

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Колин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 10.01.2023 10:06:11
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6f91af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО Приморская государственная сельскохозяйственная академия

Институт животноводства и ветеринарной медицины

УТВЕРЖДАЮ

Директор института
животноводства и ветеринарной
медицины _____ Н.А.
Чугаева
«12» января 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (модуля)

Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения

(наименование учебной дисциплины)

Уровень основной профессиональной образовательной программы бакалавриат
Направление подготовки /специальность 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза
(полное наименование профиля направления подготовки (специальности) из ООП)

Форма обучения очная, заочная

Институт животноводства и ветеринарной медицины

Кафедра Эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы

Статус дисциплины (модуля) часть, формируемая участника образовательных отношений, дисциплина по выбору Б1.В.08

(базовая, вариативная, факультативная, по выбору)

Курс **4**

Семестр **8**

Учебный план набора **2023** года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

СЕМЕСТР	УЧЕБНЫЕ ЗАНЯТИЯ							КОНТ-РОЛЬ	Форма итоговой аттестации (зач., зач.с оценкой, экз.)
	ОБЩИЙ ОБЪЕМ	КОНТАКТНАЯ РАБОТА				САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА (СР)			
		ВСЕГО	ЛЕКЦИИ	ЛР	ПЗ	КП (КР)	ДРУГИЕ ВИДЫ (СР)		
ОЧНОЕ 8 СЕМ	144	68	18		50	-	49	27	ЭКЗАМЕН
ЗАОЧНОЕ 5 КУРС	144	30	10		20	-	105	9	ЭКЗАМЕН
ИТОГО	144/144	68/30	18/10		50/20		49/105	27/9	ЭКЗАМЕН/ЭКЗАМЕН

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачётных единицах 4 ЗЕТ.

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного 19 сентября 2017 г. № 939 (зарегистрировано в Минюсте России 11 сентября 2017 г. № 48500).

рассмотрена и утверждена на заседании Ученого совета Института животноводства и ветеринарной медицины «12» января 2023 г., протокол № 5.

Разработчик ст. преподаватель

_____ Симакова М.Г.
(подпись) (Ф.И.О.)

Руководитель образовательной программа:

канд. с. – х. наук, доцент

_____ Колтун Г.Г.
(подпись) (Ф.И.О.)

1. Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель - освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области теории товароведения, необходимой для профессиональной деятельности ветсанэксперта.

Задачи дисциплины (модуля):

- овладеть основными понятиями в области теории товароведения;
- изучить цели, задачи, принципы, объекты и методы товароведения; укрупненную классификацию товаров;
- усвоить основополагающие товароведные характеристики продовольственных товаров: ассортиментные, квалиметрические и количественные; классификацию; правила отбора проб и образцов;
- изучить факторы, обеспечивающие товароведные характеристики продукции животного происхождения;
- изучить виды товарных потерь, причины их возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения;
- усвоить виды, формы и средства товарной информации, их правовую базу;
- иметь представление об идентификации и прослеживаемости товаров, обнаружении их фальсификации.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина по выбору Б1.В.08

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

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
ПК-1	Способен осуществлять оценку качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей и в соответствии с нормативно-правовой документацией	Индикатор 2	Использует нормативно-правовую документацию для оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		Индикатор 3	Применяет специальное лабораторное оборудование и средства измерения с целью определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

Курсовой проект (работа), (КП-КР)														
Расчётно-графические работы (РГР)														
Реферат (Р)	10			-										10/0
Контрольная работа (КР)				30										0/30
Подготовка к лабораторным занятиям, работа с нормативными документами	30			60										30/60
Подготовка к коллоквиумам, экзамену	9			15										9/15
Контроль	27			9										27/9
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	экзамен			экзамен										Экзамен/экзамен
Общая трудоемкость, всего, Час	144			144										144/144
Зач.ед.	4			4										4/4

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.	Теоретические основы товароведения	Товароведение как научная дисциплина. Основные термины и понятия. Классификация и кодирование товаров. Химический состав продуктов и сырья животного происхождения. Информация о товаре. Требования к маркировке и упаковке, хранению. Дегустация и методы сенсорного анализа качества пищевых продуктов. Методы товароведной оценки сырья животного и растительного происхождения. Факторы, влияющие на качество сырья животного и растительного происхождения. Товарные потери и методы их сокращения. Понятие о годности. Изменение показателей качества при разных способах

