

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Комин Андрей Эдуардович  
Должность: ректор  
Дата подписания: 30.10.2023 20:25:35  
Уникальный программный ключ:  
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА

**Утверждаю**

Декан Института  
землеустройства и  
агротехнологий

В.В.Фалько  
18 апреля 2019 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия**

**Уровень основной профессиональной образовательной программы** академический бакалавриат

**Квалификация** бакалавр

**Направление подготовки** 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль)** Технология производства и переработки продукции растениеводства

**Форма обучения** очная, заочная

**Институт** землеустройства и агротехнологий

**Кафедра** агротехнологий

**Статус дисциплины** Б1.В.09

**Курс** 3

**Семестр** 6

**Учебный план набора 2019 года и последующих лет.**

**Распределение рабочего времени:**

#### **РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ**

| Семестр      | Учебные занятия (час) |                   |        |    |       |                        | Контроль | Форма итоговой аттестации (зач., зач. с оценкой, экзамен) |                 |
|--------------|-----------------------|-------------------|--------|----|-------|------------------------|----------|---|-----------------|
|              | Общий объем           | Контактная работа |        |    |       | Самостоятельная работа |          |   |                 |
|              |                       | Всего             | Лекции | ЛЗ | ПЗ    | КП (КР)                |          |   | Другие виды СР  |
| 6 очное      | 144                   | 46                | 24     |    | 22    |                        | 62       | 36  | экзамен         |
| 5 курс з/о   | 144                   | 20                | 8      |    | 12    |                        | 115      | 9   | экзамен         |
| <b>итого</b> | 144/144               | 46/20             | 24/8   |    | 22/12 |                        | 62/115   | 36/9  | Экзамен/экзамен |

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 4 ЗЕТ

### Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. N 669, зарегистрированного в Минюсте России 07.08.2017 г. № 47688

рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 17» апреля 2019 г.,

протокол № 8

Разработчик:

.доцент кафедры агротехнологий, к.б.н.,  
(должность, кафедра)

\_\_\_\_\_

Дуденко Г.А.  
(Ф.И.О.)

Зав. кафедрой агротехнологий, доцент, к.с-х.н.  
(должность, кафедра)

\_\_\_\_\_

Воробьева В.В.  
(Ф.И.О.)

Рабочая программа одобрена на Ученом Совете института « \_\_\_ » \_\_\_ 2019 г.,

протокол № \_\_\_\_\_

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

**Цель:** формирование профессиональных компетенций в области вопросов загрязнения токсикантами химической и биологической природы различных видов сельскохозяйственного сырья и изготовленных из него продуктов, а также методов их контроля и способов снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду.

**Задачи:**

- Изучить основы государственной политики в области обеспечения безопасности продовольственного сырья.
- Изучить основные принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов.
- Изучить механизмы загрязнения химическими элементами из окружающей среды.
- Изучить механизмы загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в сельскохозяйственном производстве.
- Изучить механизмы загрязнения микроорганизмами и их метаболитами.
- Изучить радиоактивное загрязнение, загрязнение диоксином и диоксиноподобными соединениями
- Изучить гигиенические нормативы использования пищевых добавок.
- Изучить влияние технологической обработки сырья на образование вредных веществ в пищевых продуктах.

### 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:

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

| Тип компетенции | Формулировка компетенции   | Номер индикатора достижения цели | Формулировка индикатора достижения цели   |
|-----------------|--|----------------------------------|---|
| ПК-2            | Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства сельскохозяйственной продукции | Индикатор 1                      | Осуществляет контроль производства сельскохозяйственной продукции, организуя безопасное для здоровья человека перерабатывающее производство |

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** Основы государственной политики в области обеспечения безопасности продовольственного сырья. Основные принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов. Источники загрязнения, а также вещества и химические элементы, загрязняющие пищевую продукцию и сырье. Технологические процессы, приводящие к загрязнению пищевого сырья и продовольствия. Методики проведения лабораторных испытаний.

**Уметь:** проводить анализ нормативно-технической документации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; осуществлять контроль показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

проводить лабораторные испытания образцов почв, растений, сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

**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 зачетных единиц.

| Вид учебной работы   | Семестры       |                | Всего часов         |
|--|----------------|----------------|---------------------|
|  | 6 очное        | 5 курс з/о     |                     |
| <b>Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)</b>   | 46             | 20             | 46/20               |
| В том числе:   |                |                |                     |
| Лекции (Л)   | 24             | 8              | 24/8                |
| Практические занятия (ПЗ)                                      | 22             | 12             | 22/12               |
| Лабораторные работы (ЛР)                                       | -              | -              | -                   |
| Семинары (С)   | -              | -              | -                   |
| Курсовой проект (работа)                                       | -              | -              | -                   |
| Коллоквиумы (К)  | -              | -              | -                   |
| Контроль самостоятельной работы                                | 36             | 9              | 36/9                |
| <i>Другие виды аудиторной работы</i>                           | -              | -              | -                   |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>                          | 62             | 115            | 62/115              |
| 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>                      | 62             | 115            | 62/115              |
| Вид промежуточной аттестации                                   | экзамен        | экзамен        | Экзамен/<br>экзамен |
| <b>Общая трудоёмкость</b>                                      | <b>час</b>     | <b>144/144</b> |                     |
|  | <b>зач. ед</b> | <b>4/4</b>     |                     |

