Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 16.11.2023 14:49:45
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор института землеустройства и агротехнологий
_____Т. В. Наумова
«17» февраля 2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Уровень основной профессиональной образовательной программы бакалавриат
Квалификация бакалавр
Направление(я) подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания
Форма обучения очная, заочная
Институт землеустройства и агротехнологий
Статус дисциплины Б1.В.10
Курс 4 **Семестр** 6

Учебный план набора 2023 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	108	52	26		26		56	-	зачет
4 курс з/о	108	16	6		10		88	4	зачет
итого	108/108	52/16	26/6		26/10		56/88	-/4	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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 17.08.2020 г., приказ № 1047, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 г., № 59723

Разработчик

Ст. преподаватель
института землеустройства
и агротехнологий _____ Кияшко Н.В.

Руководитель образовательной
программы _____ Кияшко Н.В.

(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 17.02.2023 г. № 4

1 Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель: дать знания научных основ приготовления полуфабрикатов для производства сложной кулинарной продукции общественного питания; сформировать практические навыки и умения в этой области, научить вести технологические процессы с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья и обеспечении высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачи:

-дать углубленное проблемное понимание технологических процессов приготовления полуфабрикатов для производства сложной кулинарной продукции общественного питания;

-сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

-изучить основы организации технологического процесса, приготовления полуфабрикатов для производства сложной кулинарной продукции общественного питания, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции;

-научить практическим навыкам и умениям.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: Б1.В.10

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

Тип компе тенции	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 полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, из рыбы и -нерыбных продуктов моря, из птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции;

-ассортимент, основные характеристики и пищевую ценность мяса, субпродуктов рыбы и нерыбных продуктов моря, домашней птицы, дичи и кролика;

-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, из рыбы и нерыбных продуктов моря, домашней птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции;

-требования к безопасности хранения приготовленных полуфабрикатов из мяса , субпродуктов рыбы и нерыбных продуктов моря, домашней птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции; ассортимент;

-физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

-метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов и способы минимизации отходов при производстве продукции общественного питания;

-процесс научного исследования.

Уметь

-осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, из рыбы и нерыбных продуктов моря, из птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции;

-принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложной кулинарной продукции;

-оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производства полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, из рыбы и -нерыбных продуктов моря, из птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции;

- принимать решение по организации процессов подготовки, приготовления и производства полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, из птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции;

-рассчитывать отходы и потери сырья и пищевых продуктов;

-пользоваться нормативной документацией;

-анализировать научно-техническую информацию.

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 3,0 зачетных единицы.

Вид учебной работы	**Семестры, курс**		**Всего часов**
	6	**4 курс з/о**	
Общая трудоемкость дисциплины	108	108	108/108
Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)	52	16	52/16
В том числе:			
Лекции	26	6	26/6
Практические занятия (ПЗ)	26	10	26/10

Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Коллоквиумы (К)	-	-	-
Контроль самостоятельной работы	-	4	-/4
Другие виды аудиторной работы	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	56	88	56/88
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)	-	-	-
Расчётно-графические работы (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Контрольная работа (КР)	-	-	-
Другие виды самостоятельной работы	56	88	56/88
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	зачет	зачет	зачет
Общая трудоёмкость час	108	108	108/108
зач. ед.	3,0	3,0	3,0/3,0

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.	Научно-теоретические основы технологии приготовления полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.	Цель и предмет дисциплины, межпредметные связи, производственный процесс производства полуфабрикатов, технологические принципы производства продукции общественного питания, термины и определения, способы кулинарной обработки, применяемые при производстве полуфабрикатов, классификация и ассортимент кулинарной продукции общественного питания, НТД предприятий общественного питания.
2.	Приготовление полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложной кулинарной продукции	Характеристика сырья. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов. Классификация полуфабрикатов. Производство полуфабрикатов. Разделка говяжьих туш. Разделка бараньих, свиных и телячьих туш. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Обработка поросят. Обработка диких животных. Обработка субпродуктов и костей. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов. Правила охлаждения, замораживания, размораживания полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд. Оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы минимизации отходов.

3.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря для сложной кулинарной продукции	Технологическая характеристика сырья и значение в питании. Пищевая ценность рыбы, пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Классификация рыбного и нерыбного сырья. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Классификация полуфабрикатов из рыбы. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Мороженая рыба. Соленая рыба. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Разделка рыбы, используемой целиком. Разделка рыбы, используемой напластованной. Разделка рыбы на филе (пластование). Разделка рыбы для фарширования. Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов для варки, для пропускания, для жарки основным способом, для жарки во фритюре, для жарки на решетке, для жарки на вертеле, для запекания, для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки и условия хранения. Обработка нерыбного водного сырья.
4.	Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции	Технологическая характеристика сырья. Кулинарная обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов. Тушка, подготовленная к тепловой обработке. Порционные полуфабрикаты. Мелкокусковые полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты. Использование пищевых отходов. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.

