение влагоудерживающей способности пищевого сырья | 2 |
| 2 | 1 | Разработка малоотходных и безотходных технологий с использованием вторичного пищевого сырья | 2 |
| 3 | 2 | Определение аминокислотного сора | 2 |
| 4 | 2 | Определение влагосвязывающей способности мясного сырья | 2 |
| 5 | 3 | Определение качественных показателей кулинарных изделий из рыбно-овощной массы | 2 |
| 6 | 3 | Определение качественных показателей кулинарных изделий из рыбно-крупяной массы | 2 |
| 7 | 4 | Определение массовой доли влаги в твороге и творожных изделиях | 2 |
| 8 | 4 | Определение жирности творога и творожных изделий | 2 |
| 9 | 5 | Использование плодов и овощей при производстве универсальной кулинарной продукции | 4 |
| 10 | 6 | Производство овощных полуфабрикатов из картофеля, моркови, капусты, свеклы | 4 |
| 11 | 7 | Расчет пищевой ценности круп | 2 |
| 12 | 7 | Производство крупяных кулинарных изделий | 2 |
| 13 | 8 | Определение общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей, мелких зерен и крупности | 2 |
| 14 | 8 | Кулинарная продукция из бобовых | 2 |
| 15 | 9 | Сравнительная характеристика при определении пористости в готовых хлебобулочных изделиях | 2 |
| 16 | 9 | Сравнительная характеристика при определении массовой доли влаги в готовых хлебобулочных изделиях | 2 |
| | Всего | | 36 |

9 Самостоятельная работа

| № п/п | № раздела дисциплины | Тематика самостоятельной работы (детализация) | Трудоёмкость (час.) | Контроль выполнения работы (опрос, тест, дом. задание, и т.д) |
|-------|----------------------|--|---------------------|---|
| 1. | 1 | Общие понятия – ресурсы, ресурсосбережение, ресурсосберегающие технологии. | 6 | Реферат Контрольная работа |
| 2. | 2 | Мясо и мясные продукты | 6 | Реферат Контрольная работа |
| 3. | 3 | Технологическая схема производства рулета из мясорастительного фарша | 6 | Реферат Контрольная работа |

| | | | | |
|-----|----|--|---|----------------------------|
| 4. | 4 | Кулинарная продукция из рыбы | 6 | Реферат Контрольная работа |
| 5. | 5 | Кулинарная продукция из творога | 6 | Реферат Контрольная работа |
| 6. | 6 | Кулинарная продукция из овощей. | 6 | Реферат Контрольная работа |
| 7. | 7 | Технологическая схема производства универсального комбинированного полуфабриката | 6 | Реферат Контрольная работа |
| 8. | 8 | Кулинарная продукция из круп. | 6 | Реферат Контрольная работа |
| 9. | 9 | . Кулинарная продукция из бобовых | 5 | Реферат Контрольная работа |
| 10. | 10 | Изделия из теста | 5 | Реферат Контрольная работа |

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрено учебным планом

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля):

11.1 Основная литература

Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134320> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

11.2 Дополнительная литература

Родионова, Н. С. Современное состояние отрасли : учеб. пособие / Н. С. Родионова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 171 с. — ISBN 978-5-00032-350-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117801> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст: электронный.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля): Ресурсосберегающие технологии в общественном питании [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания/ сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон.текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 21 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВПО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВПО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 120 от 26.10 2019 г. на 366 дней

- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 50 17.09.2020; 01.11.2020 по 31. 10. 2021
- Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней
- ЭБС Лань (Физика, инженерно-технические науки, лесное хозяйство и лесинженерное дело, социально-гуманитарные науки, технология пищевых производств) Договор № 15 от 22 апреля 2020 г. Лицензия с 17 апреля 2020 на 366 дней
- Издательство Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- Издательство Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- ЭБС Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № Э 550 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательной деятельности по дисциплине (модулю)

| Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|--|--|
| <p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Ауд. 321 – лекционная.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p> | <p>Комплект специальной учебной мебели (стол – 20шт, стулья – 41 шт, 1 преподавательский стол, 40 посадочных мест). Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Учебно-наглядные пособия.</p> <p>Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p> |
| <p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14</p> <p>Ауд.200 – банкетный зал (189,0 м²)</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p> | <p>Комплект столов и стульев (стол – 15 шт, стул – 60шт, 60 посадочных мест).</p> <p>Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p> |
| <p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14</p> <p>Ауд.204– лаборатория по приготовлению горячих блюд (55,5 м²)</p> <p>Учебная аудитория для прове-</p> | <p>Электроплиты 4-хкомфорочные – 4 шт, сковорода электрическая СЭЧ – 2 шт, стол разделочный - 3шт, котел пищеварочный КПЭ-250 1050x1120x1275 мм – 2 шт, весы электрические CAS ad-10 – 1 шт, шкаф холодильный «Премьер» ШВУП1ТУ-0,5 М – 2шт, кастрюли 5 л – 2шт, 3л – 6 шт, 1,5л – 1 шт, черпаки – 4 шт, сотейники – 2 шт, шумовки - 4 шт, сита - 2шт, разделочные доски 10 шт, ножи – 20 шт, планшет настенный для техноло-</p> |

| | |
|--|--|
| дения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования | гической карты |
| 692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Ауд.205– моечная №1 (8,5 м ²) Помещение для мойки и хранения кухонной посуды | Ванна ВСМ 2/530 1210x630x870, глубина 400 мм – 2шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт |
| 692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Ауд.206– моечная №2 (15,3 м ²) Помещение для мойки и хранения кухонной посуды | Ванна ВСМ 2/530 1210x630x870, глубина 400 мм – 4шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт, Машина посудомоечная COMENDA PF45R DR 626x825мм – 1 шт, стол производственный – 4 шт, стеллажи для посуды- 2 шт, диспенсер для мыла наливной 100x112x275 мм 1л – 1 шт, посуда: Стеллажи для посуды – 2 шт, посуда: тарелка для первых блюд – 60 шт, подтарельник – 60 шт, тарелка для холодных закусок – 60 шт, тарелка сервировочная – 60 шт, креманки – 60 шт, тарелка пирожковая - 60 шт, салатники – 15, фруктницы – 9 шт, соусники – 9 шт, шт, чайные пары – 60 шт, заварники – 9 шт, салфетницы – 9 шт, графин – 15 шт, сахарницы – 9 шт, лопатка для торта – 1 шт, набор для специй – 9 шт, бокалы – 60 шт, рюмки – 60 шт, стаканы – 60 шт, нож для хлеба – 1 шт, ножи сервировочные – 60 шт, вилки – 60 шт, ложки столовые – 60 шт, ложки чайные – 60 шт |
| 692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Читальный зал. Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся | Комплект специальной учебной мебели (стол – 20 шт., стул – 55 шт., стеллажи для литературы – 9 шт), 15 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер. |

13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Является отдельным документом.

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Ресурсосберегающие технологии в общественном питании [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 30 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА.

Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.