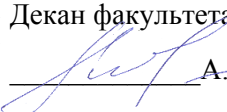


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 02.05.2024 13:35:41
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

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
20 марта 2024 г.

Основы проектирования пищевого производства рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технология продуктов питания и холодильная техника		
Учебный план	z_2024_Продукты питания.rlx Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения		
Квалификация	Бакалавр		
Форма обучения	заочная		
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	144	Виды контроля на курсах:	
в том числе:		зачеты 5	
аудиторные занятия	30		
самостоятельная работа	110		
часов на контроль	4		

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	уп	рп		
Лекции	14	14	14	14
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	30	30	30	30
Контактная работа	30	30	30	30
Сам. работа	110	110	110	110
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

Доцент, Артюхов И.Л. _____

Рецензент(ы):

Рабочая программа дисциплины

Основы проектирования пищевого производства

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 22.12.2023 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Рабочая программа одобрена:

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

Протокол от 13.03.2024 г. № 2

- Учебно-методический совет ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Протокол № 1 от 18.03.24.

- Родительским комитетом ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Протокол № 2 от 19.03.24.

- Студенческим советом ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Протокол № 5 от 19.03.24.

Рабочая программа согласована Дмитровской районной организацией
Московской областной организации общероссийской общественной организации
«Всероссийское общество инвалидов»

Срок действия программы: 2024-2029 уч.г.

Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

13 марта 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 13 марта 2024 г. № 2
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.

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.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Организация технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
2.1.2	Сырье и материалы в переработке мяса и рыбы
2.1.3	Технология производства
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технологическое оборудование и теплоэнергоснабжение производства
2.2.2	Преддипломная практика
2.2.3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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 осознанно

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

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные принципы организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
3.2	Уметь:
3.2.1	организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения в типовых ситуациях
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками организации технологического процесса производства;
3.3.2	использования современных управленческих решений

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	Методика разработки технико-экономического обоснования проекта строительства предприятия. /Лек/	5	2	ПК-3			

1.2	Цели и задачи проектирования. Правила оформления чертежей и текстовой документации. Расчет производственной мощности проектируемого предприятия. /Лек/	5	2	ПК-3			
1.3	Генеральный план проектируемого (реконструируемого) предприятия. Выбор и обоснование технологической схемы производства.	5	4	ПК-3			
1.4	Подготовка к практическому занятию. /Ср/	5	22	ПК-3			
1.5	Критерии выбора рациональных технологических схем. Составление технологических схем и их описание. /Лек/	5	2	ПК-3			
1.6	Методы продуктового расчета: количественный метод и метод материального баланса. /Лек/	5	2	ПК-3			
1.7	Подготовка к практическому занятию. /Ср/	5	22	ПК-3			
1.8	Расчет расхода вспомогательных и тароупаковочных материалов. /Пр/	5	2	ПК-3			
1.9	Принципы подбора серийного технологического оборудования непрерывного и периодического типов /Лек/	5	2	ПК-3			
1.10	Подбор и расчет требуемого технологического оборудования.	5	4	ПК-3			
1.11	Подготовка к практическому занятию. /Ср/	5	22	ПК-3			
1.12	Расчет несерийного оборудования. Роль транспортных средств в организации технологического процесса. /Лек/	5	2	ПК-3			
1.13	План расположения технологического оборудования. Расчет площадей вспомогательных помещений. /Пр/	5	4	ПК-3			
1.14	Подготовка к практическому занятию. /Ср/	5	22	ПК-3		0	
1.15	Санитарно-техническое проектирование административно-бытового корпуса	5	2	ПК-3		0	
1.16	Техника безопасности при эксплуатации общезаводского и технологического оборудования. Средства защиты работающих. /Пр/	5	2	ПК-3		0	
1.17	Подготовка к практическому занятию. /Ср/	5	22	ПК-3		0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

