

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: ВРИО ректора  
Дата подписания: 13.05.2022 16:46:51  
Уникальный программный ключ:  
0951da30105058541c602bee0584732857ac618c

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Курская государственная сельскохозяйственная академия  
имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной и воспитательной работе



А.В. Малахов

04 апреля 2022г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.04 «Консервирование и виноделие»

(ОФО, ЗФО)

Направление подготовки


35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства»

Курск 2022

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.07.2017 № 669.


Разработчики:

старший преподаватель Котельникова Марина Николаевна   
(занимаемая должность) (ФИО) (подпись)

Рабочую программу дисциплины одобрила кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Протокол заседания кафедры № 9 от «04» апреля 2022 г.

Заведующий кафедрой

к.б.н., доцент Асадова Маргарита Григорьевна   
(ученая степень, звание) (ФИО) (подпись)

## **1. Цель и задачи освоения дисциплины**

**Цель дисциплины** - изучение факторов влияющих на переработку плодов и овощей и их успешной организации производства переработки плодоовощной продукции.

### **Задачи:**

- дать обучающимся знания о свойствах плодов и овощей как объектов переработки;
- научить обучающихся осуществлять анализ выбора методов, способов и режимов переработки плодов и овощей;
- научить обучающихся проводить контроль качества плодов и овощей и продуктов их переработки;
- подготовить обучающихся к решению стандартных задач профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований стандарта.

## **2. Место дисциплины в структуре программы**

Дисциплина Б1.В.04 «Консервирование и виноделие» входит в блок «Часть, формируемая участниками образовательных отношений» учебного плана.

Дисциплина «Консервирование и виноделие» позволяет изучить современные технологии переработки плодов и овощей, методы контроля качества продукции.

Обучающийся должен быть в курсе новых достижений отечественной и зарубежной науки в области и переработки плодов и овощей, и уметь внедрять эффективные приемы в производство.

Перед дисциплиной «Консервирование и виноделие» изучаются следующие дисциплины:

- Физиология и биохимия растений
- Биохимия сельскохозяйственной продукции
- Микробиология
- Технология хранения и переработки продукции растениеводства
- Технология бродильных производств
- Технология хранения и переработки продукции растениеводства
- Технохимический контроль с.х. сырья и продуктов переработки

После прохождения дисциплины «Консервирование и виноделие» изучаются следующие дисциплины:

- Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства

## **3. Требования к планируемым результатам освоения дисциплины:**

### **3.1 Обучающийся должен:**

**Знать:** - требования к качеству плодов и овощей, предназначенных для хранения и переработки;

- особенности плодов, овощей и сырья растительного происхождения как объекта хранения и переработки;
- основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке плодов и овощей, продукции растениеводства;
- технологии переработки растительного сырья в продукцию различного ассортимента;
- классификацию, устройство и принципы работы машин и оборудования для переработки плодов, овощей и продукции растениеводства;

- методы оценки качества продукции растениеводства;
- критерии оценки результатов производства, хранения и технологической эффективности переработки плодов и овощей, продукции растениеводства;

**Уметь:** - оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения;

- организовывать и проводить процессы хранения и переработки продукции растениеводства;
- контролировать параметры хранения плодов и овощей и изменять их при отклонении от нормы;
- подбирать оптимальные параметры процессов переработки продукции растениеводства;
- производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства;
- оценивать результатов производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства.

**Владеть:** - современными методами оценки качества сырья и готовой продукции растительного происхождения;

- навыками хранения и переработки продукции растениеводства;
- навыками использования средств механизации при хранении и переработке плодов, овощей, другой продукции растениеводства;
- методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при и переработке растениеводческой продукции;
- методами контроля процессов и качества продукции при хранении и переработке плодов, овощей и другой продукции растениеводства.

