



## 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

ст. преподаватель  
института землеустройства  
и агротехнологий

\_\_\_\_\_ Кияшко Н.В.

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 17.02.2023 г. № 4

### 1 Цели и задачи дисциплины (модуля):

**Цель:** дать обучающимся теоретические и практические знания в вопросах технологии и производства мучных кондитерских и булочных изделий как на отдельных стадиях производства, так и в целом.

**Задачи:** изучить ассортимент, пищевую, энергетическую ценность мучных кондитерских и булочных изделий; изучить теоретические основы технологических процессов производства мучных кондитерских и булочных изделий; изучить технологические параметры и стадии производства мучных кондитерских и булочных изделий; изучить последовательность разработки и внедрения новых видов мучных кондитерских и булочных изделий.

### 2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: Б1.В.08

### 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
ПК-2	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	индикатор 1	Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		индикатор 2	Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** методы совершенствования технологических процессов производства мучных кондитерских и булочных изделий; основные технологические категории и специфику их

определения; приоритеты в сфере производства мучных кондитерских и булочных изделий; основные технологические категории и предметную область производства мучных кондитерских и булочных изделий, специфику их определения, применения и научного исследования.

**Уметь:** определять основные направления по совершенствованию технологических процессов в производстве мучных кондитерских и булочных изделий; организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских и булочных изделий; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения при производстве мучных кондитерских и булочных изделий; изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству мучных кондитерских и булочных изделий; обосновывать адекватные исследуемому предмету методы исследования, профессионально излагать результаты научных исследований.

#### 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 4,0 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Семестры, курс		Всего часов
	7	Зкурс з/о	
Общая трудоемкость дисциплины	144	144	144/144
<b>Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)</b>	56	22	56/22
В том числе:			
Лекции	28	8	28/8
Практические занятия (ПЗ)	28	14	28/14
Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Курсовой проект (работа)	+	+	+
Коллоквиумы (К)	-	-	-
Контроль самостоятельной работы	27	9	279
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-	-	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	61	113	61/113
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)	50	50	50/50
Расчётно-графические работы (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Контрольная работа (КР)	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	11	63	11/63
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	экзамен	экзамен	экзамен
Общая трудоёмкость час зач. ед.	144	144	144/144
	4,0	4,0	4,0/4,0

#### 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.	Основное и вспомогательное сырьё, материалы	Классификация мучных кондитерских и булочных изделий. Ассортимент. Особенности каждой группы изделий, которые формируются в ходе технологического процесса. Роль и задачи инженера-технолога в производстве мучных кондитерских и булочных изделий. Управление технологиями, управление техническими и технологическими разработками, управление качеством продукции. Мука. Качество муки. Газообразующая способность муки. «Сила» муки, влияние ферментов на «силу» муки. Липиды муки. Сахаробразующая способность муки, активность амилолитических ферментов. Водопоглотительная способность муки. Белково-протеиновый комплекс муки. Цвет, влияние размеров частиц муки на качество изделий. Процесс созревания муки и его технологическое значение. Кислотность муки. Крахмал. Виды муки и крахмала Сахар, сахаристые вещества, инвертный сироп, патока. Маргарин, масло коровье, кулинарные и кондитерские жиры, растительные масла. Молоко и молочные продукты. Яйцепродукты. Фруктово-ягодное сырьё. Орехи и масличные культуры. Пищевые кислоты, пищевые красители. Разрыхлители. Эмульгаторы. Ароматизаторы. Спиртные напитки, вина. Какао-продукты. Консерванты, сахарозаменители, полиолы. Солодовые экстракты. Антиоксиданты. Пасты для сбивания. Улучшители и стабилизаторы. Поверхностно-активные вещества. Сыры и сырные порошки. Ферментные препараты. Нетрадиционные виды сырья. Тароупаковочные материалы, парафины, тальки, силиконы
2.	Технологические схемы производства мучных кондитерских и булочных изделий Подготовка сырья к производству	Технологические схемы производства булочных изделий; сахарного, затяжного, сдобного печенья; вафель; крекеров, галет; бисквитных рулетов; кексов, ромовых баба; тортов и пирожных. Входной контроль. Качество упаковки сырья, освобождение от тары. Очистка сырья от посторонних механических, органических, ферропримесей. Просеивание, фильтрация, протирание. Инструкция по предупреждению посторонних попаданий в продукцию. Специальная санитарная обработка некоторых видов сырья. Смешивание (валка) различных партий сырья для достижения необходимого качества. Растворение сырья, темперирование сырья, дозирование сырья.
3.	Производство булочного и кондитерского теста, формование и выпечка изделий и полуфабрикатов	Дрожжевое тесто, однофазный, двухфазный, ускоренный способ производства. Тесто для изготовления бисквитных, песочных, слоеных, миндальных, крошковых, заварных, белково-сбивных полуфабрикатов и изделий. Сахарное и затяжное тесто, производство эмульсий, диспергирование. Пряничное, вафельное тесто. Тесто для крекеров и галет, сдобного печенья, кексов. Восточные сладости, мучные полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности. Физические, химические, биохимические, коллоидные процессы, происходящие при замесе теста. Экзотермическое и осмотическое набухание, гидратация муки и крахмала. Процесс образование белковых мицелл и т.д. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста. Влияние технологических факторов на процесс тестообразования. Виды разрых-

