

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.с.х.н.

_____ Кияшко Н.В.

Руководитель образовательной
программы

_____ Кияшко Н.В.

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):

Цель: вооружить будущих бакалавров в области технологии продукции и организации общественного питания систематизированными знаниями научных основ приготовления холодных блюд, закусок и напитков, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачи: – дать углубленное проблемное понимание технологических процессов приготовления холодных блюд, закусок и напитков на предприятиях общественного питания;

- формирование понимания необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучение организации технологического процесса приготовления холодных блюд, закусок и напитков на предприятиях общественного питания, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции;
- научить практическим навыкам и умениям;
- выявить потенциальные и эффективные направления использования вторичного сырья с целью увеличения объемов производства продукции;
- овладение методами безотходной технологии производства продуктов питания.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: Б1.В.09

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: нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества холодных блюд, закусок и напитков; актуальные направления и современное оборудование, используемое для приготовления холодных блюд, закусок и напитков; требования к безопасности хранения приготовленных холодных блюд, закусок и напитков; методы расчета потребности сырья, выхода холодных блюд, закусок и напитков.

Уметь: осуществлять контроль над качеством сырья, готовых холодных блюд, закусок и напитков; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производства холодных блюд, закусок и напитков; рационально эксплуатировать оборудование,

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 7,0 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Семестры, курс		Всего часов
	4	4 курс з/о	
Общая трудоемкость дисциплины	252	252	252/252
Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)	94	28	94/28
В том числе:			
Лекции	34	8	34/8
Практические занятия (ПЗ)	60	20	60/20
Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Коллоквиумы (К)	-	-	-
Контроль самостоятельной работы	36	9	36/9
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	122	215	122/215
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>	122	215	122/215
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	экзамен	экзамен	экзамен
Общая трудоёмкость час зач. ед.	252	252	252/252
	7,0	7,0	7,0/7,0

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.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд и закусок.	Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд и закусок. Современные требования к оформлению холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд и закусок.
2.	Технология приготовления гарниров и желе для холодных блюд.	Технологический процесс приготовления гарниров и желе (мясного и рыбного) для холодных блюд. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества.
3.	Технология приготовления соусов для холодных блюд и закусок	Технологический процесс приготовления соусов для холодных блюд и закусок. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества
4.	Технология приготовления салатов	Технологический процесс приготовления салатов. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества.
5.	Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов.	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества.
6.	Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества.
7.	Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов и птицы.	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов и птицы. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества
8.	Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога.	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества

9.	Технология приготовления бутербродов, банкетных закусок	Технологический процесс приготовления бутербродов, банкетных закусок. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества
10.	Технология приготовления напитков	Технологический процесс приготовления напитков. Ассортимент, требования к безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества.

5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практ. зан.	ЛР	Се-мин.	СРС	Все-го
1.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд и закусок.	2	2	-	-	4	8
2.	Технология приготовления гарниров и желе для холодных блюд.	2	4	-	-	4	10
3.	Технология приготовления соусов для холодных блюд и закусок	2	6	-	-	4	12
4.	Технология приготовления салатов	4	8	-	-	4	16
5.	Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов.	4	6	-	-	6	16
6	Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	4	6	-	-	6	16
7	Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов и птицы.	4	8	-	-	6	18
8	Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога.	4	8	-	-	6	18
9	Технология приготовления бутербродов, банкетных закусок	4	6	-	-	6	16
10	Технология приготовления напитков	4	6	-	-	6	16
	Контроль						36
	Всего	34	60	-	-	52	252

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		4			4
Исследовательский 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	Приготовление салатов из сырых овощей. Приготовление салатов из варёных овощей, с мясом, птицей, рыбой	Работа в малых группах	2
2	Практическое занятие	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов.	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	Оформление холодных блюд и закусок.	2
2	2	Тема 1. Технология приготовления гарниров. Контроль качества. Тема 2. Технология приготовления мясного и рыбного желе. Контроль качества.	4
3	3	Технология приготовления соусов для холодных блюд и закусок Тема 1. Коричневый соус шофруа. Соус белый шофруа. Соус фисташковый. Тема 2. Сметанный соус для фруктовых салатов. Соус творожный с зеленью. Соус-винегрет. Горчица столовая. Тема 3. Соус хрен с уксусом. Холодный соус хрен со свеклой. Соус хрен со сметаной. Соус майонез. Шантильи. Тартар.	6
4	4	Тема 1. Приготовление салатов из сырых овощей. Тема 2. Приготовление салатов из варёных овощей с мясом.	8

		Тема 3. Приготовление салатов из варёных овощей с птицей. Тема 4. Приготовление салатов из варёных овощей с рыбой.	
5	5	Тема 1. Технология приготовления холодных блюд из овощей и грибов. Тема 2. Технология приготовления закусок из овощей. Тема 3. Технология приготовления закусок из грибов.	6
6	6	Тема 1. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Тема 2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов. Тема 3. Контроль качества холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.	6
7	7	Тема 1. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса. Тема 2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мясопродуктов. Тема 3. Технология приготовления холодных блюд и закусок из птицы. Тема 4. Технология приготовления холодных блюд и закусок из дичи и кролика.	8
8	8	Тема 1. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранению и реализации холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога. Тема 2. Контроль качества холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога. Тема 3. Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога.	8
9	9	Технология приготовления бутербродов и банкетных закусок	6
10	10	Технология приготовления напитков	6
	Всего		60

