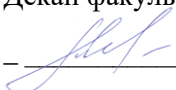


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 22.06.2026 23:29:25
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

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.

Технология продуктов с заданной структурой 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 **6 ЗЕТ**

| | | |
|-------------------------|-----|--------------------------|
| Часов по учебному плану | 216 | Виды контроля на курсах: |
| в том числе: | | экзамены 5 |
| аудиторные занятия | 32 | |
| самостоятельная работа | 175 | |
| часов на контроль | 9 | |

Распределение часов дисциплины по курсам

| Курс | 5 | | Итого | |
|-------------------|-----|-----|-------|-----|
| | уп | рп | | |
| Лекции | 14 | 14 | 14 | 14 |
| Лабораторные | 18 | 18 | 18 | 18 |
| Итого ауд. | 32 | 32 | 32 | 32 |
| Контактная работа | 32 | 32 | 32 | 32 |
| Сам. работа | 175 | 175 | 175 | 175 |
| Часы на контроль | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Итого | 216 | 216 | 216 | 216 |

Программу составил(и):

Доцент, Мамонтова С.Н. _____

Рецензент(ы):

д.т.н., профессор, Ковалев О.П. _____

Рабочая программа дисциплины

Технология продуктов с заданной структурой

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 в формировании устойчивой системы знаний по производству сбалансированных продуктов с заданной структурой по содержанию основных нутриентов, безопасности, стойкости при хранении, доступности для потребителя |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

| | | |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Цикл (раздел) ОП: | | Б1.В.ДВ.02 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: | |
| 2.1.1 | Технология производства | |
| 2.1.2 | Технология разработки стандартов, технической и нормативной документации Биологическая безопасность и ветеринарно-санитарная экспертиза | |
| 2.1.3 | Контроль и управление качеством производства | |
| 2.1.4 | Технологическая практика (производственная) | |
| 2.1.5 | Основы научных исследований в пищевых технологиях | |
| 2.1.6 | Маркетинг | |
| 2.2 | Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: | |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-3: Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения, в т.ч. продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

| | |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знать: | |
| Уровень 1 | усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной терминологии |
| Уровень 2 | определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов |
| Уровень 3 | четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания |
| Уметь: | |
| Уровень 1 | выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 2 | выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 3 | выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано |
| Владеть: | |
| Уровень 1 | владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен |
| Уровень 2 | в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт |
| Уровень 3 | владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт |

ПК-2: Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

| | |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знать: | |
| Уровень 1 | усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в использовании предметной терминологии |
| Уровень 2 | определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов |
| Уровень 3 | четко и правильно дает определения в области технологии, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания |
| Уметь: | |
| Уровень 1 | выполняет не все операции действия, допускает ошибки в технологической последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 2 | выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 3 | выполняет все операции по продуктовому технологическому расчету, последовательность их выполнения |

| | |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано |
| Владеть: | |
| Уровень 1 | владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен |
| Уровень 2 | в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт |
| Уровень 3 | владеет всеми необходимыми навыками и имеет опыт проведения продуктовых расчетов, соблюдая технологическую последовательность |

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 (ПК-2.1); |
| 3.1.2 | технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания; назначения; принципы составления технологических расчетов (3.1). |
| 3.2 | Уметь: |
| 3.2.1 | анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, производить анализ качества производства продуктов питания на технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству и безопасности (ПК-2,2); |
| 3.2.2 | применять методики расчета технико-экономической эффективности применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством (ПК-3,2.) |
| 3.3 | Владеть: |
| 3.3.1 | навыками организации входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов для технологического процесса производства; учета сырья и готовой продукции в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции; выполнения контроля технологических параметров и режимов производства (ПК- 2,3) |
| 3.3.2 | навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продуктов питания; проведения расчетов для производства специализированных и функциональных продуктов (ПК - 3,3). |

