

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Колин Андрей Эдуардович  
Должность: ректор  
Дата подписания: 29.10.2023 23:57:35  
Уникальный программный ключ:  
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b44b74328b0ca5cfb1a05978ba40c81b0c60ae2

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

Утверждаю  
Декан Института  
землеустройства и  
агротехнологий

\_\_\_\_\_ Наумова Т.В.  
\_\_\_\_\_ 2021г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### Санитария и безопасность пищевых производств

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  
животноводства

Форма обучения очная

Институт землеустройства и агротехнологий

Статус дисциплины Б1.В.ДВ.02.01

Курс 3

Семестр 5

Учебный план набора 2021 года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

#### РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

| Семестр      | Учебные занятия (час) |                   |        |    |                           |            | Контроль | Форма<br>итоговой<br>аттестации<br>(зач., зач. с<br>оценкой,<br>экзамен) |
|--------------|-----------------------|-------------------|--------|----|---------------------------|------------|----------|--|
|              | Общий<br>объем        | Контактная работа |        |    | Самостоятельная<br>работа |            |          |  |
|              |                       | Всего             | Лекции | ЛЗ | ПЗ                        | КП<br>(КР) |          |  |
| 5 очное      | 108                   | 46                | 18     |    | 28                        |            | 62       | зачет  |
|              |                       |                   |        |    |                           |            |          |  |
| <b>Итого</b> | 108                   | 46                | 18     |    | 28                        |            | 62       | 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 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. № 669, зарегистрированного в Минюсте России 7 августа 2017 г. № 47688

Рассмотрена и утверждена на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 26 марта 2021 г., протокол №6.

Разработчик: доцент, к.б.н.,

\_\_\_\_\_

Дуденко Г.А.

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

**Цель:** формирование профессиональных компетенций в области санитарии и безопасности пищевых производств.

**Задачи:**

- Изучить законодательную, нормативную и техническую документацию в области санитарии и безопасности пищевых производств.
- Изучить общие санитарно-гигиенические требования и требования безопасности на перерабатывающих предприятиях.
- Изучить санитарию и безопасность на предприятиях основных отраслей пищевого производства – мясной, молочной, хлебобулочной, консервной, по производству напитков и растительного масла.

**2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**  
Б1.В.ДВ.02.01

### 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 ПК-2.1               | Осуществляет контроль производства сельскохозяйственной продукции, организуя безопасное для здоровья человека перерабатывающее производство |

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** Основные положения санитарии и безопасности пищевых производств Санитарно-гигиенические требования и требования безопасности на перерабатывающих предприятиях. Санитарию и безопасность на предприятиях мясной и молочной отрасли, хлебобулочной, консервной, перерабатывающей отраслей, предприятий по производству напитков и растительного масла.

**Уметь:** проводить анализ нормативно-технической документации в области санитарии и безопасности пищевых предприятий; осуществлять контроль показателей качества продукции перерабатывающих предприятий; проводить оценку безопасности условий труда на пищевом перерабатывающем предприятии.

**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 |
|--------------------|----------|--|-------------|
|                    | 5 очное  |  |             |
|                    |          |  |             |

|  |                |  |            |
|--|----------------|--|------------|
| <b>Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)</b>   | 46             |  | 46         |
| В том числе:   |                |  |            |
| Лекции (Л)   | 18             |  | 18         |
| Практические занятия (ПЗ)                                      | 28             |  | 28         |
| Лабораторные работы (ЛР)                                       | -              |  | -          |
| Семинары (С)   | -              |  | -          |
| Курсовой проект (работа)                                       | -              |  | -          |
| Коллоквиумы (К)  | -              |  | -          |
| Контроль самостоятельной работы                                | -              |  | -          |
| <i>Другие виды аудиторной работы</i>                           | -              |  | -          |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>                          | 62             |  | 62         |
| 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             |  | 62         |
| Вид промежуточной аттестации                                   | зачет          |  | зачет      |
| <b>Общая трудоёмкость</b>                                      | <b>час</b>     |  | <b>108</b> |
|  | <b>зач. ед</b> |  | <b>3</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**