### 3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить:

ПК - Индикаторы профессиональной(ых) компетенции(й)

Код	Наименование компетенции
ПК-3.1	Способен оценивать особенности различной продукции растениеводства как объекта хранения
ПК-3.2	Способен использовать принципы, режимы, способы, приемы и оборудование для хранения продукции растениеводства с минимальными потерями
ПК-3.3	Способен оценивать результаты хранения продукции растениеводства с учетом потерь массы и качества
ПК-4.1	Способен оценивать особенности различной продукции растениеводства как объекта переработки
ПК-4.2	Способен перерабатывать растительное сырье в готовую продукцию на основе использования современных технологий и оборудования
ПК-4.3	Способен оценивать результаты переработки продукции растениеводства

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

##### Форма обучения Очная

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр(ы)					
		7					
Контактная работа (всего)	82.3	82.3					
В том числе:							
Лекционные занятия	16	16					
Лабораторные занятия	64	64					
Иная контактная работа	2.3	2.3					
Самостоятельная работа	70.7	70.7					
Часы на контроль	27	27					
<b>ИТОГО:</b>	<b>180</b>	<b>180</b>					
<b>з.е.</b>	<b>5</b>	<b>5</b>					

##### Форма обучения Заочная

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр(ы)					
		7					
Контактная работа (всего)	22.3	22.3					
В том числе:							
Лекционные занятия	4	4					
Лабораторные занятия	16	16					
Иная контактная работа	2.3	2.3					
Самостоятельная работа	148.7	148.7					
Часы на контроль	9	9					
<b>ИТОГО:</b>	<b>180</b>	<b>180</b>					
<b>з.е.</b>	<b>5</b>	<b>5</b>					

**Иная контактная работа** может включать:

- 0.1 или 0.3 часа – контактная работа на промежуточной аттестации, в зависимости от формы контроля (0.1 часа – зачет или зачет с оценкой, 0.3 часа - экзамен);
- 2 часа - групповые консультации (если по дисциплине предусмотрен экзамен);
- 1 час – индивидуальная консультация (если по дисциплине предусмотрена курсовая работа).

## 5. Структура и содержание дисциплины

### 5.1. Разделы/темы дисциплины и виды занятий

Форма обучения Очная

№ п/п	Наименование разделов/тем дисциплины	Лекции	Лабор. занятия	Прак. занятия	СРС	ИКР	Контроль
1.	Общая характеристика переработки картофеля, плодов и овощей.	2	8		6		
2.	Технология производства овощных натуральных консервов	2	4		10		
3.	Технология производства овощных закусочных консервов	-	4				
3.	Технология производства плодовых компотов и овощных маринадов	2	8		10		
4.	Технология производства плодовых и овощных соков, пюре и фруктовых соусов.	2	8		10		
5.	Консервирование сахаром (варенье, джем, повидло, смоква, цукаты и пастила)	2	4		8		
6.	Консервирование плодоовощной продукции антисептиками	-	4				
7.	Технология квашения капусты, соления огурцов, томатов, грибов и мочение плодов	2	8		8		
8.	Сушка плодоовощной продукции	2	4		8,7		
9.	Продукты переработки картофеля	-	4				
10.	Технология производства быстрозамороженных овощей и фруктов	-	-				
11.	Технология производства вина	2	8		10		
	<b>ИТОГО:</b>	<b>16</b>	<b>64</b>		<b>70.7</b>	<b>2.3</b>	<b>27</b>

### Форма обучения Заочная

Наименование разделов/тем дисциплины	Лекции	Лабор. занятия	Практ. занятия	СРС	ИКР	Контроль
Общая характеристика переработки картофеля, плодов и овощей.	2	-		12		
Технология производства овощных натуральных консервов	-	2		12		
Технология производства овощных закусочных консервов	-	-		12		
Технология производства плодовых компотов и овощных маринадов	-	2		12		
Технология производства плодовых и овощных соков, пюре и фруктовых соусов.	-	2		12		
Консервирование сахаром (варенье, джем, повидло, смква, цукаты и пастила)	-	-		14		
Консервирование плодоовощной продукции антисептиками	-	-		12		
Технология квашения капусты, соления огурцов, томатов, грибов и мочение плодов	-	-		14		
Сушка плодоовощной продукции	-	2		12,7		
Продукты переработки картофеля	-	4		12		
Технология производства быстрозамороженных овощей и фруктов	-	4		12		
Технология производства вина	2	-		12		
<b>ИТОГО:</b>	<b>4</b>	<b>16</b>		<b>148.7</b>	<b>2.3</b>	<b>9</b>

