

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 учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Технология и организация кулинарной продукции народов мира

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.11

Курс 5 **Семестр** 8

Учебный план набора 2023 года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Се- местр	Учебные занятия (час)							Кон- троль	Форма итого- вой ат- теста- ции (зач., зач. с оценкой, экзамен)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа			
		Всего	Лек- ции	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)	Другие виды СР		
8 очное	180	80	40		40		73	27	экзамен
5 курс з/о	180	24	6		18		147	9	экзамен
итого	180/180	80/24	40/6		40/18		73/147	27/9	экзамен

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 5 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

(должность)

(подпись)

Кияшко Н.В.

(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:

- освоение теоретических знаний о свойствах пищевого сырья характерного для национальной кухни народов мира, ассортимента кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий, особенностей технологических приемов и способов, протекающих при кулинарной обработке;
- приобретение умений их применять на практике или в ситуациях, имитирующих эту деятельность;
- формирование общекультурных и профессиональных компетенций необходимых выпускнику.

Задачи:

- обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции народов мира;
- обеспечение хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимых органолептических и физико-химических свойств;
- снижение отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов; использование малоотходных и безотходных технологий;
- индустриализация процессов производства кулинарной продукции.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: Б1.В.11

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

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-2	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	индикатор 1	Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		индикатор 2	Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного

			питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	--	--	--

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества готовых блюд, закусок, изделий и напитков; технологию производимой продукции; классификацию блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания, специализирующихся на производстве национальных блюд; технологический процесс производства продукции питания; ассортимент блюд и кулинарных изделий кухонь народов мира; физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий; основные характеристики технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; классификацию технических средств, их технические характеристики и принцип работы; структуру и содержание основной нормативной, технической, технологической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания различных форм собственности; новые мировые тенденции в технологии блюд и кулинарных изделий; проблемы научно-технического развития сырьевой базы, способы повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции, ресурсосбережения и надежности технологических процессов; новые мировые тенденции в технологии блюд и кулинарных изделий.

Уметь свободно ориентироваться в нормативной документации, действующей в общественном питании; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции, характерной для национальной кухни народов мира, и услуг установленным нормам; приготовить блюда национальных кухонь; провести расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составление рецептур блюд и кулинарных, а также мучных кондитерских изделий; применить практические навыки производства кулинарной продукции народов мира; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания народов мира; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; свободно ориентироваться в нормативной, технической и технологической документации, действующей в общественном питании; применить практические навыки производства кулинарной продукции народов мира.

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 5,0 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Семестры, курс		Всего часов
	8	5курс з/о	
Общая трудоемкость дисциплины	180	180	180/180
Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)	80	24	80/24
В том числе:			
Лекции	40	6	40/6
Практические занятия (ПЗ)	40	18	40/18

Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Коллоквиумы (К)	-	-	-
Контроль самостоятельной работы	27	9	27/9
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	73	147	73/147
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>	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	экзамен	экзамен	экзамен
Общая трудоёмкость	час	180	180
	зач. ед.	5,0	5,0

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.	Национальная кулинария как часть национальной кухни.	Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Влияние достижений науки и техники на развитие национальных кухонь
2.	Традиционная и современная национальная кухня Кавказа и Средней Азии	Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Традиционная и современная среднеазиатская национальная кухня. Грузинская, армянская, азербайджанская кухня - характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд, технология праздничных блюд и особенности их подачи. Казахская, киргизская, узбекская, таджикская, туркменская кухня - характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд, технология праздничных блюд и особенности их подачи, технология блюд праздничных дастарханов, технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий, приготовление напитков и особенности их подачи.
3.	Характерные черты и особенности национальной кухни славянских и прибалтийских народов стран	Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ. Национальные кухни Украины, Белоруссии, Латвии, Литвы, Эстонии - характеристика и источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент и технология традиционных и праздничных блюд и напитков, правила подачи, особенности оформления.

	СНГ.	
4.	Характерные черты и особенности национальной кухни стран Юго-Восточной Азии	Национальные кухни Японии, Китая, Кореи – традиции, основные отличия японских кулинарных традиций от европейских, китайских и корейских; характеристика и источники сырья, особенности его кулинарной обработки; особенности подбора рецептурных компонентов блюд; ассортимент и технология традиционных и праздничных блюд и напитков, правила подачи, особенности оформления; виды национальной посуды, приборов, сервировка стола; приверженность национальной кухне как способ сохранения самосознания нации.
5.	Индия – смешение традиций мусульманства и индуизма в питании	Исторические этапы формирования кулинарных традиций Характеристика продовольственного сырья, пищевых продуктов и особенности технологических приёмов обработки сырья. Ассортимент, технология приготовления, способы оформления и отпуск наиболее характерной продукции национальной кухни. Традиционные национальные блюда. Традиционные национальные напитки. Традиции приёма пищи. Столовый этикет
6	Особенности национальных кухонь народов стран Западной и Восточной Европы.	Характерные черты и особенности национальной кухни народов Западной и Восточной Европы. Национальные итальянские, французские, немецкие и английские кухни - характеристика и источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент и технология традиционных и праздничных блюд и напитков, правила подачи, особенности оформления. Национальные кухни стран Восточной Европы (Румыния, Хорватия, Болгария, Чехия, Польша, Венгрия)
7	Особенности национальных кухонь народов стран Латинской Америки, США, Канады, Мексики.	Ассортимент блюд традиционной и современной Североамериканской кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Ассортимент блюд традиционной и современной Латиноамериканской кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.