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование раздела дисциплины</b>   | <b>Содержание раздела</b>   |
|--------------|--|---|
| 1            | Основные положения санитарии и безопасности пищевых производств                                | Понятие санитарии и безопасности на пищевом производстве. Нормативно-техническая документация, регламентирующая санитарию и безопасность на пищевом производстве. Опасные и вредные производственные факторы (ОВПФ) в отраслях пищевой промышленности. Законодательные и нормативные акты по охране труда.  |
| 2            | Санитарно-гигиенические требования и требования безопасности на перерабатывающих предприятиях. | Понятие о санитарии и гигиене на перерабатывающем предприятии - гигиена воздуха помещений и окружающей среды; микроклимат помещений; гигиеническое значение воды; санитарная оценка воды. Санитарно-микробиологический контроль. Пищевые отравления, кишечные инфекции и их профилактика. Требования к производственным (технологическим) процессам, производственным помещениям. Требования к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест. Требования к исходным материалам и полуфабрикатам. Требования к производственным площадкам (для процессов, выполняемых вне производственных помещений). Требования к профессиональному отбору и проверке знаний. |
| 3            | Санитария и  | Требования к территории и производственным  |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | безопасность на предприятиях мясной и молочной промышленности.                                       | помещениям. Требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре. Требования к технологическим процессам. Требования к складским помещениям и холодильному оборудованию. Организация лабораторного контроля. Сертификация продукции. Требования к упаковке и транспортировке.  |
| 4 | Санитария и безопасность на предприятиях хлебобулочной промышленности.                               | Требования к территории и производственным помещениям. Требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре. Требования к технологическим процессам. Требования к складским помещениям. Организация лабораторного контроля. Сертификация продукции. Требования к упаковке и транспортировке.                             |
| 5 | Санитария и безопасность на предприятиях по переработке плодов, овощей, на консервных производствах. | Требования к территории и производственным помещениям. Требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре. Требования к технологическим процессам. Требования к складским помещениям и холодильному оборудованию. Организация лабораторного контроля. Сертификация продукции. Требования к упаковке и транспортировке. |
| 6 | Санитария и безопасность на предприятиях по производству алкогольных и безалкогольных напитков.      | Требования к территории и производственным помещениям. Требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре. Требования к технологическим процессам. Требования к складским помещениям и холодильному оборудованию. Организация лабораторного контроля. Сертификация продукции. Требования к упаковке и транспортировке. |
| 7 | Санитария и безопасность на предприятиях по производству растительного масла.                        | Требования к территории и производственным помещениям. Требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре. Требования к технологическим процессам. Требования к складским помещениям и холодильному оборудованию. Организация лабораторного контроля. Сертификация продукции. Требования к упаковке и транспортировке. |

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

| № п/п | Наименование раздела дисциплины  | Лекции | Практич занятия | Лабора-т. занятия | Семинары | СРС | Всего час. |
|-------|--|--------|-----------------|-------------------|----------|-----|------------|
| 1     | Основные положения санитарии и безопасности пищевых производств                                  | 2      | 2               |                   |          | 8   | 12         |
| 2     | Санитарно-гигиенические требования и требования к безопасности на перерабатывающих предприятиях. | 4      | 6               |                   |          | 10  | 20         |
| 3     | Санитария и безопасность на предприятиях мясной и молочной промышленности.                       | 4      | 4               |                   |          | 10  | 18         |
| 4     | Санитария и безопасность на предприятиях хлебобулочной промышленности.                           | 2      | 4               |                   |          | 10  | 16         |
| 5     | Санитария и безопасность на предприятиях   | 2      | 4               |                   |          | 8   | 14         |

|          |   |    |    |  |  |  |  |    |     |
|----------|---|----|----|--|--|--|--|----|-----|
|          | по переработке плодов, овощей, на консервных производствах.                                     |    |    |  |  |  |  |    |     |
| <b>6</b> | Санитария и безопасность на предприятиях по производству алкогольных и безалкогольных напитков. | 2  | 4  |  |  |  |  | 8  | 14  |
| <b>7</b> | Санитария и безопасность на предприятиях по производству растительного масла.                   | 2  | 4  |  |  |  |  | 8  | 14  |
|          | <b>Итого</b>  | 18 | 28 |  |  |  |  | 62 | 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 – не предусмотрены учебным планом

| Формы Методы                       | Лекции (час) | Практические/ семинарские Занятия (час) | Тренинг Мастер-класс (час) | СРС (час) | Всего |
|------------------------------------|--------------|---|----------------------------|-----------|-------|
| Интерактивная лекция               | 2            |   |                            |           | 2     |
| Интерактивная лекция               | 2            |   |                            |           | 2     |
| <b>Итого интерактивных занятий</b> | 4            |   |                            |           | 4     |

**6.1. Виды и формы проведения активных и интерактивные занятий**

| № | Форма занятия | Тема занятия  | Наименование интерактивных методов | Количество часов |
|---|---------------|---|------------------------------------|------------------|
| 1 | Лекция        | Опасные и вредные производственные факторы (ОВПФ) в отраслях пищевой промышленности | Интерактивная лекция               | 2                |
| 2 | Лекция        | Санитарно-микробиологический контроль   | Интерактивная лекция               | 2                |
|   | <b>Итого</b>  |   |                                    | <b>4</b>         |