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	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд и закусок.	8	Опрос
2.	2	Технология приготовления гарниров и желе для холодных блюд.	10	Опрос
3.	3	Технология приготовления соусов для холодных блюд и закусок	12	Опрос
4.	4	Технология приготовления салатов	16	Опрос
5.	5	Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов.	16	Опрос

6.	6	Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	16	Опрос
7.	7	Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов и птицы.	18	Опрос
8.	8	Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога.	18	Опрос
9.	9	Технология приготовления бутербродов, банкетных закусок	16	Опрос
10.	10	Технология приготовления напитков	16	Опрос

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

1. Технологический процесс приготовления гарниров.
2. Технологический процесс приготовления мясного и рыбного желе.
3. Технологический процесс приготовления соусов для холодных блюд и закусок
4. Технологический процесс приготовления майонезных соусов
5. Технологический процесс приготовления сметанных соусов
6. Технологический процесс приготовления горчичных соусов
7. Технологический процесс приготовления соевых соусов
8. Технологический процесс приготовления сладких соусов
9. Технологический процесс приготовления салатов из сырых овощей.
10. Технологический процесс приготовления салатов из варёных овощей с мясом.
11. Технологический процесс приготовления салатов из варёных овощей с птицей.
12. Технологический процесс приготовления салатов из варёных овощей с рыбой.
13. Технологический процесс приготовления холодных блюд из овощей и грибов.
14. Технологический процесс приготовления закусок из овощей.
15. Технологический процесс приготовления закусок из грибов.
16. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.
17. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов.
18. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса.
19. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мясопродуктов.
20. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из птицы.
21. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из дичи и кролика.
22. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога.
23. Технологический процесс приготовления бутербродов и банкетных закусок
24. Технологический процесс приготовления напитков

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

11.1 Основная литература

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.

11.2 Дополнительная литература

1. Беспалова, В. В. Технология приготовления десертов : учеб. пособие / В. В. Беспалова, Е. Г. Туршук. — Мурманск : МГТУ, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-86185-962-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142657> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

2. Бурачевский, И. И. Химия и технология переработки плодово-ягодного сырья : учеб. пособие / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2020. — 402 с. — ISBN 978-5-534-12893-2. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/448520> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

3. 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 приготовления холодных блюд, закусок и напитков [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 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 1, Помещение 7 Аудитория № 4 – лекционная</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.</p>	<p>Количество посадочных мест – 70. Стол преподавателя, стул преподавателя, доска аудиторная меловая. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590. Учебно-наглядные пособия</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 3, Помещение 5 Аудитория 300 – зал-столовая</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Комплект столов и стульев (стол – 15 шт, стул – 30 шт, 30 посадочных мест). Раздаточная – 1 шт, раковины для мытья рук -2 шт, диспенсер для мыла наливной 100x112x275 мм 1л – 2 шт, сушилка для рук электрическая – 1 шт</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 3, Помещение 11 Аудитория 301 – кухня</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Шкаф холодильный «Премьер» ШВУП1ТУ-0,5 М – 1шт, стол производственный – 8 шт, электроплиты 4-хкомфорочные – 4 шт, сковорода электрическая СЭЧ – 2 шт, котел пищеварочный КПЭ-250 1050x1120x1275 мм – 1 шт, весы механические ВРНЦ-10 – 1 шт, сковорода электрическая СЭЧ – 2 шт, кастрюля 5 л – 1 шт, 3л – 2 шт, сковороды д 24 – 2 шт, черпаки – 4 шт, сотейники – 2 шт, дуршлаг – 2 шт, шумовки 4 шт, сита - 2шт, лопатки – 2шт, разделочные доски - 10 шт, ножи – 20 шт, планшет настенный для технологической карты</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 3, Помещение 8 Аудитория 303 –моечная №1</p> <p>Помещение для мойки и хранения кухонной посуды</p>	<p>Ванна ВСМ 2/530 1210x630x870, глубина 400 мм – 2шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт, стол производственный – 2 шт, стеллажи для посуды – 2 шт</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 3, Помещение 8 Аудитория 303 –моечная №1</p>	<p>Ванна ВСМ 2/530 1210x630x870, глубина 400 мм –</p>

<p>рийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 3, Помещение 9 Аудитория.303 а – техническое по- мещение (моечная №2)</p> <p>Помещение для мойки и хранения кухонной посуды</p>	<p>1 шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1 шт, стол производственный – 2 шт</p>
--	---

13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) Технология приготовления холодных блюд, закусок и напитков

Является отдельным документом.

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

Технология приготовления холодных блюд, закусок и напитков [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.