		<p>ления. Технологическая роль воды. Теоретические основы образования теста, реологические свойства теста. Замес теста в аппаратах периодического и непрерывного действия, замес под давлением. Контроль производства. Формование булочного теста. Основные операции разделки теста: деление теста на куски и округление, предварительная расстойка, окончательная расстойка. Технологическое режимы и значение каждой операции. Влияние на качество готовой продукции. Особенности формования кондитерского упруго-пластичноговязкого теста с коагуляционными структурами. Эластично-прочностные характеристики. Адгезия теста. Отлежка и прокатка, явление тиксотропии. Формование тестовых заготовок методом отсадки, размазки, штамповальнорезательной, ротационной машиной. Выпечка тестовых заготовок. Физикохимические изменения теста в процессе выпечки. Денатурация, коагуляция белков муки. Клейстеризация, гидролиз, декстринизация крахмала. Увеличение объема тестовых заготовок, процесс тепловлагопереноса. Реакции меланоидинообразования, карамелизации. Температурные режимы, технологические параметры выпечки отдельных видов тестовых заготовок. Технологические потери при выпечке. Процесс охлаждения. Механизированные поточные линии производства мучных полуфабрикатов и изделий. Контроль производства</p>
4.	<p>Производство отделочных полуфабрикатов. Отделка, упаковка, маркировка, хранение изделий</p>	<p>Характеристика сиропов, кинетика процесса кристаллизации. Декстрозная эквивалентность. Производство масс аморфной, кристаллической структуры. Производство пенообразных (сбивных), фруктовых, фруктово-желейных масс с использованием студнеобразователей различной желирующей способности, их технологические особенности (применение солей модификаторов, улучшителей, структурообразователей и т.д.). Производство кремовых масс, их реологические свойства. Шоколад и глазури, пралиновые, марципановые, грильяжные массы, мастика. Контроль производства. Подготовка поверхности полуфабриката и изделия к отделке. Глазирование, тиражирование, прослойка. Художественное оформление. Упаковка готовой продукции. Требования к упаковке для различных групп изделий. Расчет энергетической ценности мучных кондитерских и булочных изделий. Нанесение маркировки, информация и требования к маркировкам. Нормы расхода упаковочных материалов. Условия, сроки годности, реализации изделий. Требования к качеству мучных кондитерских и булочных изделий.</p>
5.	<p>Расчет рецептур. Учет расхода сырья на производстве. Технологическая документация</p>	<p>Математическое описание производства кондитерских изделий: заданные выходные, расчетные входные величины. Технологические потери, фазы производства. Пересчет расхода сырья в доли сухого вещества. Математические уравнения перехода экспериментального, теоретического выхода готового продукта к производственным условиям. Составление рабочих рецептур по унифицированным рецептурам. Порядок пересчета и замены сырьевых компонентов. Зависимость себестоимости изделий от качества и количества сырья. Методика расчета рецептур на новые изделия. Использование доброкачественных отходов в производстве, их рецептурный учет. Контроль за расходом сырья по форме 5-К. Нормы расхода сырья. Перерасход или экономия СВ</p>