**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                                    | Основные положения санитарии и безопасности пищевых производств                                      | 2                   |
| 2     | 2                                    | Санитарно-гигиенические требования и требования к безопасности на перерабатывающих предприятиях.     | 6                   |
| 3     | 3                                    | Санитария и безопасность на предприятиях мясной и молочной промышленности.                           | 4                   |
| 4     | 4                                    | Санитария и безопасность на предприятиях хлебобулочной промышленности.                               | 4                   |
| 5     | 5                                    | Санитария и безопасность на предприятиях по переработке плодов, овощей, на консервных производствах. | 4                   |
| 6     | 6                                    | Санитария и безопасность на предприятиях по производству алкогольных и безалкогольных напитков.      | 4                   |
| 7     | 7                                    | Санитария и безопасность на предприятиях по производству растительного масла.                        | 4                   |
|       |                                      | <b>Итого</b>   | <b>28</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                            | Нормативно-техническая документация, регламентирующая санитарию и безопасность на пищевом производстве.                          | 8                   | Устный опрос  |
| 2     | 2                            | Требования к исходным материалам и полуфабрикатам. Требования к профессиональному отбору и проверке знаний.                      | 10                  | Устный опрос  |
| 3     | 3                            | Организация лабораторного контроля. Требования к технологическим процессам. Требования к маркировке, упаковке и транспортировке. | 10                  | Устный опрос  |
| 4     | 4                            | Организация лабораторного контроля. Требования к технологическим процессам. Требования к маркировке, упаковке и транспортировке. | 10                  | Устный опрос  |
| 5     | 5                            | Организация лабораторного контроля. Требования к технологическим процессам. Требования к маркировке, упаковке и транспортировке. | 8                   | Устный опрос  |
| 6     | 6                            | Организация лабораторного контроля. Требования к технологическим процессам.  | 8                   | Устный опрос  |

|   |   |  |           |              |
|---|---|--|-----------|--------------|
|   |   | Требования к маркировке, упаковке и транспортировке.   |           |              |
| 7 | 7 | Организация лабораторного контроля.<br>Требования к технологическим процессам.<br>Требования к маркировке, упаковке и транспортировке. | 8         | Устный опрос |
|   |   | <b>Итого</b>   | <b>62</b> |              |

**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**

1. Блинова, О.А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О.А. Блинова. — Электрон. текст. дан. — Самара, 2018. — 248 с. — Режим доступа: [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com).

2. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания : учеб. пособие / И.В. Степанова. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — 224 с. — ISBN 978-5-9044-0608-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90684> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Беляков, Г. И. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда в 2 т. Том 1 : учебник / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 404 с. — ISBN 978-5-534-04216-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/432024> (дата обращения: 14.11.2019).

### **11.2 Дополнительная литература**

1. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения: учеб. пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Беспанев. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. — 208 с.

2. Клычкова, М.В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М.В. Клычкова. - Электрон. текст. дан. — Оренбург: ОГУ, 2017. - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru>.

3. Меледина, Т.В. Санитария и гигиена на пивоваренном производстве : учеб. пособие / Т.В. Меледина, О.Б. Иванченко. — СПб.: ГИОРД, 2011. — 200 с. — ISBN 978-5-98879-116-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4889> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие / И.В. Степанова. — СПб.: Троицкий мост, 2011. — 224 с.

5. Фёдорова, Р.А. Санитария и гигиена при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий : учеб. пособие / Р.А. Фёдорова. — СПб.: НИУ ИТМО, 2014. — 43 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71066> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

Санитария и безопасность пищевых производств [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
- Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней
- Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань» Договор № 21 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям 08.04.2019 г. по 16 апреля 2020 г.
- Электронная библиотека ФГБНУ ЦНСХБ Договор № 10 УТ/2019 на оказание услуг по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа 20.02.2019 г. - 26.03.2020

**12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

| <b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>   | <b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>   |
|--|--|
| 692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а<br><br>Ауд. 321 – лекционная.<br><br>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования | Комплект специальной учебной мебели (41 посадочное место). Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Компьютеры. Учебно-наглядные пособия.<br><br>Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590. |
| 692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а<br><br>Ауд. 4 – Лекционная.<br><br>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа  | Комплект специальной учебной мебели (70 посадочных мест). Учебно-наглядные пособия.<br><br>Мультимедийное оборудование: стационарного типа (проектор Panasonic PT-VX510E мультимедийный в комплекте с крепежом; экран настенный 267*356см Draper Luma2); переносного типа (ноутбук 15,6" Lenovo B590).     |
| 692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а<br><br>Читальный зал.<br><br>Аудитория для самостоятельной  | 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:** Санитария и безопасность пищевых производств [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.