- а) Контрольные вопросы
1. Дайте определение производственной мощности предприятия
 2. Назовите способы расчета производственной мощности предприятия
 3. Цель технико-экономического обоснования проектирования (или реконструкции) предприятия
 4. Назовите алгоритм реализации поставленной цели проектирования
 5. Как рассчитать производственную мощность, зная динамику поступления сырья на предприятие?
 6. Как рассчитать производственную мощность предприятия по вращающему оборудованию? Какое оборудование относится к вращающему?
 7. В каких случаях осуществляется расчет производственной мощности по нормам потребления продукта?
- б) Контрольные вопросы
1. Что такое технологическая схема производства пищевой продукции?
 2. Понятие «структура технологического процесса».
 3. Позиции выбора и обоснования технологической схемы.
 4. Рациональность технологической схемы.
 5. Что такое непрерывный и периодический технологический процесс?
 6. Понятие экологичности и безопасности технологического процесса.
- в) Контрольные вопросы
1. Как осуществляется расчет расхода сырья на единицу готовой продукции?
 2. Какую документацию необходимо использовать для расчета.
 3. Что такое материальный баланс?
 4. Назовите принципы осуществления продуктового расчета при разработке технологии новых видов продукции.
 5. Дайте характеристику основным технологическим операциям получения кормовой муки прессово-сушильным способом.
 6. Укажите технологические операции, при осуществлении которых происходит изменение химического состава сырья.
 7. Назовите основные принципы расчета выхода кормовой муки по изменению химического состава.
 8. Почему при расчете выхода кормовой муки не используется продуктовый расчет, принцип осуществления которого заключается в учете изменения массы полуфабриката в процессе переработки.
- г) Контрольные вопросы
1. Что такое основное и дополнительное сырье при производстве пищевой продукции?
 2. Что относится к тароупаковочным материалам?
 3. Назначение продуктивного расчета.
 4. Назначение материального баланса.
 5. Принципы осуществления продуктового расчета.
 6. Отличие физической и учетной банок при производстве пресервов и консервов.
- д) Контрольные вопросы
1. Для чего необходимо знать расход тароупаковочных и вспомогательных материалов.
 3. Назовите основные принципы расчета расхода тароупаковочных и вспомогательных материалов.
- е) Контрольные вопросы
1. Классификация технологического оборудования.
 2. Назначение оборудования.
 3. Понятие технической характеристики оборудования.
 4. Принципы выбора технологического оборудования.
 5. Цикл работы аппарата.
 6. Принципы выбора оборудования непрерывного типа.
 7. Особенности подбора автоклавов, копильных установок, емкостей для посола.
 8. Критерии оценки эффективности работы оборудования.
- ж) Контрольные вопросы
1. Какое технологическое оборудование относится к транспортным средствам?
 2. Дайте классификацию транспортным средствам.
 3. Как рассчитать длину транспортного средства?
 4. От каких параметров зависит производительность транспортного средства?
- з) Контрольные вопросы
1. Дайте определение генеральному плану.
 2. Что такое роза ветров, как она строится?
 3. Расскажите о принципе зонирования, применяемого при проектировании генерального плана.
 4. Санитарные нормы, применяемые для проектирования генерального плана.
 5. Как рассчитываются коэффициенты озеленения и использования участка?
 6. Дайте определение основных конструктивных элементов проектируемого здания.
 7. Назовите требования к проектируемым помещениям.
 8. Дайте определение основных конструктивных схем, применяемых при строительстве зданий.
 9. Назовите принципы размещения технологического оборудования.
 10. Что такое установочные размеры? Какие строительные нормы необходимо соблюдать при проектировании технологического оборудования?

5.2. Темы письменных работ

1. Моделирование технологической схемы производства продукции;
2. Продуктовый расчет и материальный баланс выбранного производства (продуктовый расчет производства продукции);
3. Расчет расхода вспомогательных и тароупаковочных материалов;
4. Техническое обеспечение выбранного производства (подбор и расчет оборудования непрерывного и периодического типа);
5. Расчет необходимых транспортных средств при организации производства выбранного продукта;
6. Размещение оборудования, определение наличия основных и вспомогательных помещений
7. Расчет площадей вспомогательных и тароупаковочных материалов;
8. Расчет площадей административно-бытового корпуса
9. План расположения технологического оборудования производства выбранного вида продукции

5.3. Фонд оценочных средств

Типовые тестовые задания:

1. Время с момента поступления сырья и материалов на предприятие до момента реализации готовой продукции - это...
 - a) производственный цикл;
 - b) производственная операция;
 - c) +время производства;
 - d) рабочий период.
2. Длительность производственного цикла состоит из:
 - a) +рабочего времени и времени перерывов;
 - b) производственного и технологического времени;
 - c) технического перерыва и производственного времени;
 - d) технического и технологического времени.
3. Время выполнения операций по производству изделий составляет: $t_1 = 6$ минут, $t_2 = 3$ минуты, $t_3 = 4$ минуты, количество изделий – 8 шт. Производственный цикл равен:
 - a) 80 минут;
 - b) +104 минуты;
 - c) 72 минуты;
 - d) 96 минут.
4. Основные методы организации производства:
 - a) +индивидуальный, бригадно-операционный, поточно-операционный;
 - b) индивидуальный, поточный, прерывный, непрерывный;
 - c) прерывный, непрерывный, линейный, нелинейный;
 - d) бригадный, командный, групповой.
5. Вид движения предметов труда, при котором вся партия предметов труда обрабатывается полностью и только потом передается на следующую операцию:
 - a) прерывный;
 - b) параллельный;
 - c) +последовательный;
 - d) непрерывный.

6. Основные элементы производственного процесса:
- a) труд, денежные ресурсы, капитал;
 - b) +труд, средства труда, предметы труда;
 - c) время производства и перерывов;
 - d) стадия и элемент производства.
7. Виды движения предметов труда, влияющие на производственный цикл:
- a) +последовательный, параллельный, параллельно-последовательный;
 - b) технический, технологический, технико-технологический;
 - c) распределительный, контрольный, контрольно-распределительный;
 - d) естественный, технический, транспортный.
8. Основные проходы по фронту обслуживания и между рядами машин должны быть шириной не менее:
- a) 0,8 м;
 - b) 1,5 м;
 - c) +2 м ;
 - d) 2,5 м.
9. Составная часть времени производства – это ...
- a) время закупки сырья;
 - b) время перерывов;
 - c) +производственный цикл;
 - d) сбыт продукции.
10. Принцип, который предусматривает одновременное выполнение отдельных операций и процессов – это ...
- a) + параллельность;
 - b) непрерывность;
 - c) ритмичность;
 - d) гибкость.
11. Промышленный комплекс включает в себя
- a) Предприятия и учреждения;
 - b) +Производственные и непроизводственные сферы;
 - c) Время производства и перерывов;
 - d) Прерывный и непрерывный производственный процесс.
12. Крупногабаритное оборудование устанавливают _____ цеха
- a) по периметру;
 - b) в начале;
 - c) +в глубине;
 - d) перпендикулярно оси;
13. Организационные типы производства:
- a) +единичное, массовое, серийное;
 - b) техническое, технологическое, длительное;
 - c) основное, вспомогательное, побочное;
 - d) универсальное, стандартное, уникальное;
14. Производственный процесс, выполняемый машинами под наблюдением работника – это ...
- a) механизированный;
 - b) автоматический;
 - c) +автоматизированный;
 - d) ручной.
15. Наиболее крупными частями производственного процесса являются:
- a) универсальное, стандартное, уникальное;
 - b) единичное, массовое, серийное;
 - a) индивидуальный, поточный, прерывный, непрерывный;
 - b) +основные, вспомогательные, побочные производства.
16. По длительности во времени производственные процессы подразделяют на:
- a) +прерывные и непрерывные;
 - a) технические и технологические процессы;
 - b) индивидуальный, поточный;
 - c) основные, вспомогательные.
17. Время от начала производственного процесса до выхода готовой продукции определяется как:
- a) +производственный цикл;
 - b) производственная операция;
 - c) производственная стадия;
 - d) время производства.
18. Хронометраж – это ...
- a) уменьшение длительности всех элементов;
 - b) совершенствование структуры трудового процесса;
 - c) баланс рабочего времени;
 - d) +регистрация затрат рабочего времени на выполнение операции или ее отдельных элементов.
19. Зона трудовых действий работника, оснащенная для выполнения операций производственного процесса или управленческой функции – это ...
- a) условия труда;