5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практ.зан.	ЛР	Се-мин.	СРС	Всего
1.	Национальная кулинария как часть национальной кухни.	4	4	-	-	19	27
2.	Традиционная и современная национальная кухня Кавказа и Средней Азии	8	8	-	-	9	25
3.	Характерные черты и особенности национальной кухни славянских и прибалтийских народов стран СНГ.	4	4	-	-	9	17
4.	Характерные черты и особенности национальной кухни стран Юго-	8	8	-	-	9	25

	Восточной Азии						
5.	Индия – смешение традиций мусульманства и индуизма в питании	4	4	-	-	9	17
6.	Особенности национальных кухонь народов стран Западной и Восточной Европы.	8	8	-	-	9	25
7.	Особенности национальных кухонь народов стран Латинской Америки, США, Канады, Мексики.	4	4	-	-	9	17
	Контроль						27
	Всего	40	40	-	-	73	180

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

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для обеспечения последующих дисциплин									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Предшествующие дисциплины										
	Последующие дисциплины										

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы Методы	Лекции (час)	Практические/ семинарские Занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРС (час)	Всего
Работа в малых группах		2			2
Исследовательский метод		2			2
Итого интерактивных занятий		4			4

6.1. Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов
1	Практическое занятие	Сравнительная характеристика технологии приготовления таджикских и узбекских блюд.	Исследовательский метод, работа в малых группах	2
2	Практическое занятие	Сравнительная характеристика технологии приготовления блюд японской и китайской кухни	Исследовательский метод, работа в малых группах	2
	Итого			4

7 Лабораторный практикум – не предусмотрен учебным планом.

8 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
	1	Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов.	4
	2	Технология приготовления блюд грузинской кухни	2
	2	Технология приготовления блюд армянской и азербайджанской кухни	2
	2	Технология приготовления блюд таджикской и узбекской кухни	2
	2	Технология приготовления блюд казахской, туркменской и киргизской кухни	2
	3	Технология приготовления блюд украинской и белорусской кухни	2
	3	Технология приготовления блюд литовской, латвийской и эстонской кухни	2
	4	Технология приготовления блюд японской кухни	2
	4	Технология приготовления блюд китайской кухни	2
	4	Технология приготовления блюд китайской кухни	2
	4	Технология приготовления блюд корейской кухни	2
	5	Технология приготовления блюд индийской кухни	2
	5	Технология приготовления блюд индийской кухни	2
	6	Технология приготовления блюд итальянской и французской кухни	2
	6	Технология приготовления блюд немецкой и английской кухни	2
	6	Технология приготовления блюд народов стран Восточной Европы	4
	7	Технология приготовления блюд латиноамериканской кухни	2
	7	Особенности кухни США и Канады	2
	Всего		40

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	Формирование традиций национальных кухонь стран мира	19	Реферат, контрольная работа
2.	2	Праздничные блюда кухни Кавказа и Средней Азии.	9	Реферат, контрольная работа
3.	3	Характерные черты и особенности национальной кухни славянских и прибалтийских народов стран СНГ.	9	Реферат, контрольная работа
4.	4	Традиционные блюда кухни стран Юго-Восточной Азии Приправы, пряности и специи в японской, китайской и корейской кухне	9	Реферат, контрольная работа
5.	5	Блюда индийской кухни. Приправы, пряности и специи в индийской кухне.	9	Реферат, контрольная работа
6.	6	Особенности итальянской и французской кухни	9	Реферат, контрольная работа
7.	7	Особенности национальных кухонь народов стран Латинской Америки, США, Канады, Мексики.	9	Реферат, контрольная работа

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. Беспалова, В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум : учеб. пособие / В. В. Беспалова. — Мурманск : МГТУ, 2017. — 96 с. — ISBN 978-5-86185-939-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142656> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М. : Юрайт, 2020. — 179 с. — ISBN 978-5-534-07286-0. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452876> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

11.2 Дополнительная литература

Типсина, Н. Н. Культура питания : учеб. пособие / Н. Н. Типсина. — 2-е изд., испр. и доп. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 271 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130125> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) Технология и организация кулинарной продукции народов мира [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)

- 12 Научная электронная библиотека e-library.ru
- 13 Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВПО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- 14 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
- 15 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
- 16 Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней
- 17 ЭБС Лань (Физика, инженерно-технические науки, лесное хозяйство и лесопромышленное дело, социально-гуманитарные науки, технология пищевых производств) Договор № 15 от 22 апреля 2020 г. Лицензия с 17 апреля 2020 на 366 дней
- 18 Издательство Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- 19 Издательство Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- 20 ЭБС Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № Э 550 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней

21 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 3, Помещение 15 Аудитория 321 – лекционная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования	Посадочных мест – 40. Преподавательский стол, стул. Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Учебно-наглядные пособия. 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. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 59 Аудитория 200 – банкетный зал Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского	Комплект столов и стульев (стол – 15 шт, стул – 60шт, 60 посадочных мест). Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.

го типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования	
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 52 Аудитория 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 Аудитория 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: Стеллажи 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. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 26 Аудитория 205 – моечная №1 Помещение для мойки и хранения кухонной посуды	Ванна ВСМ 2/530 1210х630х870, глубина 400 мм – 2шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт

13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) физико-биохимические основы продуктивности растений

Является отдельным документом.

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

Технология и организация кулинарной продукции народов мира [Электронный ресурс]:

методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающихся очной 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.

