


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Солоненко Анна Александровна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 22.06.2026 23:11:52  
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  
\_\_\_\_\_ 2024 г.

# ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

## Ведение производственной и отчетной документации

### рабочая программа дисциплины (модуля)

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

Учебный план z\_2025\_Продукты питания.rlx  
Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану	108	Виды контроля на курсах:
в том числе:		зачеты 5
аудиторные занятия	20	
самостоятельная работа	84	
часов на контроль	4	

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	уп	рп		
Лекции	10	10	10	10
Практические	10	10	10	10
Итого ауд.	20	20	20	20
Контактная работа	20	20	20	20
Сам. работа	84	84	84	84
Часы на контроль	4		4	
Итого	108	104	108	104

Программу составил(и):

к.тн, Доцент, Стрельченко А.Д. \_\_\_\_\_

Рецензент(ы):

Квоенн, 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 25.12.2024 протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Технология продуктов питания и холодильная техника**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_\_

Срок действия программы: 2024-2029 уч.г.

Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

Председатель УМС УГН(С)

\_\_\_\_\_ 2024 г.

---

**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.

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель УМС УГН(С)

\_\_ \_\_\_\_\_ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры  
**Технология продуктов питания и холодильная техника**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель УМС УГН(С)

\_\_ \_\_\_\_\_ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры  
**Технология продуктов питания и холодильная техника**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель УМС УГН(С)

\_\_ \_\_\_\_\_ 2028 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры  
**Технология продуктов питания и холодильная техника**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2028 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

**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
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Введение в профессию
2.1.2	Сырье и материалы в переработке мяса и рыбы
2.1.3	Микробиология, санитария и гигиена производства
2.1.4	Организация технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
2.1.5	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
2.1.6	Метрология, стандартизация и сертификация
2.1.7	Технологическая практика (учебная)
2.1.8	Технология производства
2.1.9	Технология разработки стандартов, технической и нормативной документации
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>

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

<b>Знать:</b>	
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
<b>Уметь:</b>	
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
<b>Владеть:</b>	
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**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
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)
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
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)
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>
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 ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1.</b>						
1.1	Сущность и задачи производственного учета /Лек/	5	2	ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
1.2	Расчет расхода основного сырья и нитрита натрия в соответствии с заданным ассортиментом /Пр/	5	2	ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
1.3	Подготовка к семинару /Ср/	5	21	ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
1.4	Система производственного учета продукции на перерабатывающих предприятиях /Лек/	5	2	ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
1.5	Материальный учет и отчетность на складе готовой продукции /Пр/	5	4	ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
1.6	Подготовка к семинару /Ср/	5	21	ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
1.7	Формирования производственных затрат в структуре предприятия /Лек/	5	4	ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
1.8	Подготовка к семинару /Ср/	5	21	ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
1.9	Оформление термического журнала по тепловой обработке мясопродуктов и учет выходов готовой продукции /Пр/	5	2	ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
1.10	Подготовка к семинару /Ср/	5	21	ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
1.11	Составление ведомости разделки туш свиней, крупного и мелкого рогатого скота после убоя, полутуш говядины и свинины /Пр/	5	2	ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
1.12	Документы, применяемые при производственном учете /Лек/	5	2	ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	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 отношении 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 отношении 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
<b>5.4. Перечень видов оценочных средств</b>
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

#### 6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Ссылка	Издательство, год
Л1.1	Сухова И. В., Коростелева Л. А., Баймишева Т. А., Баймишев Р. Х., Романова Т. Н., Долгошева Е. В.	Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности: учебное пособие	<a href="https://e.lanbook.com/book/301982">https://e.lanbook.com/book/301982</a>	Самара: СамГАУ, 2022

#### 6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Ссылка	Издательство, год
Л2.1	Максимова С. Н., Швидкая З. П., Панчишина Е. М.	Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие	<a href="https://e.lanbook.com/book/205976">https://e.lanbook.com/book/205976</a>	Санкт-Петербург: Лань, 2022
Л2.2	Романова Т. Н., Баймишев Р. Х., Быков Е. С.	Технология колбасных изделий: методические указания	<a href="https://e.lanbook.com/book/244490">https://e.lanbook.com/book/244490</a>	Самара: СамГАУ, 2022

### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА» Российской Академии Наук
Э2	Государственный научный центр Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное научное учреждение Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии

#### 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 <a href="https://www.портал.дрти.рф">https://www.портал.дрти.рф</a> 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	1С:Предприятие 8.0. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
6.3.1.3	ABBYY FineReader 8.0 Cognate 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
6.3.1.10	КОМПАС-3D 21 версия, лицензия на 10 компьютеров. КОМПАС-3D – это российская импортнезависимая система трехмерного проектирования, ставшая стандартом для тысяч предприятий и сотен тысяч профессиональных пользователей. КОМПАС-3D широко используется для проектирования изделий основного и вспомогательного производств в таких отраслях промышленности, как машиностроение (транспортное, сельскохозяйственное, энергетическое, нефтегазовое, химическое и т.д.), приборостроение, авиастроение, судостроение, станкостроение, вагоностроение, металлургия, промышленное и гражданское строительство, товары народного потребления и т. д.

#### 6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	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.) <a href="http://www.ros-edu.ru">www.ros-edu.ru</a>
6.3.2.2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — это государственная информационная система, которая объединяет оцифрованные фонды российских библиотек, включая крупнейшие федеральные библиотеки ФГБУ «Российская государственная библиотека» (г. Москва) Национальная электронная библиотека <a href="https://venevlib.ru/национальная-электронная-библиотека">https://venevlib.ru/национальная-электронная-библиотека</a>
6.3.2.3	ЭБС «Рыбохозяйственное образование» <a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2/">http://lib.klgtu.ru/jirbis2/</a> ФГБОУ ВО «КГТУ» (г. Калининград)
6.3.2.4	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.
6.3.2.5	ЭБС «Юрайт» <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> Включает в себя каталог грифованных учебников по социально-экономическому, гуманитарному и юридическому, естественнонаучному и техническому направлениям
6.3.2.6	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart (ЭБС IPRBOOKSHOP.RU) (версия Премиум) <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a> Контент ЭБС IPRsmart 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. Версия сайта для слабовидящих – <a href="http://www.iprbookshop.ru/special">www.iprbookshop.ru/special</a>
6.3.2.7	ЭБС издательства «Лань» <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a> . 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 коллекции «Единая профессиональная база знаний для технических вузов» – Издательство «Лань».

#### **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

421 Учебная аудитория для проведения практических занятий	Аудитория № 421 на 24 посадочных места,
421 Учебная аудитория для проведения преддипломной практики	Аудитория № 421 на 24 посадочных места,
421 Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Аудитория № 421 на 24 посадочных
421 Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	Аудитория № 421 на 24
421 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Аудитория № 421 на 24 посадочных места,
105 Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Укомплектована специализированной мебелью и техническими средствами обучения, в том числе оснащенный персональными

#### **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, 2025. Режим доступа: <a href="http://портал.дрти.рф/">http://портал.дрти.рф/</a>
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, 2025. Режим доступа: <a href="http://портал.дрти.рф/">http://портал.дрти.рф/</a>

## **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 практики могут быть представлены в аудиоформате.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по практике 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 практике 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 практике 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.