- b) +рабочее место;
 c) кооперация труда;
 d) разделение труда.
20. Выпущено продукции на 560 000 рублей, среднесписочная численность работников – 28 человек, количество рабочих дней в году – 214, среднегодовая производительность труда составит:
 a) +20000;
 b) 2617;
 c) 93,5;
 d) 5992.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Опрос - 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 - 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

- Дворецкий, Д. С. Основы проектирования пищевых производств : учебное пособие / Д. С. Дворецкий, С. И. Дворецкий ; Тамбовский государственный технический университет. – Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2013. – 352 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://lib.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277681> . – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.
- Шленская Т.В. Проектирование предприятий общественного питания / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 288 с. - ISBN 978-5-4377-0001-3. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/356283/reading> . - Текст: электронный.
- Руднев, С. Д. Основы проектирования предприятий пищевой промышленности: : учебное пособие / С. Д. Руднев, В. И. Петров. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-89289-946-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99562>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- Тимошенко, Н. В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности : учебное пособие / Н. В. Тимошенко, А. В. Кочерга, Г. И. Касьянов. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 512 с. – 10 экз.
- Артюхов, И. Л. Основы строительства и санитарной техники : учебное пособие / И.Л. Артюхов. – Москва : Экон-Информ, 2014. - 104 с. – ISBN 978-5-9906171-9-3 (90 экз.)
- Тимошенко, Н.В. Проектирование и строительство предприятий рыбоперерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Тимошенко, С.В. Патиева, А.В. Кочерга, Г.И. Касьянов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2017. — 296 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91629>.
- Антипова, Л.В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР (теория и практика): учебное пособие / Л.В. Антипова, Н.М. Ильина. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — 75 с. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5827>.
- <http://nordoc.ru/doc/46-46190> ВНТП. ВНТП 540/697-. Нормы технологического проектирования предприятий мясной промышленности. – 20 экз.
- Славянский, А.А. Проектирование предприятий отрасли : учебник/ А.А.Славянский .-М.: ФОРУМ, 2009. - 320с. – 10 экз.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	1С:Предприятие 8.0. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
6.3.1.2	ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition Система оптического распознавания текста
6.3.1.3	STDU Viewer Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.4	Google Chrome, Opera Браузер
6.3.1.5	Windows NT Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
6.3.1.6	Dr.Web Антивирусные программные продукты
6.3.1.7	Microsoft Office Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными
6.3.1.8	Moodle Образовательный портал ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»
6.3.1.9	7-zip Архиватор

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	ЭБС «Лань» (коллекции «Информатика – Издательство Лань», «Химия – Издательство Лань», «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Теоретическая механика – Издательство Лань») www.e.lanbook.com
6.3.2.2	ЭБС «Юрайт» www.urait.ru
6.3.2.3	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» https://biblioclub.ru
6.3.2.4	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart (ЭБС IPRBOOKSHOP.RU) (версия премиум) www.iprbookshop.ru
6.3.2.5	ЭБС «Лань» (каталог ЭБС – перечень ВКР, содержащий наименования ВКР, авторов и иные характеристики ВКР в ЭБС) www.e.lanbook.com

6.3.2.6	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
6.3.2.7	ЭБС «Рыбохозяйственное образование» http://lib.klgtu.ru/jirbis2/
6.3.2.8	Образовательный портал Moodle

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Стул – 23 шт.
7.2	Рабочее место преподавателя:
7.3	Стол преподавателя – 1 шт.
7.4	Стул преподавателя – 1 шт.
7.5	Стеллаж встроенный – 2 шт.
7.6	Доска меловая на 3 створки – 1 шт.
7.7	Плакаты – 4 шт.
7.8	Розетки – 2 шт. по 2 гнезда.
7.9	Светильники – 9 шт. по 2 лампы.
7.10	Выключатель – 1 шт. на 2 тумблера.
7.11	Вешалка – 1 шт.

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

Артюхов И.Л. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Основы проектирования пищевого производства» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2023. Режим доступа: <http://портал.дрги.рф>

Артюхов И.Л. Методические указания по практическим занятиям по дисциплине «Основы проектирования пищевого производства» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2023. 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.