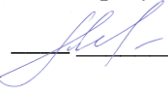


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 22.06.2026 23:29:25
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

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.

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ Сырье и материалы в переработке мяса и рыбы 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 **10 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 360 Виды контроля на курсах:
в том числе: экзамены 2
аудиторные занятия 34
самостоятельная работа 317
часов на контроль 9

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	уп	рп		
Лекции	10	10	10	10
Лабораторные	10	10	10	10
Практические	14	14	14	14
Итого ауд.	34	34	34	34
Контактная работа	34	34	34	34
Сам. работа	317	317	317	317
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	360	360	360	360

Программу составил(и):

дбн, Профессор, Демкина Н. В. _____

Рецензент(ы):

квоени, Зав. кафедрой, Чебаков Ю. Т. _____

Рабочая программа дисциплины

Сырье и материалы в переработке мяса и рыбы

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 ознакомлении студентов с видами используемого сырья и материалов; характеристикой сырья и принципами его выбора; с изменениями, происходящими с сырьем в процессе хранения и переработки; с физическими, химическими, биотехнологическими, микробиологическими, теплофизическими процессами, происходящие при производстве продуктов питания
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.О.06
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Введение в профессию	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Организация технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
2.2.2	Процессы и аппараты пищевых производств	
2.2.3	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	
2.2.4	Метрология, стандартизация и сертификация	
2.2.5	Ведение производственной и отчетной документации	
2.2.6	Технологическая практика (учебная)	
2.2.7	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
2.2.8	Технология специализированных и функциональных продуктов	

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения**

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
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

ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

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
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	виды используемого сырья и материалов; характеристику сырья и принципы его выбора; изменения, происходящие с сырьем в процессе хранения и переработки
3.1.2	физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания
3.1.3	соответствующие нормативные документы, регламентирующие производство продуктов питания животного происхождения, в том числе из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
3.2	Уметь:
3.2.1	проводить идентификацию сырья различного происхождения; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
3.2.2	производить обоснованный выбор сырья для производства
3.2.3	анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
3.2.4	выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья
3.2.5	учитывать факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с технологическими инструкциями
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками анализа сырьевой базы и выбора сырья для производства; определения потребности в основном и дополнительном сырье; определения потребности в материалах
3.3.2	навыками организации входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания для организации и повышения эффективности технологического процесса производства
3.3.3	приемами полного и экономически эффективного использования всех частей тела рыбы или туши животного при ее разделке

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Сырьё из рыбы и гидробионтов						
1.1	Технологическая характеристика сырья /Лек/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.2	Определение технохимических характеристик различных видов сырья из рыбы и гидробионтов /Лаб/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.3	Работа с терминологией и нормативной документацией /Ср/	2	10	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.4	Характеристика основных промысловых групп рыб /Ср/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.5	Изучение характеристик и особенностей промысловых групп /Ср/	2	5	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	

1.6	Определение принадлежности к промышленным группам /Ср/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.7	Работа с определителем /Ср/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.8	Основные промышленные бассейны РФ /Ср/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.9	Изучение характеристик промышленных бассейнов /Ср/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.10	Изучение отчетов по выловам в промышленных бассейнах /Ср/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.11	Характеристика объектов аквакультуры /Ср/	2	5	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.12	Определение теххимических характеристик объектов аквакультуры /Лаб/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.13	Работа с терминологией и нормативной документацией /Ср/	2	46	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.14	Нормы выхода сырья в зависимости от способа разделки /Пр/	2	2	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.15	Работа с технической документацией, инструкциями по первичной обработке /Ср/	2	7	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.16	Промысловые беспозвоночные. Ракообразные. Головоногие и двусторчатые моллюски /Ср/	2	2	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.17	Работа с номенклатурой беспозвоночных /Ср/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.18	Качество сырья рыб и беспозвоночных /Лек/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.19	Определение показателей качества сырья из рыб и беспозвоночных /Лаб/	2	2	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.20	Оформление протоколов определений качества /Ср/	2	26	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
1.21	/Ср/	2	18	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
	Раздел 2. Мясное сырьё						

