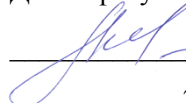


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 29.09.2023 16:36:08
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Астраханский государственный
технический университет»
(ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВО ДРТИ

 А.А. Иванова
25 мая 2021 г.

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Ведение производственной и отчетной документации рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технология продуктов питания и холодильная техника**

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе: Виды контроля в семестрах:
аудиторные занятия 90 зачеты 7
самостоятельная работа 18

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	уп	рп		
Неделя	18			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	36	36	36	36
Практические	54	54	54	54
Итого ауд.	90	90	90	90
Контактная работа	90	90	90	90
Сам. работа	18	18	18	18
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.т.н, Доцент, Стрельченко А.Д. _____

Рецензент(ы):

Квоени, Зав. кафедрой, Чебаков Ю.Т.; _____

Рабочая программа дисциплины

Ведение производственной и отчетной документации

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения утвержденного учёным советом вуза от 24.06.2021 протокол № 6.

Рабочая программа одобрена:

- на заседании кафедры «Технология продуктов питания и холодильная техника»

Протокол от 22.03.2021 г. № 2

- на заседании УМС УГН(С)

Протокол от 25.03.2021 г. № 1

- Родительским комитетом ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Протокол от 14.05.2021 г. № 1

- Студенческим советом ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Протокол от 20.05.2021 г. № 7

Рабочая программа согласована Дмитровской районной организацией

Московской областной организации общероссийской общественной организации

«Всероссийское общество инвалидов»

Срок действия программы: 2021-2025 уч.г.

Зав.кафедрой Чебаков Ю. Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)
Иванова А.А.
22 апреля 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от 30 марта 2022 г. № 2
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)
Иванова А.А.
20 апреля 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от 10 февраля 2023 г. № 1
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)
__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

Аналитическая химия и физико-химические методы анализа

№ 1, 10.02.2023	БЫЛО	СТАЛО
	<p>6.2.2 Перечень информационных справочных систем ЭБС «Университетская библиотека on-line» https://biblioclub.ru. Фонд библиотеки насчитывает издания более 160 крупнейших современных издательств, выпускающих учебную, научную и иную литературу. Каталог «Университетской библиотеки онлайн» содержит: новейшие грифованные учебники и учебные пособия; научную, научно-популярную, художественную литературу; обучающие мультимедиа, схемы, тесты, тренажеры, презентации, карты и репродукции; эксклюзивные издательские коллекции, включающие востребованную литературу гуманитарной, социальной, юридической, технической и экономической тематик. Имеется программа «Детектор плагиата», позволяющая выявлять нарушения авторских прав в Интернете. Работа может осуществляться из любого места, в котором имеется доступ к сети Интернет.</p> <p>ЭБС издательства «Лань» https://e.lanbook.com. ЭБС включает в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. Предоставляет возможность круглосуточного дистанционного индивидуального пользования, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет, с возможностью просмотра и скачивания на сайте в онлайн режиме. Предоставляет право доступа к отдельным коллекциям, в частности таким, как «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Информатика – Издательство Лань», «Физкультура и Спорт – Издательство Физическая культура» ЭБС Лань.</p> <p>ЭБС «IPRbooks» https://www.iprbookshop.ru Важнейший ресурс для получения качественного образования, предоставляющий доступ к учебным и научным изданиям, необходимым для обучения и организации учебного процесса. Использование ЭБС IPR BOOKS позволяет обучающемуся подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Преподавателям ресурс будет полезен при составлении учебных планов и РПД, подготовке и проведении занятий, получении информации о новых публикациях коллег. Ресурс ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу, предназначенную для разных направлений обучения, с помощью которого можно получить необходимые знания, подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Контент ЭБС IPRbooks представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования, и ежедневно пополняется новыми актуальными изданиями. ЭБС IPRbooks содержит множество эксклюзивных изданий, которые не</p>	<p>6.2.2 Перечень информационных справочных систем ЭБС издательства «Лань» https://e.lanbook.com. ЭБС включает в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. Предоставляет право доступа к отдельным коллекциям, в частности таким, как «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Информатика – Издательство Лань», «Физкультура и Спорт – Издательство Физическая культура» ЭБС Лань.</p> <p>Цифровой образовательный ресурс IPRsmart (ЭБС IPRBOOKSHOP.RU) (версия Премиум) www.iprbookshop.ru</p> <p>ЭБС «Юрайт» www.urait.ru</p> <p>ИСС «Консультант +» - Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила</p>