**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     | Основы государственной политики в области обеспечения безопасности продовольственного сырья | Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов как одна из основных составляющих их качества. Принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства. Законодательная база обеспечения безопасности пищевых продуктов. |
| 2     | Основные принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов                     | Охрана продуктов питания от чужеродных веществ – важная гигиеническая проблема. Основные принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов. Обеспечение контроля качества пищевых   |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | продуктов. Виды экспертизы пищевых продуктов   |
| 3 | Загрязнение химическими элементами из окружающей среды                                     | Загрязнение химическими элементами. Токсиколого-гигиеническая характеристика химических элементов  |
| 4 | Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в сельскохозяйственном производстве    | Токсиколого-гигиеническая характеристика и гигиеническое нормирование пестицидов. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевом сырье и продуктах питания. Использование регуляторов роста растений. Сточные воды и твердые отходы, используемые для орошения и удобрения. Проблемы применения и контроля гормональных препаратов. Контроль остаточного содержания антибиотиков в других ветеринарных препаратах. |
| 5 | Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами   | Микотоксины в пищевых продуктах, профилактика алиментарных микотоксикозов. Методы определения микотоксинов. Снижение микробной контаминации и методы контроля роста микроорганизмов. Вирусы, передающиеся с пищей. Природа интоксикаций и отравлений, аллергены, токсикоинфекции.  |
| 6 | Радиоактивное загрязнение  | Основные представления о радиоактивности. Основные принципы радиозащитного питания. Нормативно-правовая база обеспечения радиационной безопасности.  |
| 7 | Загрязнение диоксином и диоксиноподобными соединениями                                     | Токсическое действие диоксинов и диоксиноподобных соединений. Источники загрязнения окружающей среды полигалогенированными углеводородами. Полимерные и другие материалы, используемые в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Вопросы экологии полимерной упаковки. Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.   |
| 8 | Гигиенические нормы использования пищевых добавок  | Классификация пищевых добавок. Экспертиза пищевых добавок. Характеристика основных групп пищевых добавок: вещества, улучшающие цвет пищевых продуктов; вещества, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов; вещества, регулирующие консистенцию продуктов; вещества способствующие увеличению сроков годности; вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов. Гигиенический контроль за применением пищевых добавок.   |
| 9 | Влияние технологической обработки сырья на образование вредных веществ в пищевых продуктах | Влияние особенностей технологии получения различных видов продуктов на процесс образования вредных или нежелательных продуктов. Оценка качества и безопасности пищевых продуктов на отдельных стадиях технологического процесса.   |

## 5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

| № п/п | Наименование раздела дисциплины   | Лекции | Практич занятия | Лаборат. занятия | Семинары | СРС | Всего час. |
|-------|---|--------|-----------------|------------------|----------|-----|------------|
| 1     | Основы государственной политики в области обеспечения безопасности продовольственного сырья | 2      | 2               |                  |          | 6   | 10         |
| 2     | Основные принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов                     | 2      | 2               |                  |          | 6   | 10         |
| 3     | Загрязнение химическими элементами из окружающей среды                                      | 2      | 4               |                  |          | 8   | 14         |
| 4     | Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в сельскохозяйственном производстве     | 4      | 4               |                  |          | 8   | 16         |
| 5     | Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами  | 2      | 2               |                  |          | 8   | 12         |
| 6     | Радиоактивное загрязнение   | 4      | 2               |                  |          | 6   | 12         |
| 7     | Загрязнение диоксином и диоксиноподобными соединениями                                      | 2      | 2               |                  |          | 6   | 10         |
| 8     | Гигиенические нормативы использования пищевых добавок                                       | 4      | 2               |                  |          | 6   | 12         |
| 9     | Влияние технологической обработки сырья на образование вредных веществ в пищевых продуктах  | 2      | 2               |                  |          | 8   | 12         |
|       | Контроль  |        |                 |                  |          |     | 36         |
|       | <b>Итого</b>  | 24     | 22              | -                | -        | 62  | 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 – не предусмотрены учебным планом

| Формы Методы | Лекции (час) | Практические/семинарские Занятия (час) | Тренинг Мастер-класс (час) | СРС (час) | Всего |
|--------------|--------------|--|----------------------------|-----------|-------|
|              |              |  |                            |           |       |

|                                    |          |  |  |          |
|------------------------------------|----------|--|--|----------|
| Лекция-дискуссия                   | 2        |  |  | 2        |
| Лекция-беседа                      | 2        |  |  | 2        |
| <b>Итого интерактивных занятий</b> | <b>4</b> |  |  | <b>4</b> |

| № | Форма занятия | Тема занятия   | Наименование интерактивных методов | Количество часов |
|---|---------------|--|------------------------------------|------------------|
| 1 | Лекция        | Загрязнение химическими элементами из окружающей среды | Лекция-дискуссия                   | 2                |
| 2 | Лекция        | Радиоактивное загрязнение                              | Лекция-беседа                      | 2                |
|   | <b>Итого</b>  |  |                                    | <b>4</b>         |