	за отчетный период. Технологический анализ расхода сырья на производстве. Выводы и оценка работы цеха, предприятия по технологической дисциплине. Нормативные документы для предприятий кондитерской отрасли общественного питания и кондитерской промышленности
--	--

### 5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практ. зан.	ЛР	Се-мин.	СРС	Всего
1.	Основное и вспомогательное сырье, материалы	5	7	-	-	12	24
2.	Технологические схемы производства мучных кондитерских и булочных изделий. Подготовка сырья к производству	5	7	-	-	12	24
3.	Производство булочного и кондитерского теста. Формование и выпечка изделий и полуфабрикатов	5	7	-	-	12	24
4.	Производство отделочных полуфабрикатов. Отделка, упаковка, маркировка, хранение изделий.	8	8	-	-	13	29
5.	Расчет рецептур. Учет расхода сырья на производстве. Технологическая документация.	5	7	-	-	12	24
	<b>Контроль</b>						27
	<b>Всего</b>	28	36	-	-	61	144

### 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		2			2

метод				
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	Обоснование технологических схем производства	Исследовательский метод, работа в малых группах	2
2	Практическое занятие	Производство полуфабрикатов из бисквитного и песочного теста	Исследовательский метод, работа в малых группах	2
	<b>Итого</b>			<b>4</b>

7 Лабораторный практикум – не предусмотрен учебным планом.

### 8 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	1	<b>Тема 1.</b> Пищевые кислоты, пищевые красители, разрыхлители. <b>Тема 2.</b> Эмульгаторы. Ароматизаторы. Консерванты. <b>Тема 3.</b> Сахарозаменители, полиолы, ферментные препараты.	7
2	2	<b>Тема 1.</b> Обоснование технологических схем производства булочных изделий <b>Тема 2.</b> Обоснование технологических схем производства сахарного, затяжного, сдобного печенья. <b>Тема 3.</b> Обоснование технологических схем производства бисквитных рулетов, кексов, тортов и пирожных	7
3	3	<b>Тема 1.</b> Технологии производства дрожжевого теста <b>Тема 2.</b> Технологии производства для изготовления бисквитных, песочных, слоеных, крошковых, заварных, белково-сбивных полуфабрикатов и изделий. <b>Тема 3.</b> Технологии производства сахарного и затяжного теста <b>Тема 4.</b> Технологии производства пряничного и вафельного теста, теста для крекеров и галет, сдобного печенья, кексов.	7
4	4	<b>Тема 1.</b> Производство сиропов <b>Тема 2.</b> Производство пенообразных (сбивных), фруктовых, фруктово-желейных масс <b>Тема 3.</b> Производство кремowych масс, их реологические свойства. <b>Тема 4.</b> Производство пралиновых, марципановых, грильяжных масс и мастики.	8
5	5	Расчет многофазных рецептур на мучные кондитер-	7



		ские изделия с использованием компьютерных программ.	
	<b>Всего</b>		<b>36</b>

### 9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Контроль выполнения работы (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	1	Основное и вспомогательное сырье, материалы, технологические свойства сырья	12	Реферат, контрольная работа
2.	2	Технологические схемы производства мучных кондитерских и булочных изделий, подготовка сырья к производству	12	Реферат, контрольная работа
3.	3	Производство булочного и кондитерского теста, формование и выпечка изделий и полуфабрикатов	12	Реферат, контрольная работа
4.	4	Производство отделочных полуфабрикатов, Отделка, упаковка, маркировка, хранение изделий	13	Реферат, контрольная работа
5.	5	Расчет рецептур. Учет расхода сырья на производстве. Технологическая документация	12	Реферат, контрольная работа