представлены в других ресурсах, в том числе издательствах группы компаний IPRmedia: Вузовское образование, Профобразование, Ай Пи Эр Медиа. Удаленный доступ посредством сети Интернет возможен с любого ПК. Работать с ЭБС IPR BOOKS можно так же с мобильных устройств в круглосуточном режиме удаленно (скачайте приложение IPRbooks Mobile Reader на App Store или Play Market, приложение для слабовидящих IPRbooks WV-Reader на App Store или Play Market).

ИСС «Консультант +» - Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила

Основание: актуализация основных источников и перечня информационных справочных систем
Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры «Технология продуктов питания и холодильная техника»
Протокол № 1 от 10.02.2023 г.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1	Цель дисциплины состоит сформировать у студентов основы учета затрат на производство, а также контроля за использованием материальных ресурсов и денежных средств.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.06
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Технология производства
2.1.2	Технология разработки стандартов, технической и нормативной документации
2.1.3	Метрология, стандартизация и сертификация
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Контроль и управление качеством производства
2.2.2	Повышение эффективности пищевого производства
2.2.3	Технология специализированных и функциональных продуктов
2.2.4	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.5	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения****Знать:**

Уровень 1	знать общие вопросы, связанные с нормативной документацией
Уровень 2	знать общие вопросы, связанные с нормативной и технической документацией
Уровень 3	знать общие вопросы, ведения нормативной и технической документации на производстве

Уметь:

Уровень 1	выполняет разработку нормативной и технической документации, при этом допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет разработку нормативной и технической документации, при этом их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет разработку нормативной и технической документации, при этом их выполнения достаточно хорошо продуманы, действие в целом осознано

Владеть:

Уровень 1	владеть не всеми необходимыми навыками, при этом имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеть необходимыми навыками и/или иметь опыт
Уровень 3	владеть всеми необходимыми навыками и/или иметь опыт

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; основы технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания (ПК-2.1)
3.2	Уметь:
3.2.1	составлять характеристику производства; производить обоснованный выбор сырья для производства; составлять технологические схемы производства; выполнять расчет потребности в сырье и материалах; устанавливать режимы хранения и сроки годности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; составлять блок-схемы контроля производства; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства;. (ОПК- 5.2)
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками анализа сырьевой базы и выбора сырья для производства; определения потребности в основном и дополнительном сырье; работы с нормативной и технической документацией; разработки предложений по интенсификации процессов; расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии); оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства. (ОПК- 5.3)

3.3.2	навыками организации входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания для организации и повышения эффективности технологического процесса производства; режимов хранения сырья и готовой продукции, выполнения контроля технологических параметров и режимов производства; внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля. (ПК-2.3)
-------	--

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте пакт.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Сущность и задачи производственного учета /Лек/	7	6			0	
1.2	Расчет расхода основного сырья и нитрита натрия в соответствии с заданным ассортиментом /Пр/	7	11			0	
1.3	Подготовка к семинару /Ср/	7	3			0	
1.4	Система производственного учета продукции на перерабатывающих предприятиях /Лек/	7	8			0	
1.5	Материальный учет и отчетность на складе готовой продукции /Пр/	7	11			0	
1.6	Подготовка к семинару /Ср/	7	3			0	
1.7	Формирования производственных затрат в структуре предприятия	7	7			0	
1.8	Подготовка к семинару /Ср/	7	3			0	
1.9	Оформление термического журнала по тепловой обработке мясопродуктов и учет выходов готовой продукции	7	11			0	
1.10	Подготовка к семинару /Ср/	7	3			0	
1.11	Составление ведомости разделки туш свиней, крупного и мелкого рогатого скота после убоя, полутуш говядины и свинины /Пр/	7	11			0	
1.12	Документы, применяемые при производственном учете /Лек/	7	7			0	
1.13	Специфика и особенности, технологическая характеристика сырья животного происхождения как объекта профессиональной деятельности бакалавра /Лек/	7	8			0	
1.14	Изучение нормативных документов, регламентирующих условия и сроки хранения товаров /Пр/	7	10			0	
1.15	Подготовка к семинару /Ср/	7	3			0	
1.16	Подготовка контрольной работы /Ср/	7	3			0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Сущность и задачи производственного учета
2. Современные концепции и принципы организации производственного учета, применяемые на предприятиях мясной отрасли.
3. Виды учета (бухгалтерский, финансовый, производственный).
4. Этапы системы учетных работ.
5. Учет скота и птицы на базе предубойного содержания
6. Учет продукции мясо-жирового производства
7. Учет технических фабрикатов
8. Система учета продукции колбасного цеха
9. Система учета продукции консервного производства
10. Особенности учета на птицеперерабатывающем предприятии
11. Особенности учета мясных полуфабрикатов