2.1	Виды убойных животных, направления использования /Лек/	2	2	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
2.2	Работа с нормативной документацией /Ср/	2	13	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
2.3	Технологическая характеристика мясного сырья /Пр/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
2.4	Определение теххимических характеристик различных видов мясного сырья /Лаб/	2	2	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
2.5	Технологические характеристики сырья /Ср/	2	22	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
2.6	Обработка сырья. Классификация, разделка, клеймение, хранение /Лек/	2	2	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
2.7	Изучение инструкций по первичной обработке мясного сырья /Пр/	2	2	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
2.8	Определение характеристик мясного сырья /Лаб/	2	4	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
2.9	Работа с нормативной документацией и инструкциями /Ср/	2	18	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
2.10	Подготовка сырья к переработке /Ср/	2	2	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
2.11	/Ср/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
2.12	/Ср/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
2.13	/Лек/	2	2	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
2.14	/Лек/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
	Раздел 3. Тара и материалы						
3.1	Компоненты пищевой мясной и рыбной продукции /Лек/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
3.2	Определение химического состава сырья /Ср/	2	28	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	

3.3	Компоненты пищевой мясной и рыбной продукции /Ср/	2	18	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
3.4	Пищевые добавки /Ср/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
3.5	Характеристика пищевых добавок /Пр/	2	4	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
3.6	Работа с нормативной документацией /Ср/	2	18	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
3.7	Моющие и дезинфицирующие средства /Пр/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
3.8	Современные упаковочные материалы, используемые в рыбной и мясной промышленности /Ср/	2	22	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
3.9	Характеристика упаковочных материалов /Ср/	2	28	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
3.10	Потребительская и транспортная тара /Ср/	2	18	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
3.11	Характеристика видов тары /Пр/	2	4	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
3.12	Работа с нормативной документацией /Ср/	2	1	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	
3.13	/Экзамен/	2	9	ОПК-4 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы к устному опросу

1. Основные отличия прокариот от эукариот
2. Строение бактериальной клетки
3. Строение дрожжей
4. Химический состав клетки бактерий
5. Деление микроорганизмов (МО) по отношению к источнику углерода и азота
6. Какие факторы среды оказывают на МО наибольшее влияние?
7. Типы биотических взаимоотношений МО
8. Особенности обитания МО в почве, воде, воздухе
9. Роль МО в круговороте биогенных элементов (углерода, азота, серы, фосфора)
10. Процессы брожения, типы брожений
11. Аэробные процессы деструкции органических веществ (гниение, нитрификация, разложение целлюлозы, пектина и др.)
12. Анаэробные процессы деструкции органических веществ
13. Каковы пути проникновения МО в организм человека?
14. Охарактеризовать типы иммунитета
15. Что такое инфекция?
16. Что такое бактерионосительство?

17. Источники пищевых инфекций
18. Охарактеризовать заболевания холера, брюшной тиф
19. Пищевые инфекции, передающиеся человеку через животных (бруцеллез)
20. Пищевые отравления (интоксикации). Их причины
21. Значение санитарно-микробиологических исследований в профилактике инфекционных заболеваний
22. Требования, предъявляемые к оборудованию, инвентарю и персоналу пищевых предприятий
23. Требования к качеству питьевой воды
24. Средства дезинфекции, дезинфицирующие вещества.
25. Стерилизация, пастеризация, тиндализация, холодная стерилизация, дератизация
26. Основные нормативные документы для использования в работе на пищевых предприятиях
27. Назовите группы микроорганизмов, влияющие на качество мяса и мясной продукции
28. Какие микроорганизмы являются причиной заболеваний при потреблении некачественного мяса и мясопродуктов?
29. Какие микроорганизмы характерны для организма животного (коровы, лошади, свиньи, овцы)?
30. Каким образом происходит эндогенное инфицирование животного?
31. Какие микроорганизмы характерны при экзогенном обсеменении тела животного?
32. Назовите примеры патогенных и условно-патогенных микроорганизмов
33. В чем особенность микрофлоры мяса птицы?
34. Какие микробы развиваются в охлажденном мясе и какие процессы они вызывают?
35. Как изменяется микрофлора при замораживании, хранении и дефростации мяса?
36. Какие известны виды порчи мяса?
37. Какие химические и микробиологические анализы проводят для оценки свежести мяса?
38. Чем вызываются антропонозные инфекции?
39. В чем различия между пищевыми токсикоинфекциями и пищевыми интоксикациями? Приведите примеры
40. В чем состоит пищевая ценность рыбы?
41. Заболевания рыб, опасные для здоровья человека.
42. МО почвы (донных отложений), воздуха и тары как источники инфицирования рыбы.
43. МО тела человека как источники инфицирования рыбы.
44. Какова роль молочнокислых бактерий при изготовлении рыбных продуктов?
45. Что такое бациллоносительство и какова его роль в распространении сальмонеллеза?
46. Каковы пути заражения рыбы токсигенными стафилококками? Каковы пути инфицирования пищевых продуктов бактериями ботулизма?
47. Почему строго регламентируются сроки хранения рыбных полуфабрикатов, моллюсков, ракообразных?
48. Каковы микробиологические основы хранения рыбы в охлажденном состоянии?
49. Как влияет скорость размораживания рыбы на количество и качественный состав микроорганизмов?
50. Каково значение поваренной соли при посоле рыбы?
51. Почему рыба горячего копчения портится быстрее, чем холодного?
52. Каково происхождение и состав «остаточной микрофлоры» баночных консервов?
53. Какие МО вызывают порчу икры?
54. Назовите типичные виды порчи вареных рыбных колбас
55. Почему особому контролю подлежат нерыбные морские продукты, употребляемые в сыром виде?
56. Как контролируют санитарное состояние рук, одежды работающих, воздуха производственных помещений, холодильных камер?