5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Прак. зан.	ЛР	Семин.	СРС	Всего
1.	Научно-теоретические основы технологии приготовления полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.	4	4	-	-	14	22
2.	Приготовление полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложной кулинарной продукции	8	8	-	-	14	30
3.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря для сложной кулинарной продукции	8	8	-	-	14	30
4.	Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции	6	6	-	-	14	28
	Всего	26	26	-	-	56	108

5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для обеспечения последующих дисциплин

	(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					
Исследовательский метод					
Лекция-визуализация	4				4
Итого интерактивных занятий	4				4

6.1. Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов
1	Лекция	Приготовление полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложной кулинарной продукции	Лекция-визуализация	2
2	Лекция	Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции	Лекция-визуализация	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 (лабораторные)**	**Трудоёмкость (час.)**
1	1	Производственный процесс производства полуфабрикатов	4
2	2	**Тема 1.** Централизованное производство полуфабрикатов из мяса. Контроль качества мясных полуфабрикатов. **Тема 2.** Законодательная и нормативно-правовая база	8

		производства полуфабрикатов из мяса. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). **Тема 3.** Разделка мяса в странах европейского союза (говядина, телятина, свинина, баранина). **Тема 4.** Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Обработка субпродуктов.	
3	3	**Тема 1.** Изучение ассортимента морепродуктов в продовольственном ритейле г. Уссурийска. Технология обработки и производства полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря. **Тема 2.** Приготовление полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы **Тема 3.** Приготовление полуфабрикатов из бесчешуйчатой рыбы	8
4	4	**Тема 1.** Приготовление полуфабрикатов из птицы Приготовление порционных полуфабрикатов. **Тема 2.** Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё. Обработка пищевых отходов птицы. **Тема 3.** Расчёт норм отходов, потерь и выхода полуфабрикатов. Составление акта контрольной проработки на определение норм отходов и потерь первичной обработки тушки цыплёнка-бройлера. Оформление распоряжения руководителя предприятия общественного питания на утверждение данных расчётных норм.	6
	Всего		**26**

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	Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве полуфабрикатов	14	Контрольная работа, реферат
2.	2	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов. Правила охлаждения, замораживания, размораживания полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд.	14	Контрольная работа, реферат
3.	3	Разделка рыбы. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка и использование рыбных отходов. Обработка нерыбного водного сырья.	14	Контрольная работа, реферат
4.	4	Порционные полуфабрикаты. Мелкокусковые полуфабрикаты. Рубленые	14	Контрольная работа, реферат

		полуфабрикаты. Использование пищевых отходов.		

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

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — М. : Юрайт, 2020. — 203 с. — ISBN 978-5-534-14039-2. — URL: http://biblio-online.ru/bcode/467530 (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

11.2 Дополнительная литература

1. 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.
2. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 2. Технология мясных продуктов : учебник / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. - М. : КолосС, 2009. - 711 с. - ISBN 978-5-9532-0644-0.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон.текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 21 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru

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
- 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 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 апреля2020 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 дней
- 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**
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д.8а Здание -учебно-лабораторный корпус ИЗиПО Лит.А, этаж 1, Помещение 7 Аудитория № 4 – лекционная Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.	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
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 52 Аудитрия 204 – лаборатория по приготовлению горячих блюд Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования	Электроплиты 4-хкомфорочные – 4 шт, сковорода электрическая СЭЧ – 2 шт, стол разделочный - 3шт, котел пищеварочный КПЭ-250 1050х1120х1275 мм – 2 шт, весы электрические CAS ad-10 – 1 шт, шкаф холодильный «Премьер» ШВУП1ТУ-0,5 М – 2шт, кастрюли 5 л – 2шт, 3л – 6 шт, 1,5л – 1 шт, черпаки – 4 шт, сотейники – 2 шт, шумовки - 4 шт, сита - 2шт, разделочные доски 10 шт, ножи – 20 шт, планшет настенный для технологической карты
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 30 Аудитрия 206– моечная №2 Помещение для мойки и хранения кухонной посуды	Ванна ВСМ 2/530 1210х630х870, глубина 400 мм – 4шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт, Машина посудомоечная COMENDA PF45R DR 626х825мм – 1 шт, стол производственный – 4 шт, стеллажи для посуды- 2 шт, диспенсер для мыла наливной 100х112х275 мм 1л – 1 шт, посуда: Стелажи для посуды – 2 шт, посуда: тарелка для первых блюд – 60 шт, подтарельник – 60 шт, тарелка для холодных закусок – 60 шт, тарелка сервировочная – 60 шт, креманки – 60 шт, тарелка пирожковая - 60 шт, салатники – 15, фруктницы – 9 шт, соусники – 9 шт, шт, чайные пары – 60 шт, заварники – 9 шт, салфетницы – 9 шт, графин – 15 шт, сахарницы – 9 шт, лопатка для торта – 1 шт, набор для специй – 9 шт, бокалы – 60 шт, рюмки – 60 шт, стаканы – 60 шт, нож для хлеба – 1 шт, ножи сервировочные – 60 шт, вилки – 60 шт, ложки столовые – 60 шт, ложки чайные – 60 шт
692519, Приморский край, г. Уссу-	Ванна ВСМ 2/530 1210х630х870, глубина 400 мм –

рийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 26 Аудитория 205 – моечная №1 Помещение для мойки и хранения кухонной посуды	2шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт

13 **Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)** безопасность жизнедеятельности

Является отдельным документом.

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

Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 30 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

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.