12. Особенности производственного учета на складах
13. Учет потерь и документооборот на холодильнике
14. Учет сырья и материалов
15. Учет отходов, вспомогательных материалов, производственных потерь
16. Учет внутреннего брака и внешнего брака
17. Передельно-пооперационные и попередельные нормы материальных затрат
18. Затраты, характеризующие снабженческо-заготовительную деятельность по функциональному назначению.
19. Затраты по сфере возникновения и способу отнесения на себестоимость отношению к объему закупок объекта калькуляции.
20. Затраты, характеризующие снабженческо-заготовительную деятельность по целесообразности совершения признаку полноты включения в себестоимость закупок.
21. Учет выпуска и реализации готовой продукции
22. Документальное оформление операций по движению готовой продукции
23. Учет расходов на продажу
24. Ведомость сводного учета затрат на производство
25. Методы учета затрат
26. Виды калькуляции и определение себестоимости единицы продукции и всего выпуска
27. Материальный баланс сырья и полуфабрикатов.
28. Материальный баланс готовой продукции по предприятию
29. Условия и документы, необходимые для открытия колбасного цеха
30. Схема документооборота форм первичного учета в производстве

5.2. Темы письменных работ

1. Мясное сырье как объект профессиональной деятельности технолога.
2. Гидробионты как объект профессиональной деятельности технолога.
3. Технологические приемы, операции, процессы в технологии продуктов питания из животного сырья.
4. Основные направления научно-исследовательской работы студента в области пищевых технологий
5. Виды основополагающих нормативных документов, регламентирующих деятельность технолога как объект профессиональной деятельности бакалавра.
6. Понятие «качество и безопасность пищевой продукции из сырья животного происхождения» как объекты профессиональной деятельности бакалавра.
7. Структура предприятия. Понятие участка, цеха, основного и вспомогательных производств. Степень подчиненности.
8. Технологический процесс. Рабочее время и производственный цикл.

5.3. Фонд оценочных средств

Типовые вопросы для выполнения контрольной работы

Тема 1.

1. Сущность и задачи производственного учета
2. Современные концепции и принципы организации производственного учета, применяемые на предприятиях мясной отрасли.
3. Виды учета (бухгалтерский, финансовый, производственный).
4. Этапы системы учетных работ.

Тема 2

1. Учет скота и птицы на базе предубойного содержания
2. Учет продукции мясо-жирового производства
3. Учет технических фабрикатов
4. Система учета продукции колбасного цеха
5. Система учета продукции консервного производства
6. Особенности учета на птицеперерабатывающем предприятии
7. Особенности учета мясных полуфабрикатов
8. Особенности производственного учета на складах
9. Учет потерь и документооборот на холодильнике

Тема 3

1. Учет сырья и материалов
2. Учет отходов, вспомогательных материалов, производственных потерь
3. Учет внутреннего брака и внешнего брака
4. Передельно-пооперационные и попередельные нормы материальных затрат

Тема 4

1. Затраты, характеризующие снабженческо-заготовительную деятельность по функциональному назначению.
2. Затраты по сфере возникновения и способу отнесения на себестоимость отношению к объему закупок объекта калькуляции.
3. Затраты, характеризующие снабженческо-заготовительную деятельность по целесообразности совершения признаку полноты включения в себестоимость закупок.