5.2. Темы письменных работ

Темы письменных работ:

- Строение тела и тканей рыб
- Морфометрическая характеристика и массовый состав рыб
- Структурно-механические характеристики рыб
- Теплофизические свойства рыб
- Электрофизические, оптические и акустические свойства рыб
- Химический состав мяса
- Пищевая ценность мяса
- Морфология мясного сырья
- Гигиеническая характеристика мяса
- Органолептические свойства мяса

5.3. Фонд оценочных средств

1. Тело покрыто 5 рядами костных жучек, рот нижний, тело веретенообразное, верхняя лопасть хвоста значительно длиннее нижней, с ганоидной чешуей. Это отличительные признаки видов рыб какого промыслового семейства?
2. Тело симметричное, есть челюсти, оба глаза по бокам головы, жировой плавник имеется. Это отличительные признаки видов рыб семейства?
3. Спинных плавников 3, реже один, два, лучи мягкие. Брюшные плавники расположены впереди грудных; чешуя мелкая, циклоидная. Это отличительные признаки видов рыб семейства?
4. Спинных плавников более трех, первые два большие, за ними 5-9 дополнительных, маленьких. Это отличительные признаки видов рыб семейства?
5. Тело несимметричное, оба глаза на одной стороне головы, спинной и анальный плавники длинные. Это отличительные признаки видов рыб семейства?
6. Тело змеевидное, брюшных плавников нет, спинной и анальный сливаются с хвостовым. Это отличительные признаки видов рыб семейства?