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр / Курс | Часов | Компетенции | Литература | Инте ракт. | Примечание |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|-------------|----------------|------------|------------|
| | Раздел 1. | | | | | | |
| 1.1 | Анализ современных подходов к созданию продуктов питания нового поколения. Источники и формы пищи. /Лек/ | 5 | 2 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.2 | Современные подходы к проектированию рецептур продуктов питания. /Лек/ | 5 | 3 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.3 | Подготовка к опросу /Ср/ | 5 | 20 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.4 | Составление суточного пищевого рациона. /Лаб/ | 5 | 4 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.5 | Подготовка к лабораторной работе /Ср/ | 5 | 4 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.6 | Анализ существующих методов проектирования рецептур продуктов питания /Лек/ | 5 | 1 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.7 | Подготовка к опросу /Ср/ | 5 | 8 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.8 | Системная методология в решении задач разработки, производства и использования вкусоароматических композиций. /Лек/ | 5 | 2 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.9 | Подготовка к контрольной работе /Ср/ | 5 | 20 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.10 | Разработка рецептуры продуктов питания, обогащенных добавками различного происхождения /Лаб/ | 5 | 2 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |

| | | | | | | | |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-----------|----------------|---|--|
| 1.11 | Подготовка к лабораторной работе /Ср/ | 5 | 8 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.12 | Системный подход к решению задач мясной промышленности. Варианты замены основного сырья при изготовлении вареных колбас и сосисок заданного химического состава /Лек/ | 5 | 2 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.13 | Подготовка к контрольной работе /Ср/ | 5 | 20 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.14 | Моделирование рецептуры вареной колбасы заданного химического состава /Лаб/ | 5 | 4 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.15 | Подготовка к лабораторной работе /Ср/ | 5 | 20 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.16 | Оптимизация режимов тепловой обработки колбасных изделий /Лаб/ | 5 | 4 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.17 | Подготовка к лабораторной работе /Ср/ | 5 | 20 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.18 | Системный подход к решению задач рыбной промышленности /Лек/ | 5 | 2 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.19 | Подготовка к контрольной работе /Ср/ | 5 | 20 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.20 | Варианты замены основного сырья при изготовлении продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры заданного химического состава /Лек/ | 5 | 2 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.21 | Разработка нового вида рыбной продукции с заданным химическим составом. /Лаб/ | 5 | 4 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.22 | Подготовка к лабораторной работе /Ср/ | 5 | 15 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.23 | Подготовка к контрольной работе /Ср/ | 5 | 20 | ПК-3 ПК-2 | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |
| 1.24 | /Экзамен/ | 5 | 9 | | Л1.1Л2.1 Э1 | 0 | |

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Опрос:

- 1) Что является основным этапом моделирования пищевой продукции с заданными свойствами?
- 2) Какие этапы оценки включает в себя социально-гигиенический мониторинг?
- 3) По каким параметрам производится выбор обогащаемого продукта ?
- 4) Какие основные рекомендации необходимо учитывать при выборе пищевой композиции?
- 5) Для чего производится выбор нутриентов, дефицитных для всех групп населения определенного региона?
- 6) Как определяется способность продукта восполнять нутриентный дефицит?
- 7) Физиологическая роль пищевых добавок при моделировании рецептурной композиции?
- 8) Перечислите основные принципы обогащения продуктов питания.
- 9) Объясните, для чего важен процесс определения совместимости химических компонентов в процессе моделирования рецептурной композиции.
- 10) Критерии и ключевые факторы успешности продукта.

5.2. Темы письменных работ

- 1) Основные требования к успешной разработке пищевых продуктов.
- 3) Управление процессом разработки продуктов и его совершенствование.
- 4) Концептуальная схема комплексного конструирования пищевых продуктов.
- 5) Процесс разработки продукта и управление им на примере разработки изолятов сывороточных белков.
- 6) Мясо и мясные продукты как основной компонент профилактического и лечебного питания.
- 7) Использование метода линейного программирования для оптимизации рецептур со сложным сырьевым составом.
- 8) Научное обоснование количества вносимых ингредиентов для выработки продуктов с заданными свойствами.
- 9) Современные подходы к проектированию рецептур продуктов питания
- 10) Основные принципы системного моделирования многокомпонентных продуктов питания.
- 11) Основные этапы проектирования рецептур сложных многокомпонентных продуктов питания

- 12) Сопоставление теорий сбалансированного и адекватного питания
- 13) Алгоритм проектирования рецептуры пищевого продукта
- 14) Определение цели разработки нового или модификации существующего продукта. Выбор критерия оптимальности. Выявление ограничений.
- 15) Алгоритм расчёта однофазных рецептов.
- 16) Алгоритм расчёта многофазных рецептов.