Тема 5

1. Учет выпуска и реализации готовой продукции
2. Документальное оформление операций по движению готовой продукции
3. Учет расходов на продажу
4. Ведомость сводного учета затрат на производство
5. Методы учета затрат

6. Виды калькуляции и определение себестоимости единицы продукции и всего выпуска Тема 6 1. Материальный баланс сырья и полуфабрикатов. 2. Материальный баланс готовой продукции по предприятию 3. Условия и документы, необходимые для открытия колбасного цеха 4. Особенности колбасного производства, влияющие на производственный учет. 5. Схема документооборота форм первичного учета в колбасном производстве
5.4. Перечень видов оценочных средств
Опрос - фронтальная форма контроля, представляющая собой ответы на вопросы преподавателя в устной форме. Контрольная работа - письменная работа обучающегося, направленная на решение задач или заданий, требующих поиска обоснованного ответа. Тест - система формализованных заданий, по результатам выполнения которых можно судить об уровне развития определённых качеств испытуемого, а также о его знаниях, умениях и навыках.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Образовательный портал Moodle. Образовательный портал ДРТИ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу http://портал.дрти.рф/ из любой точки, имеющей подключение к сети Интернет, в том числе из локальной сети ДРТИ. Образовательный портал ДРТИ подходит как для организации online-классов, так и для традиционного обучения. Портал разделен на «открытую» (общедоступную) и «закрытую» части. Доступ к закрытой части осуществляется после предъявления персональной пары «логин-пароль». преподавателем или студентом.
6.3.1.2	Электронно-библиотечная система ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ». Обеспечивает доступ к электронно-библиотечным системам издательств, доступ к электронному каталогу книг, трудам преподавателей, учебно-методическим разработкам ДРТИ, периодическим изданиям
6.3.1.3	ABBY FineReader 8.0 Corporate Edition. Система оптического распознавания текста
6.3.1.4	STDU Viewer. Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.5	Google Chrome, Opera. Браузер
6.3.1.6	Windows NT. Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
6.3.1.7	Dr.Web. Антивирусные программные продукты
6.3.1.8	Microsoft Office. Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями и т.д.
6.3.1.9	7-zip. Архиватор

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

ЭБС «Лань» (коллекции «Информатика – Издательство Лань», «Химия – Издательство Лань», «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Теоретическая механика – Издательство Лань») www.e.lanbook.com	
ЭБС «Юрайт» www.urait.ru	
ЭБС «Университетская библиотека онлайн» https://biblioclub.ru	
Цифровой образовательный ресурс IPRsmart (ЭБС IPRBOOKSHOP.RU) (версия премиум) www.iprbookshop.ru	
ЭБС «Лань» (каталог ЭБС – перечень ВКР, содержащий наименования ВКР, авторов и иные характеристики ВКР в ЭБС) www.e.lanbook.com	
Электронно-образовательный ресурс для иностранных студентов «Русский как иностранный» (Коллекции: Издательство «Златоуст». Русский язык. Литература; Издательство «Русский язык. Курсы» Коллекция № 1. Русский язык как иностранный.) www.ros-edu.ru ; www.iprbookshop.ru	
ЭБС «Рыбохозяйственное образование» http://lib.klgtu.ru/jirbis2/	
Образовательный портал Moodle	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Для реализации дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» в наличии имеется учебно-аудиторный фонд, включающий в себя учебную аудиторию для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа (практические занятия), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещение для самостоятельной работы (кабинет библиотеки, читального зала с выходом в сеть «Интернет») и вспомогательные помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.
7.2	Основные характеристики и оснащённость отражены в паспорте кабинетов, оригинал которых хранятся в учебно-методическом отделе ДРТИ.
7.3	Оборудование учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа:
7.4	Рабочие места студентов: 30 посадочных мест, укомплектованных специализированной мебелью, учебные парты, стулья, парты-скамьи.
7.5	Рабочее место преподавателя: Стол, стул, кафедра.
7.6	Технические средства обучения: Набор демонстрационного оборудования: Экран (стационарный), проектор (переносной), стойка для проектора, ноутбук.