7. Тело симметричное, оба глаза по бокам головы, жирового плавника нет, циклоидная чешуя, нет видимой боковой линии, на брюхе сильно или слабо выраженный киль.
8. Обильная, прозрачная слизь, гладкая, блестящая чешуя, выпуклые, чистые глаза, рот сомкнут, жабры от ярко-красного до темного цвета. Брюшко не вздуто, мышцы упругой консистенции. Тонет в воде. Это отличительные признаки рыбы какой свежести?
9. Мутная, липкая, с кисловатым запахом слизь, чешуя тусклая, легко выдергивается. Глаза впалые, роговица тусклая. Рот приоткрыт. Жабры от светло-розового до слабо-серого цвета. Слизь мутная. Запах кислый. Жаберные крышки приоткрыты. Брюшко вздуто. Мясо легко отделяется от костей и разделяется на волокна. Не тонет, при погружении всплывает. Это отличительные признаки рыбы какой свежести?
10. Слизь грязно-серого цвета, липкая, с кислым или гнилостным запахом. Чешуя тусклая, произвольно выпадает. Глаза глубоко впалые, роговица мутная. Жабры грязно-зеленого цвета. Брюшко сильно вздуто или разорвано. Плавает на поверхности, чаще брюшком кверху. Это отличительные признаки рыбы какой свежести?
11. Дальневосточный, Западный, Северный и Волго-Каспийский Это наиболее крупные промысловые _____ РФ.
12. По упитанности крупный рогатый скот делят на категории: а) 1 и 2 (взрослый скот, молодняк и телята – разные требования);
b) 1,2 и 3;
c) 1, 2, 3 и 4;
d) 1, 2, 3, 4 и 5
13. По упитанности свиней делят на категории: а) 1 и 2;
b) 1,2 и 3;
c) 1, 2, 3 и 4;
d) 1,2,3,4 и 5
14. По упитанности овец делят на категории: а) 1 и 2;
b) 1,2 и 3;
c) 1, 2, 3 и 4;
d) 1,2,3,4 и 5
15. По упитанности лошадей делят на категории а) 1 и 2;
b) 1, 2 и 3;
c) 1, 2, 3 и 4;
d) 1,2,3,4 и 5
e) жеребята имеют только одну категорию
16. При сдаче-приемке кроликов по упитанности делят на категории: а) 1 и 2;
b) 1,2 и 3;
c) 1, 2, 3 и 4;
d) 1, 2, 3,4 и 5
17. Туши крупного рогатого скота делят на какое количество сортовых отрубов?
a) на 2 отруба;
b) на 6 отрубов (1 сорт);
c) на 8 отрубов(1+2 сорт);
d) на 11 отрубов (1+2+3 сорт)
18. Туши свиней делят на какое количество сортовых отрубов? а) на 2 отруба;
b) на 5 отрубов (1 сорт);
c) на 7 отрубов (1+2 сорт);
d) на 11 отрубов
19. Туши овец и коз делят на какое количество сортовых отрубов? а) на 3 отруба (1 сорт);
b) на 6 отрубов (1+2 сорт);
c) на 7 отрубов;
d) на 11 отрубов
20. Пуховые, мясные, мясошкурковые – это направления использования пород животных какого вида?
21. Мясные и молочно-мясные - это направления использования пород животных какого вида?
22. Мясные, яичные, мясояичные, декоративные, бойцовые - это направления использования пород животных какого вида?
23. Универсальные, верховые, тяжелоупряжные, декоративные, продуктивные - это направления использования пород животных какого вида?
24. Цвет мяса от светло-розового до красного цвета. Внутренний жир белый, мягкий. Это отличительные признаки какого мяса?
25. Цвет от светло-красного до темно-красного, крупноволокнистое, жир белый, у старых животных желтый, при разминании крошится. Это отличительные признаки какого мяса?
26. Цвет в зависимости от возраста бывает от светло-красного до темно-красного. Мясо нежное, тонковолокнистое. Это отличительные признаки мяса каких животных?
27. Мясо светло-розового цвета, тонковолокнистое, нежное, жир белый, мягкий. Это отличительные признаки мяса каких животных?
28. Цвет мяса от красного до темно-красного цвета, со специфическим запахом. Жир белый, плотный, при разминании крошится. Это отличительные признаки какого мяса?
29. Цвет мяса темно-красного цвета, межмышечный жир почти отсутствует. При варке наблюдается обильное пенообразование. Это отличительные признаки какого мяса?
30. Название процесс самопроизвольного изменения химического состава, структуры и свойств мясного сырья после убоя

животного под воздействием собственных ферментов мяса

31. Подмороженным называется мясо с температурой в толще мышц на глубине 1 см

- a) от -3° до -5° C;
- b) $35 - 38^{\circ}$ C;
- c) не ниже 12° C;
- d) не выше -8° C.

32. Мясо, подвергнутое после разделки туш охлаждению до температуры не выше 12° C и имеющее на поверхности корочку подсыхания, называется а) парным

- b) остывшим
- c) подмороженным
- d) замороженным
- e) охлажденным

33. Парным называется мясо с температурой в толще мышц на глубине не менее 6 см

- a) от -3° до -5° C;
- b) $35 - 38^{\circ}$ C;
- c) не ниже 12° C;
- d) не выше -8° C.

34. Мясо подвергнутое после разделки туш охлаждению до температуры от 0 до 4° C и имеющее упругие мышцы и неувлажнённую поверхность, покрывшуюся корочкой подсыхания называется

- a) парным
- b) остывшим
- c) подмороженным
- d) замороженным
- e) охлажденным

35. Замороженное мясо имеет температуру в толще мышц а) от -3° до -5° C;

- b) $35 - 38^{\circ}$ C;
- c) не ниже 12° C;
- d) не выше -8° C.