5.3. Фонд оценочных средств

Типовые контрольные задания для контрольной работы

- 1) Классификация современных продуктов питания. Современные направления в развитии принципов питания.
- 2) Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ.
- 3) Назовите категории компонентов функционального питания.
- 4) Как осуществляется контроль показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции
- 5) Что такое функция желателности Харрингтона, ее применение и свойства.
- 6) Современные представления о роли питания в поддержании здоровья человека.
- 7) Питание как составная часть процесса формирования здорового образа жизни, концепция здорового питания.
- 8) Сопоставление теорий сбалансированного и адекватного питания.
- 9) Изменение некоторых природных свойств мяса современными биотехнологическими методами (обработка ферментными препаратами).
- 10) Источники и формы пищи. Натуральные, комбинированные и искусственные продукты.
- 11) Придание продуктам заданных качественных характеристик.
- 12) Способы оценки качества комбинированных продуктов.
- 13) Аналоги пищевых продуктов.
- 14) Способы витаминизации пищевых продуктов. Методы определения витаминов в пищевых продуктах. Антивитамины.
- 15) Основные аспекты, методология моделирования и проектирования новых пищевых продуктов для функционального питания детерминированных групп населения.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Опрос — это выяснение мнения сообщества по тем или иным вопросам. По итогам опроса могут быть изменены или отменены существующие либо приняты новые правила и руководства (за исключением противоречащих общим принципам проекта).

Контрольная работа (разг. контрольная) — это работа, в котором измеряется уровень знаний, навыков, умений или физических возможностей. Используется как средство для установления эффективности осуществления образовательной деятельности.

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 | Кирсанова Т. Д. | Рабочая тетрадь для практических работ по предмету «Биология», по разделу «Клетка - структурно функциональная единица живого», специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения | https://e.lanbook.com/book/454202 | Великие Луки: Великолукская ГСХА, 2024 |

6.1.2. Дополнительная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Ссылка | Издательство, год |
|------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Л2.1 | Пронин В. В., Фисенко С. П., Мазилкин И. А. | Технология первичной переработки продуктов животноводства | https://e.lanbook.com/book/174285 | Санкт-Петербург: Лань, 2021 |

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

| | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Э1 | Профстандарт: 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------|

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 https://www.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 | 1С:Предприятие 8.0. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях |
| 6.3.1.3 | ABBYY 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 |
| 6.3.1.10 | 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 | 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 коллекции «Единая профессиональная база знаний для технических вузов» – Издательство «Лань». |
| 6.3.2.2 | Цифровой образовательный ресурс IPRsmart (ЭБС IPRBOOKSHOP.RU) (версия Премиум) www.iprbookshop.ru Контент ЭБС IPRbsmart 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 – www.iprbookshop.ru/special |
| 6.3.2.3 | ЭБС «Юрайт» www.urait.ru Включает в себя каталог грифованных учебников по социально-экономическому, гуманитарному и юридическому, естественнонаучному и техническому направлениям |
| 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 «Рыбохозяйственное образование» http://lib.klgtu.ru/jirbis2/ ФГБОУ ВО «КГТУ» (г. Калининград) |
| 6.3.2.6 | 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 https://venevlib.ru/национальная-электронная-библиотека |
| 6.3.2.7 | 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 |

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 424 | Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций | Аудитория № 424 на 12 посадочных |
| 424 | Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации | Аудитория № 424 на 12 |
| 424 | Учебная аудитория для проведения практических занятий | Аудитория № 424 на 12 посадочных мест, |
| 424 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа | Аудитория № 424 на 12 посадочных мест, |
| 424 | Учебная аудитория для проведения учебной и преддипломной практики | Аудитория № 424 на 12 посадочных мест, |
| 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)

| |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мамонтова С.Н. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Технология продуктов с заданной структурой» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2025. Режим доступа: http://дрги.рф . |
| мамонтова С.Н. Методические указания по лабораторным занятиям по дисциплине «Технология продуктов с заданной структурой» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2025. Режим доступа: http://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 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.