7.7	Аудиторная доска: Доска меловая.
7.8	Оборудование учебной аудитории для проведения лабораторных работ:
7.9	Рабочие места студентов: 30 посадочных мест, укомплектованных специализированной мебелью, учебные парты, стулья, парты-скамьи.
7.10	Рабочее место преподавателя: Стол, стул, кафедра.
7.11	Технические средства обучения: Набор демонстрационного оборудования: Экран (стационарный), проектор (переносной), стойка для проектора, ноутбук.
7.12	Аудиторная доска: Доска меловая.
7.13	Оборудование учебной аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций:
7.14	Рабочие места студентов: 30 посадочных мест, укомплектованных специализированной мебелью, учебные парты, стулья, парты-скамьи.
7.15	Рабочее место преподавателя: Стол, стул, кафедра.
7.16	Технические средства обучения: Набор демонстрационного оборудования: Экран (стационарный), проектор (переносной), стойка для проектора, ноутбук.
7.17	Аудиторная доска: Доска меловая.
7.18	Оборудование учебной аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации:
7.19	Рабочие места студентов: 30 посадочных мест, укомплектованных специализированной мебелью, учебные парты, стулья, парты-скамьи.
7.20	Рабочее место преподавателя: Стол, стул, кафедра.
7.21	Технические средства обучения: Набор демонстрационного оборудования: Экран (стационарный), проектор (переносной), стойка для проектора, ноутбук.
7.22	Аудиторная доска: Доска меловая.
7.23	Оборудование помещения для самостоятельной работы:
7.24	Рабочие места студентов: 10 посадочных мест, компьютерные столы, стулья.
7.25	Технические средства обучения: Набор демонстрационного оборудования (стационарный): компьютер в комплекте с системным блоком с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС ДРТИ – 5
7.26	Стенды для учебно-наглядных пособий.
7.27	Оборудование кабинета «Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет»:
7.28	Рабочие места студентов: Стол (2 пос. места) - 11 шт., компьютерный стол (1 пос. место) – 4 шт., стул - 26 шт.
7.29	Рабочее место библиотекаря: Стол (абонемент) -5 шт., приставка к столу -5 шт., стул - 1 шт., компьютер в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью, операционной системой Windows XP Professional, с лицензионным программным обеспечением MS Office 2003, STDU Viewer, ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition, Google Chrome, Opera, Dr.Web, Moodle, 7-zip. - 2 шт., принтер – 1 шт.
7.30	Технические средства обучения: Набор демонстрационного оборудования (стационарный): компьютер в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью, операционной системой Windows XP Professional, с лицензионным программным обеспечением MS Office 2003, STDU Viewer, ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition,
7.31	Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: Шкаф (стеллаж) для хранения - 8 шт., стеллаж для хранения книг – 100 шт., тумба приставная с замком – 6 шт., стенд для книг (5 полок)- 2 шт.
7.32	Наглядные материалы (стенды, плакаты и др.): Плакаты - 1 шт.
7.33	Оборудование помещения для хранения учебного оборудования:
7.34	Рабочие места сотрудников: Столы – 5 шт., стулья – 15 шт.
7.35	Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: Встроенные шкафы – 3 шт., полки – 3 шт., тумбы – 5 шт., металлический шкаф сейфового типа – 1 шт.; сейф – 1 шт.
7.36	Оборудование помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования:
7.37	Рабочие места сотрудников: Стол – 5 шт., Стул – 5 шт.

7.38	Технические средства обучения: Набор демонстрационного оборудования (стационарный): компьютер в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью, операционной системой Windows 7 Professional, с
7.39	Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: Шкаф (стеллаж) для хранения – 5 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Стрельченко А.Д. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Ведение производственной и отчетной документации» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2021. Режим доступа: <http://портал.дрги.рф/>

Стрельченко А.Д. Методические указания по практическим занятиям по дисциплине «Ведение производственной и отчетной документации» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2021. Режим доступа: <http://портал.дрги.рф/>

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению

В Университете в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению организованы информационные указатели с использованием тактильного шрифта по системе Брайля. Сайт Института имеет версию для слабовидящих.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) могут быть представлены в аудиоформате.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий производится дублирование звуковой справочной информации визуальной.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата

В Институте в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, корпуса, в которых реализуется образовательная деятельность, укомплектованы необходимым оборудованием для облегчения доступа в аудитории и обслуживающие помещения.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий обеспечивается возможность освоения практических навыков обучающимся с ОВЗ с учетом его индивидуальных физических возможностей.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.