		<p>технологической обработке сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств в т.ч. безопасность. Градация качества пищевых продуктов: стандартная, нестандартная, брак, отходы. Критерии деления продуктов на градации качества.</p>
2.	Товароведение мясного и рыбного сырья	<p>Морфология и химический состав мяса и субпродуктов. Классификация и маркировка мяса. Требования нормативной документации на мясное сырье. Разделка туш для розничной торговли. Понятие о выходе. Хранение и упаковывание сырья и полуфабрикатов из мяса. Товароведная экспертиза мясного сырья.</p> <p>Ассортимент и качество субпродуктов, в том числе из мяса птицы, мясных полуфабрикатов,</p> <p>Морфология и химический состав мяса рыб. Товароведная характеристика рыб разных семейств. Требования нормативной документации на рыбное сырье и полуфабрикаты. Товароведная экспертиза рыбного сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Консервирование продовольственного сырья: понятие, назначение. Классификация методов консервирования, изменение качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Консервированное мясное и рыбное сырье и их товароведная оценка.</p> <p>Ассортимент и требования к рыбной икре и объектов нерыбного промысла. Товароведная экспертиза рыбной икры. Товароведная оценка нерыбного сырья (моллюсков, водорослей, крабов и крабоидов, ракообразных и т.д.)</p> <p>Пищевые жиры, их свойства и пищевая ценность. Изменения в процессе переработки и хранения пищевых жиров.</p> <p>Выявление товароведной фальсификации мясного и рыбного сырья, нерыбных товаров.</p>
3.	Товароведение яиц и молочной продукции	<p>Пищевая ценность и химический состав пищевых яиц. Требования, предъявляемые к качеству товарных яиц и их товароведная оценка. Маркировка и упаковка пищевых яиц.</p> <p>Яичные продукты, их ассортимент, требования к качеству и товароведная оценка.</p> <p>Химический состав, пищевая ценность молока различных видов животных. Продукция из молока, ее ассортимент и товароведная экспертиза.</p> <p>Масло из коровьего молока, его пищевая ценность и экспертиза качества. Упаковка, маркировка и хранение масла из коровьего молока.</p>

		<p>Мороженое, классификация, экспертиза качества основных видов мороженого. Упаковка маркировка, хранение.</p> <p>Сгущение и концентрирование молока. Товароведная экспертиза сгущённого и концентрированного молока и сливок.</p> <p>Выявление товароведных фальсификаций яичной и молочной продукции.</p>
4.	Товароведение растительного сырья и продукции пчеловодства	<p>Ассортимент растительного сырья. Требования нормативной документации к сырью растительного происхождения. Консервирование растительного сырья: понятие, назначение. Классификация методов консервирования, изменение качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования растительного сырья. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность, значение в питании. Строение зерна хлебных злаков крупяных и бобовых культур. Сравнительная характеристика муки, крупы, хлебобулочных, макаронных изделий по внешним признакам составу, ассортименту и использования. Условия и сроки хранения.</p> <p>Значение в питании, классификация плодов и овощей, строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфические показатели качества. Градация качества: стандартные и нестандартные, отход. Условия и сроки хранения, продукты переработки плодов и овощей, сущность разных методов консервирования, сравнительная характеристика консервированных плодов и овощей</p> <p>Классификация вкусовых товаров. Значение в питании. влияние алкоголя на организм человека. Свойства, показатели качества, характеристика алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков, чая, кофе, их заменителей, пряностей, приправ, пищевых добавок, табачных изделий. Пищевая ценность, химический состав, кулинарное назначение, технология производства, оценка качества вкусовых товаров, дефекты, упаковка, маркировка и хранение.</p> <p>Ассортимент и пищевая ценность мёда и продукции пчеловодства. Требования к сбору, хранению продукции пчеловодства. Товароведная экспертиза продукции пчеловодства.</p> <p>Выявление фальсификаций растительного сырья и</p>

		<p>продукции пчеловодства. Вредители зерна, круп и зелени, методы их выявления.</p> <p>Специализированные жиры, спрэды и майонез. Классификация, ассортимент и экспертиза их качества.</p>
--	--	--

5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Лекции	Занятия семинарского типа					Самостоятельная работа	Всего часов
			семинар	практические занятия	практикум	лабораторные работы	коллоквиум		
1	Теоретические основы товароведения	4		8			2	15	27
2	Товароведение мясного и рыбного сырья	6		14			2	10	32
3	Товароведение яиц и молочной продукции	4		8				10	22
4	Товароведение растительного сырья и продукции пчеловодства	4		14			2	14	34
	Контроль								27
	Итого								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 изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
		1	2	3						
Предшествующие дисциплины										
1.	Химия пищи	+	+	+						+
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза	+	+	+						
3.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль	+	+	+						