### 10 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

1. Технологические характеристики муки
2. Технологические характеристики крахмала и его роль в формировании качества теста
3. Технологические характеристики растительных масел и животных жиров.
4. Технологические характеристики молока и молочных продуктов.
5. Технологические характеристики яйцепродуктов.
6. Технологические характеристики фруктово-ягодного сырья.
7. Технологические характеристики орехов и масличных культур.
8. Технологические характеристики сахара, сахарозаменителей и сахаристых веществ.
9. Технологические характеристики консервантов и антиоксидантов.
10. Технологические характеристики сыров и сырных порошков.
11. Технологические характеристики ферментных препаратов.
12. Нетрадиционные виды сырья.
13. Характеристика тароупаковочных материалов, парафинов, тальков, силиконов.
14. Технологические схемы производства булочных изделий.
15. Технологические схемы производства сахарного, затяжного, сдобного печенья.
16. Технологические схемы производства вафель, крекеров, галет.
17. Технологические схемы производства бисквитных рулетов, кексов, ромовых баб.
18. Технологические схемы производства тортов и пирожных.
19. Очистка сырья от посторонних механических, органических, ферропримесей.
20. Растворение сырья, темперирование сырья, дозирование сырья.
21. Дрожжевое тесто, однофазный, двухфазный, ускоренный способ производства.

22. Тесто для изготовления бисквитных, песочных, слоеных, миндальных, крошковых, заварных, белково-сбивных полуфабрикатов и изделий.
23. Сахарное и затяжное тесто, производство эмульсий, диспергирование. Пряничное, вафельное тесто.
24. Тесто для крекеров и галет, сдобного печенья, кексов. Восточные сладости, мучные полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности.
25. Физические, химические, биохимические, коллоидные процессы, происходящие при замесе теста.
26. Физико-химические изменения теста в процессе выпечки.

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

### **11.1 Основная литература**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 268 с. — ISBN 978-5-534-07125-2. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452907> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
2. Технология мучных кулинарных изделий : учеб. пособие / Н. С. Родионова, А. А. Дерканосова, С. Н. Тефикова, Я. П. Коломникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2014. — 220 с. — ISBN 978-5-00032-061-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71663> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

### **11.2 Дополнительная литература**

- Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

### **11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

- Технология производства мучных кондитерских и булочных изделий [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 21 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://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 лесоинженерное 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 дне
- 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 Здание -учебно-лабораторный корпус ИЗиПО Лит.А, этаж 3, Помещение 15 Аудитория 321 – лекционная.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>	<p>Посадочных мест – 40. Преподавательский стол, стул. Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Учебно-наглядные пособия. 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 Здание – столовая, Лит.А, этаж 3, Помещение 31 Аудитория 304 – кондитерский цех Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Столы производственные – 6 шт, тестомесильная машина ТММ-1М-60 – 1 шт, миксер П10GF – 1 шт, шкаф расстоечный АРГО 100 – 1 шт, шкаф хлебопекарный - 2шт, весы механические ВРНЦ-10 – 1 шт, сковорода электрическая СЭЧ – 1 шт, стеллажи – 2шт</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 3, Помещение 32 Аудитория 304а – техническое по-</p>	<p>Стол производственный – 1 шт, чашки -2шт, ложки – 5 шт, стаканы – 5шт, кисточки – 2 шт, формы хлебопекарные – 12 шт</p>

мещение Помещение для хранения кухонной посуды	
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 3, Помещение 24 Аудитория 304б – техническое помещение Помещение для мойки и хранения кухонной посуды	Стол производственный – 2 шт, холодильник – 1 шт, мойка – 1 шт

**13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) физико-биохимические основы продуктивности растений**

Является отдельным документом.

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

Технология производства мучных кондитерских и булочных изделий [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. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 30 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://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.