36. Название пряности и пищевой краситель оранжевого цвета, получаемый из высушенных рылец цветков (6 букв).

37. Название пищевой добавки природного происхождения, которая используется в качестве загустителя, стабилизатора и жирующего агента (6 букв).

38. Название вещества, которое используется в качестве зеленого природного красителя.

39. Пищевые продукты, в которые не допускается добавление красителей:

- a) необработанные пищевые продукты;
- b) мясо, птица, дичь, рыба, ракообразные, моллюски цельные или куском или измельченные, включая фарш, без добавления других ингредиентов, сырые;
- c) фрукты, овощи, грибы свежие, сушеные;
- d) соль.

40. Название синтетического пищевого красителя, придающего водному раствору синий цвет

41. Название пищевых добавок, которые повышают срок хранения продуктов, защищая их от микробов, грибов, бактериофагов

42. Название пищевых добавок, которых используют для предотвращения окислительной порчи продуктов

43. Пищевые добавки, которые создают однородную смесь несмешиваемых фаз, например, воды и масла) - это

- a) стабилизаторы;
- b) эмульгаторы;
- c) консерванты;
- d) загустители

44. Пищевые добавки, которые сохраняют заданную консистенцию продукта, это - а) стабилизаторы;

- b) эмульгаторы;
- c) консерванты;
- d) загустители.

45. Пищевые добавки, которые повышают вязкость продукта -это а) стабилизаторы;

- b) эмульгаторы;
- c) консерванты;
- d) загустители.

46. Пищевые добавки, которые предупреждают или снижают образование пены - это а) стабилизаторы;

- b) эмульгаторы;
- c) пеногасители;
- d) загустители.

47. Агар-агар относится к: а) стабилизаторам;

- b) эмульгаторам;
- c) гелеобразователям;
- d) загустителям.

48. Название пищевых добавок, которые изменяют текстуру продукции за счет формирования геля.

49. Название пищевых добавок, которые являются усилителями вкуса и аромата продукта.

50. Название (аббревиатура) дополнительного источника пищевых и биологически активных веществ для оптимизации

углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ при различных функциональных состояниях, для нормализации и/или улучшения функционального состояния органов и систем организма человека, в том числе продуктов.

51. Текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные продавцом на товарные (или) кассовые чеки, упаковки и (или) товар- это а) этикетка;

- b) кольеретка;
- c) торговая маркировка;
- d) знаки обслуживания.

52. Типы венчиков горловин банок в зависимости от способа укупоривания: а) обкатной;

- b) обжимной;
- c) резьбовой;
- d) обкатно-обжимной.

53. Недопустимые дефекты стеклянных изделий: а) сквозные просечки;

- b) сколы;
- c) мошка;
- d) свиля.

54. Металлические банки для консервов в зависимости от конструкции изготавливают следующих типов:

- a) сборные (круглые и прямоугольные);;
- b) цельные (круглые, фигурные, прямоугольные, овал-ные и эллиптические);
- c) разборные.

55. Самостоятельная транспортная единица, предназначенная для перевозки, складирования и хранения продукции – это: а) потребительская тара;

- b) транспортная тара;
- c) производственная тара ;

56. Тара, которую изготавливают из двух или более различных материалов- это: название _____

57. Манипуляционные знаки: «Беречь от влаги», «Крюками не брать», «Беречь от нагрева» относятся к _____ маркировке. а) товарной;

- b) производственной;
- c) транспортной;
- d) экологической.

58.Тара, бывшая в употреблении, используемая повторно, называется а) транспортной;

- b) производственной;
- c) возвратной.

59. Термоформованный стакан, который вставлен в клееный картонный цилиндр - такую упаковку используют для молочных продуктов, горчицы, пищевых приправ, товаров бытовой химии. Название этого типа упаковки: а) "блистер";

- b) "вителло";
- c) "скин";
- d) "стреч".

60.

Какой стране принадлежит этот знак экологической безопасности? а) Великобритания;

- b) Япония;
- c) США;
- d) Канада.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Опрос– фронтальная форма контроля, представляющая собой ответы на вопросы преподавателя в устной форме.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, системно показана совокупность освоенных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Ответ формулируется при помощи научного категориально-понятийного аппарата, изложен последовательно, логично, доказательно, демонстрирует авторскую позицию студента.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность освоенных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен последовательно, логично и доказательно, однако допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен научным языком. Могут быть допущены 2-3 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связи между понятиями, концептуальные пересечения, структурные закономерности между различными объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

Контрольная работа - письменная работа студента, направленная на решение задач или заданий, требующих поиска обоснованного ответа.