4.	Паразитарные болезни	-	+	-						
5.	Инфекционные болезни	-	+	-						
6.	Микробиология продуктов животноводства	+	+	+						
7.	Контроль первичной переработки продукции животноводства	+	+	+						
8.	Ветеринарная санитария	+	+	+						
9.	Национальное и международное ветеринарное законодательство	+	+	+						
10	Метрология, стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного и растительного происхождения	+	+	+						
11	Методы проведения лабораторных исследований	+	+	+						
12	Приборы и оборудование для ветеринарно-санитарной экспертизы	+	+	+						
13	Биологическая и экологическая безопасность продукции	-	+	+						
Последующие дисциплины										
1.	Ветеринарно-санитарный	+	+	+						

	контроль при экспортно-импортных операциях									
2.	Организация государственного ветеринарного надзора	+	+	+						
3.	Судебная ветеринарная экспертиза	-	+	+						
4	Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта	+	+	+						

6. Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Методы	Формы	Лекции (час)	Семинарские занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРО (час)	Всего
	IT-методы					
	Работа в команде					
	Игра					
	Поисковый метод					
	Решение ситуационных задач		4		4	
	Исследовательский метод					
	Итого интерактивных занятий					4

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Наименование используемых интерактивных методов	Количество часов

7. Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоёмкость (час.)
1.	Теоретические основы товароведения	Кодирование, маркировка и упаковка продукции животного происхождения	2
		Методы товароведной оценки продукции животного и растительного происхождения	2
		Дегустация и методы сенсорного анализа качества пищевых продуктов.	2
		Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям. Расчет теоретической и энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья	2
		Коллоквиум	2
2.	Товароведение мясного и рыбного сырья	Товароведение мясного сырья	4
		Товароведение субпродуктов	2
		Товароведение рыбного сырья	6
		Товароведение консервированных продуктов	2
		Коллоквиум	2
3.	Товароведение яиц и молочной продукции	Товароведение пищевых яиц и яичных продуктов	2
		Товароведение молока	2
		Товароведение сыров и сливочного масла	2
		Товароведение мороженого	2
4.	Товароведение растительного сырья и продукции пчеловодства	Товароведная экспертиза овощной и зерновой продукции, зелени, цветов, специй	6
		Товароведная экспертиза продукции пчеловодства	4
		Товароведная экспертиза чая и кофе	2
		Ассортимент и экспертиза специализированных жиров и растительного масла	2
		Коллоквиум	2
	Итого		50

8. Семинарские занятия не предусмотрены учебным планом

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоёмкость (час.)	Контроль выполнения работы (опрос, тест,
-------	----------------------	--	---------------------	---

				дом. задание, и т.д)
1.	Теоретические основы товароведения	-работа с научной, публицистической и нормативной литературой, подготовка к опросу	15	Коллоквиум
2.	Товароведение мясных и рыбных товаров	-работа с научной, публицистической и нормативной литературой, подготовка к коллоквиуму	10	Коллоквиум
3.	Товароведение яиц и молочной продукции	-работа с научной, публицистической и нормативной литературой, подготовка к опросу	10	Опрос
4.	Товароведение растительного сырья и продукции пчеловодства	-работа с научной, публицистической и нормативной литературой, подготовка к экзамену	14	Коллоквиум
	ИТОГО		27	

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. Давлетов, З.Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья : учеб. пособие / З.Х. Давлетов. - СПб. : Лань, 2015. - 400 с

2. Давлетов, З.Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.Х. Давлетов. - Электрон. текст. дан. - СПб. : Лань, 2015. – 400 с. - Режим доступа: [www. e. Lanbook.com](http://www.e.Lanbook.com). - Загл. с экрана.

3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.] ; Под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. - 4-е изд., испр. и доп. - СПб : Лань, 2016. - 320 с.

11.2 Дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковского. - Электрон. текст. дан. – СПб. : Лань, 2017. – 316 с. - Режим доступа: [www. e. Lanbook.com](http://www.e.Lanbook.com). - Загл. с экрана.

2. Основы товароведения продукции животноводства: практикум для обучающихся направления подготовки 36.03.01 и 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (часть 1) [Электронный ресурс]: / сост. М.Г. Симакова. 2-е изд. Дополн. и перераб.- Электрон.

текст. дан. – Уссурийск: ФГБОУ ВПО ПГСХА, 2018. – 90 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru

3. Хлудеев, К.Д. Товароведение и экспертиза кожевенного сырья : учебник / К.Д. Хлудеев, И.М. Гордиенко. - М.: КолосС, 2008. - 303 с.

4. Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения. Практикум для обучающихся направления подготовки 36.03.01 и 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль Ветеринарно-санитарная экспертиза, часть 1 (Электронное издание) ФГБОУ ВО Приморская ГСХА / ФГБОУ ВО Приморская ГСХА; авт. М.Г. Симакова., 3-е изд. дополн. и перераб. – Уссурийск, 2020. – 95 с.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения: методические указания по освоению дисциплины (модуля) для обучающихся всех форм обучения направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: / сост. М.Г. Симакова.- Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ФГБОУ ВПО ПГСХА, 2019. – 26 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)

- Антивирус Kaspersky Endpoint Security

(2015 г. No лицензии: 1A5C-150729-022428

2016 г. No лицензии: 1A5C-160930-035434-320-509

2017 г. No лицензии: 1A5C-170927-234542-680-82

2018 г. No лицензии: 1A5C-181018-072345-670-1186)

- Microsoft Office 2007 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г., постоянная)

- Adobe Reader (право на использование ПО предоставляется на безвозмездной основе, согласно политики правообладателя,

https://www.images2.adobe.com/www.adobe.com/content/dam/acom/en/legal/licenses/terms/pdf/PlatformClients_PC_WWEULA-ru_RU-20150407_1357.pdf

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

1. Электронная библиотечная система издательства «Лань. Доступ к пакетам: «Ветеринария и сельское хозяйство» - режим доступа не ограничен, с регистрацией по IP-адресам академии, сайт ЭБС: e.lanbook.com

2. Электронная библиотека учебно-методических материалов ФГБОУ ВО Приморская ГСХА – режим доступа: de.primacad.ru

3. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>

4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - режим доступа:

www.consultant.ru

5. Терминал удаленного доступа к базе данных ГНУ ЦНСХБ Россельхозакадемии- режим доступа: <http://www.cnsxb.ru/terminal>

6. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – режим доступа: <http://docs.cntd.ru>

7. База данных Springer Protocols:
<http://www.springerprotocols.com/>

8. База Scopus - режим доступа <https://www.scopus.com/home.uri>

Реферативные журналы:

«Ветеринария» (4 номера/ год) – с 1999 года

«Пищевая и перерабатывающая промышленность» (4 номера/ год) - с 1999 года

«Товаровед потребительских товаров» - с 2010 г

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (индекс, адрес, название кабинета, название аудитории по ФГОС ВО)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. ауд. 320-Лекционная</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>30 учебных столов (60 посадочных мест), доска меловая, кафедра, проектор «Sanyo», экран проекционный, 5 учебных стендов</p>
<p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 245 Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Лабораторные столы 7 шт., (15 посадочных мест), 2 навесных шкафа, 4 стола для исследований, холодильник, доска меловая, стол преподавательский, Телевизор ЖК «Haier», электрошкаф ШОЛ-3.5, весы Vibra АЖН-320 СТ, люминескоп «Филин», трихинеллоскоп, анализатор молока Клевер-2, нитратомер портативный «Нитрат-тест», центрифуга молочная лабораторная ОКА, рН метр Эксперт-рН (мол.прод), водяная баня 162, анализатор соматических клеток мини, Анализаторы нитратов и нитритов в пищевых продуктах Микон-2, гомогенизатор, сахариметр, центрифуга УЛУ, рефрактометр, овоскоп, трихинеллоскоп Стейк-ПРО Ноутбук 15Acer Travel Mate, лабораторная посуда, переносное мультимедийное оборудование, ноутбук</p>
<p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, 44, аудитория № 141 Электронный читальный зал №1 Аудитория для самостоятельной работы</p>	<p>Комплект специальной мебели, ПК (Celeron(r) cpu) – 15 шт., выход в Internet, комплект лицензионного программного обеспечения, доступ в ЭБС издательства «Лань», eLIBRARY</p>

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)

1. Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения: методические указания для самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (электронное издание) / ФГБОУ ВО «Приморская государственная сельскохозяйственная академия»; сост. М.Г. Симакова. - Уссурийск, 2019. - 20 с.- Режим доступа: de.primacad.ru
2. Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения: методические указания для выполнения контрольной работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (электронное издание) / ФГБОУ ВО «Приморская государственная сельскохозяйственная академия»; сост. М.Г. Симакова. - Уссурийск, 2019. - 20 с.- Режим доступа: de.primacad.ru

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

15.1 Наличие соответствующих условий реализаций дисциплины (модуля)

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина (модуль) 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 здание и помещение, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины (модуля).

15.2 Обеспечение соблюдение общих требований

При реализации дисциплины (модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченное возможностей здоровья, если это не создает трудности для обучающихся;

присутствие в аудитории ассистента (ассистентов) оказывающего (их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании их 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 ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации данной образовательной программы

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации данной образовательной программы доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для их форме.

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

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине(модулю) для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающимися с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Продолжительность подготовки обучающегося к ответу увеличивается не менее чем на 0,5 ч.