### 6.1. Виды и формы проведения активных и интерактивных занятий

7 Лабораторный практикум не предусмотрено учебным планом

### 8 Практические занятия (семинары)

| № п/п | № раздела дисциплины из таблицы 5.1. | Тематика практических занятий (семинаров)   | Трудоёмкость (час.) |
|-------|--------------------------------------|---|---------------------|
| 1     | 1                                    | Основы государственной политики в области обеспечения безопасности продовольственного сырья | 2                   |
| 2     | 2                                    | Основные принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов                     | 2                   |
| 3     | 3                                    | Загрязнение химическими элементами из окружающей среды                                      | 4                   |
| 4     | 4                                    | Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в сельскохозяйственном производстве     | 4                   |
| 5     | 5                                    | Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами  | 2                   |
| 6     | 6                                    | Радиоактивное загрязнение   | 2                   |
| 7     | 7                                    | Загрязнение диоксином и диоксиноподобными соединениями                                      | 2                   |
| 8     | 8                                    | Гигиенические нормативы использования пищевых добавок                                       | 2                   |
| 9     | 9                                    | Влияние технологической обработки сырья на образование вредных веществ в пищевых продуктах  | 2                   |
|       |                                      | <b>Итого</b>  | <b>22</b>           |

### 9 Самостоятельная работа

| № п/п | № раздела дисц. из табл. 5.1 | Тематика самостоятельной работы (детализация) | Трудоёмкость (час.) | Контроль выполнения работы (Опрос, тест, дом. задание, и т.д.) |
|-------|------------------------------|---|---------------------|--|
|       |                              |   |                     |  |

|   |   |   |           |              |
|---|---|---|-----------|--------------|
| 1 | 1 | Законодательная база обеспечения безопасности пищевых продуктов.  | 6         | Устный опрос |
| 2 | 2 | Обеспечение контроля качества пищевых продуктов. Виды экспертизы пищевых продуктов  | 6         | Устный опрос |
| 3 | 3 | Токсиколого-гигиеническая характеристика химических элементов   | 8         | Устный опрос |
| 4 | 4 | Токсиколого-гигиеническая характеристика и гигиеническое нормирование пестицидов. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевом сырье и продуктах питания. | 8         | Устный опрос |
| 5 | 5 | Вирусы, передающиеся с пищей. Природа интоксикаций и отравлений, аллергены, токсикоинфекции.  | 8         | Устный опрос |
| 6 | 6 | Нормативно-правовая база обеспечения радиационной безопасности.   | 6         | Устный опрос |
| 7 | 7 | Полимерные и другие материалы, используемые в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.  | 6         | Устный опрос |
| 8 | 8 | Характеристика основных групп пищевых добавок   | 6         | Устный опрос |
| 9 | 9 | Влияние особенностей технологии получения различных видов продуктов на процесс образования вредных или нежелательных продуктов  | 8         | Устный опрос |
|   |   | <b>Итого</b>  | <b>62</b> |              |

**10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрены учебным планом**

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

### **11.1 Основная литература**

1. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 271 с. - ISBN 978-5-16-005308-0.

### **11.2 Дополнительная литература**

1. Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116370>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Белопухов, С.Л. Химическая сертификация сельскохозяйственной продукции: учебное пособие / С. Л. Белопухов, Н. П. Буряков. - Москва: БИБКМ: ТРАНСЛОГ, 2017. - 198 с. - ISBN 978-5-905563-78-2.

3. Слесаренко, Н.А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения: учебник / Н.А. Слесаренко, Э.О. Оганов, В.В. Степанишин. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122161>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия [Электронный ресурс]:



Методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Г.А. Дуденко, ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. - Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ПГСХА, 2019. - 23 с. – Режим доступа: [www.elib.primacad.ru](http://www.elib.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 ВО 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 от 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

**12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса 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 (41 посадочное место). Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Компьютеры. 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. 8а</p> <p>Ауд. 319 – лаборатория растениеводства.</p>  | <p>Комплект специальной учебной мебели (26 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>   |

|  |   |
|--|---|
| Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа   | Микроскопы, лупы ручные, весы технические, литровая пурка, разборные доски, препаровальные иглы, сушильный шкаф, растильни, сахариметр, термостат, влагомер зелёной массы, прибор для определения жизнеспособности семян, счётчики семян, весы ВЛКТ–500, диафаноскоп, щупы мешочные и амбарные, весы ВП–5, набор решёт, мерные цилиндры, коллекция семян культурных растений, сноповой материал по культурам, гербарий с/х культур. |
| 692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а<br><br>Читальный зал.<br><br>Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся | Комплект специальной учебной мебели (55 посадочных мест), 17 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) физико-биохимические основы продуктивности растений:**

Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлениям подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции /сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2019. – 28 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.