

Программу составил(и):

Доцент, Ибрагимова Ирина Евгеньевна _____

Рецензент(ы):

д.т.н., Профессор, Ковалев Олег Петрович _____

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 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 Чубуков 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 Чубуков 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 Чубуков 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 Чубуков 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 Чубуков 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	Технология производства	
2.1.2	Технология разработки стандартов, технической и нормативной документации	
2.1.3	Контроль и управление качеством производства	
2.1.4	Основы научных исследований в пищевых технологиях	
2.1.5	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 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	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Методика разработки технико-экономического обоснования проекта строительства предприятия. /Лек/	5	4	ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1	0	

1.2	Цели и задачи проектирования. Правила оформления чертежей и текстовой документации. Расчет производственной мощности проектируемого предприятия. /Лек/	5	3	ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1	0	
1.3	Генеральный план проектируемого (реконструируемого) предприятия. Выбор и обоснование технологической схемы производства. /Пр/	5	6	ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1	0	
1.4	Подготовка к практическому занятию. /Ср/	5	22	ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1	0	
1.5	Критерии выбора рациональных технологических схем. Составление технологических схем и их описание. /Лек/	5	2	ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1	0	
1.6	Методы продуктового расчета: количественный метод и метод материального баланса. /Лек/	5	2	ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1	0	
1.7	Подготовка к практическому занятию. /Ср/	5	22	ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1	0	
1.8	Расчет расхода вспомогательных и тароупаковочных материалов. /Пр/	5	2	ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1	0	
1.9	Принципы подбора серийного технологического оборудования непрерывного и периодического типов /Лек/	5	1	ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1	0	
1.10	Подбор и расчет требуемого технологического оборудования. /Пр/	5	2	ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1	0	
1.11	Подготовка к практическому занятию. /Ср/	5	22	ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1	0	
1.12	Расчет несерийного оборудования. Роль транспортных средств в организации технологического процесса. /Лек/	5	1	ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1	0	
1.13	План расположения технологического оборудования. Расчет площадей вспомогательных помещений. /Пр/	5	4	ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1	0	
1.14	Подготовка к практическому занятию. /Ср/	5	22	ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1	0	
1.15	Санитарно-техническое проектирование административно-бытового корпуса /Лек/	5	1	ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1	0	
1.16	Техника безопасности при эксплуатации общезаводского и технологического оборудования. Средства защиты работающих. /Пр/	5	2	ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1	0	
1.17	Подготовка к практическому занятию. /Ср/	5	22	ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1	0	
1.18	/Зачёт/	5	4		Л1.1Л2.1 Э1	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 ведущему оборудованию? Какое оборудование относится к ведущему?
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.

2. На основании каких документов определяются нормы расхода 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, ёмкостей 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 - 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 - 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
--	---------------------	----------	--------	-------------------

	Авторы, составители	Заглавие	Ссылка	Издательство, год
Л1.1	Нестеренко А. А., Кенийз Н. В.	Основы проектирования предприятий по переработке животноводческой продукции: учебное пособие	https://e.lanbook.com/book/315800	Краснодар: КубГАУ, 2019
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Ссылка	Издательство, год
Л2.1	Крюк Р. В., Котов Р. М., Курбанова М. Г., Ворошилин Р. А., Туров С. В.	Основы проектирования предприятий отрасли с использованием систем автоматизированного проектирования. Практикум	https://e.lanbook.com/book/420755	Кемерово: КемГУ, 2024
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	Стройнадзор			
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 импортонезависимая 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)

423 Учебная аудитория для проведения практических занятий	Аудитория № 423 на 30 посадочных мест,
423 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Аудитория № 423 на 30 посадочных мест,
423 Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	Аудитория № 423 на 30
423 Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Аудитория № 423 на 30 посадочных
423 Учебная аудитория для проведения практических занятий	Аудитория № 423 на 30 посадочных мест,
423 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Аудитория № 423 на 30 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)

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, 2025. Режим доступа: <http://портал.дрти.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, 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.