## 5.2. Содержание разделов/тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела/темы дисциплины	Содержание раздела/темы
1.	Общая характеристика переработки картофеля, плодов и овощей.	Методы консервирования плодов и овощей. Консервирование тепловой стерилизацией. Подготовка сырья к переработке. Биохимические и химические изменения растительного сырья при консервировании. Требования, предъявляемые к сырью.
2.	Технология производства овощных натуральных консервов	Технологическая схема производства овощных натуральных консервов. Технология производства зеленого горошка, сладкой кукурузы, спаржевой фасоли.
3.	Технология производства овощных закусочных консервов	Технологическая схема производства овощных закусочных консервов. Технология производства овощной икры, фаршированного перца и т.д. Формула стерилизации овощных консервов. Требования, предъявляемые к готовой продукции.
4.	Технология производства плодовых компотов и овощных маринадов	Технологическая схема процесса производства маринадов. Требования, предъявляемые к качеству сырья, предназначенному для производства компотов. Технологическая схема процесса производства компотов. Требования, предъявляемые к качеству компотов.
5.	Консервирование сахаром (варенье, джем, повидло, сморква, цукаты и пастила)	Варка варенья. Приготовление желирующего сока. Варка джема. Технология производства повидла. технологическая схема производства сморквы, цукатов и пастилы. Требования, предъявляемые к готовой продукции.
6.	Консервирование плодоовощной продукции антисептиками	Значение антисептиков в консервировании плодоовощной продукции. Краткая характеристика консервантов пищевых продуктов. Сульфитация свежих и переработанных плодов и овощей сернистым ангидридом.
7.	Технология квашения капусты, соления огурцов, томатов, грибов и мочение плодов	Технологическая схема производства квашеной капусты в бочках и дошниках. Технологическая схема производства соленых овощей. Технологическая схема производства моченых яблок и слив. Требования, предъявляемые к готовой продукции.
8.	Сушка плодоовощной продукции	Типы сушильных установок и их характеристика. Требования, предъявляемые к плодоовощному сырью, идущему на сушку. Подготовка для сушки

		плодоовощной продукции. Режимы сушки.
9.	Продукты переработки картофеля	Особенности технологии производства разных видов сухого картофельного пюре. Технология производства картофельного крахмала. Технология производства хрустящего картофеля, картофельных крекеров и чипсов.
10.	Технология производства быстрозамороженных овощей и фруктов	Принципы, положенные в основу консервирования плодоовощного сырья методом замораживания. Технологические требования, предъявляемые к сырью при замораживании. Факторы, влияющие на качество быстрозамороженных картофеля, овощей и фруктов.
11.	Технология производства вина	Сырьевая характеристика винограда и основные требования к его качеству. Промышленная переработка винограда. Производственные помещения, технологическое оборудование и емкости. Микробиологические и биохимические основы виноделия. Технология производства виноградных вин различного типа, их классификация и характеристика.

## **6. Методические рекомендации для проведения текущего контроля успеваемости/промежуточной аттестации по дисциплине**

Текущий контроль успеваемости в рамках дисциплины проводится с целью определения степени освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы.

Текущий контроль успеваемости обучающийся проводится по каждой теме учебной дисциплины и включает контроль знаний на аудиторных и внеаудиторных занятиях в ходе выполнения самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме сдачи **экзамена**.

Экзамен сдается согласно расписанию и служит формой проверки учебных достижений обучающихся по всей программе учебной дисциплины и преследуют цель оценить учебные достижения за период изучения дисциплины.

*ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.*

## **7. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины, в том числе для самостоятельной работы обучающихся**

Приступая к изучению дисциплины, обучающимся необходимо ознакомиться с настоящей программой и внимательно изучить перечень знаний, умений, владений и компетенций, которые она формирует (см. п.3).

Для освоения дисциплины необходимо:

- посещение лекционных занятий, конспектирование лекций, изучение соответствующих разделов, глав, параграфов рекомендованных преподавателем учебников (см. список основной литературы в п.9 настоящей программы);

- своевременная подготовка к практическим занятиям и активное участие в них;

- систематическая самостоятельная работа.

От обучающихся требуется регулярное посещение лекционных занятий, на которых они получают необходимый теоретический минимум. Лекционные занятия формируют представление о взаимосвязи изучаемых разделов и тем дисциплины, ее междисциплинарных связях, культурном значении. На лекциях вводится терминологический минимум, рассматриваются основные элементы содержания изучаемых тем, объясняется значимость изучаемого материала для будущей профессиональной деятельности, общественной и частной жизни, что способствует повышению внутренней мотивации обучающихся к изучению дисциплины. Лекционные занятия проводятся с применением мультимедийных презентаций, что активизирует зрительную память обучающихся. Конспектирование лекций является обязательным. Конспект может быть полным или содержать реферативную запись рассматриваемых вопросов и выводы по каждому из них. Допускается составление опорных конспектов, отражающих лишь ключевые позиции рассматриваемого теоретического материала. Наличие конспекта обязательно, объем конспекта определяется самим обучающимся.