Письменная работа: Критерии оценивания реферата / эссе / письменной работы

Реферат – Типовые контрольные задания (темы рефератов), описание показателей и критериев, шкал, методические материалы, определяющие процедуру сформированности результатов обучения.

Эссе - это краткая письменная работа, отражающая мнение автора по заданному вопросу.

Аннотация – это самостоятельная работа, в которой есть понимание значения философского источника в истории философии, наблюдается креативность в подходе к изложению материала.

Контрольная работа - письменная работа студента, направленная на решение задач или заданий, требующих поиска обоснованного ответа.

Контрольная (репродуктивная) работа - письменная работа студента, направленная на решение задач или заданий, требующих поиска обоснованного ответа.

Итоговая контрольная работа - это письменная аналитическая работа, которая способствует углубленному изучению пройденного теоретического материала, показывающая навыки его закрепления на практике, путем решения заданий.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если содержание письменной работы соответствует заявленной в названии тематике, документ оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями; работа имеет чёткую композицию и структуру, в тексте отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены, как минимум, сноски и ссылки на использованную литературу; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; письменная работа представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты некорректных заимствований.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если содержание письменной работы соответствует заявленной в названии тематике; работа оформлена в соответствии с общими требованиями написания, но есть погрешности в техническом оформлении; письменная работа имеет чёткую композицию и структуру; в тексте работы отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; письменная работа представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты некорректных заимствований.

Оценка «удовлетворительно», если содержание письменной работы соответствует заявленной в названии тематике; в целом работа оформлена в соответствии с общими требованиями написания соответствующих текстов, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом письменная работа имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте работы; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом письменная работа представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала, присутствуют единичные случаи незначительных по содержанию некорректных заимствований.

Оценка «неудовлетворительно», если содержание письменной работы соответствует заявленной в названии тематике; в работе отмечены нарушения общих требований её написания; есть погрешности в техническом оформлении; в целом письменная работа имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте письменной работы; есть частые орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; письменная работа не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст фрагментарно представляет собой некорректные заимствования трудов другого автора (других авторов).

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	Сафронова Т. М., Дацун В. М., Максимова С. Н.	Сырье и материалы рыбной промышленности	https://e.lanbook.com/book/211121	Санкт-Петербург: Лань, 2022

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Ссылка	Издательство, год
Л2.1	Благонравова М. В.	Сырье и материалы отрасли: учебное пособие	https://e.lanbook.com/book/149452	Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2016

	Авторы, составители	Заглавие	Ссылка	Издательство, год
Л2.2	Матросова И. В., Калинина Г. Г., Рыбникова И. Г., Поздняков С. Е.	Сырьевая база и сырьевые ресурсы рыбной промышленности: учебное пособие для студентов направления подготовки 35.03.08 «водные биоресурсы и аквакультура» всех форм обучения	https://e.lanbook.com /book/156837	Находка: Дальрыбвтуз, 2019
Л2.3	Ковалева И. П., Чернега О. П.	Сырьевая база отрасли: учебное пособие	https://e.lanbook.com /book/197955	Калининград: КГТУ, 2013
Л2.4	Мезенова О. Я., Байдалинова Л. С., Землякова Е. С., Матковская М. В., Агафонова С. В., Мезенова Н. Ю., Потапова В. А.	Вторичное рыбное сырье: состав, свойства, биотехнология переработки	https://e.lanbook.com /book/359609	Калининград: КГТУ, 2015
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека			
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 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 – 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)

421	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа Аудитория № 421 на 24 посадочных места,
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
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)

Дёмкина Н. В., Мамонтова С. Н. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине «Сырьё и материалы» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2025. Режим доступа: http://портал.дрти.рф	
Дёмкина Н. В., Мамонтова С. Н. Методические указания к практическим работам по дисциплине «Сырьё и материалы» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2025. Режим доступа: http://портал.дрти.рф	
Дёмкина Н. В. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Сырьё и материалы» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2025. Режим доступа: http://портал.дрти.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.