Логическим продолжением аудиторных занятий является внеаудиторная самостоятельная работа, которая составляет значительную часть учебной работы по изучению дисциплины и овладению компетенциями. С целью правильной ее организации и повышения эффективности обучающимся рекомендуется пользоваться *планами практических занятий и методическими рекомендациями по планированию и организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Консервирование и виноделие»*, разработанными автором настоящей программы (в форме методических указаний и практикумов).

Готовясь к занятиям, следует ознакомиться с перечнем знаний, умений, владений и компетенций. Это необходимо для того, чтобы, завершив подготовку, обучающийся мог провести самоконтроль для установления владения/не владения знаниями, умениями, навыками и компетенциями.

Затем необходимо прочесть перечень выносимых на практическое занятие основных вопросов (в том числе вопросы для обсуждения), по указанной в плане учебной литературе изучить теоретический материал, освоить терминологический минимум.

Если в плане занятия есть задания в тестовой форме, необходимо выполнить их письменно или устно. Выполнение таких заданий считается творческой работой и оценивается преподавателем отдельно от устного ответа.

*Методические рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Консервирование и виноделие»* позволят обучающемуся правильно организовать режим своей учебной деятельности, распределить время. Ознакомление с вводными разделами методических рекомендаций будет полезно для общего понимания цели, задач, форм и содержания самостоятельной работы.

## **8. Перечень информационных технологий (комплект лицензионного и свободного ПО)**

№	Название	(лицензия\свободное ПО)
1.	Windows 7	лицензия
2	Windows XP	лицензия
3	Paint.NET	свободное ПО
4	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
5	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+"	свободное ПО для обучающихся
6	Microsoft office 2007	лицензия
7	Acrobat Reader DC	свободное ПО
8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия

## **9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

### **а) основная литература**

1. Основы консервирования пищевых продуктов : учебное пособие / А. И. Машанов, В. В. Матюшев, Н. А. Величко [и др.]. — Красноярск : КрасГАУ, 2019. — 270 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/149601>. — Текст : электронный.

2.

### **б) дополнительная литература**

1. Бродильные производства : курс лекций / сост. А. А. Павлов. – Курск : Курская ГСХА, 2008.- Режим доступа: Локальная сеть, электронный каталог Курской ГСХА.– Текст : электронный.

2. Консервирование и виноделие : курс лекций / сост. Р. И. Овчинникова. – Курск : Курская ГСХА, 2008 .- Режим доступа: Локальная сеть, электронный каталог Курской ГСХА.– Текст : электронный.

3. Магомедов М. Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания : учебник / М. Г. Магомедов. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/67474>. — ISBN 978-5-8114-1849-7. — Текст : электронный.

4. Помозова В. А. Технология пищевых концентратов, консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы : учебное пособие : в 3 частях / В. А. Помозова. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 : Технология консервов из плодово-ягодного сырья, мяса и рыбы — 2008. — 222 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/4624> — ISBN 978-5-89289-549-1. — Текст : электронный.

5. Родионова Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/138158>— ISBN 978-5-8114-4316-1. — Текст : электронный.

6. Родригес С. Инновационные технологии переработки плодоовощной продукции / С. Родригес. - Санкт-Петербург : Профессия, 2014. - 456 с.

7. Сенченко М. А. Технология бродильных производств : учебное пособие / М. А. Сенченко. — Ярославль : Ярославская ГСХА, 2018. — 84 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131317>. — Текст: электронный.

8. Синха Н.К. Настольная книга производителя и переработчика плодоовощной продукции / Н.К. Синха. - Санкт-Петербург : Профессия, 2014. – 912 с.

### **в) Интернет-ресурсы:**

1. Всероссийский институт научной и технической информации (ВИНИТИ) : сайт. – URL: <http://www.viniti.msk.su> — Текст : электронный.

2. Государственная публичная научно-техническая библиотека России (ГПНТБ России) : сайт. – URL: <http://www.gpntb.ru>. — Текст : электронный.

3. Консультант Плюс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <http://www.consultant.ru> — Текст : электронный.

4. Министерства сельского хозяйства РФ : сайт. – URL: <http://www.mcx.ru> (дата обращения: — Текст : электронный.

5. ООО «Плодовый мир» : сайт. – URL: <http://plodoviy.ru/novosti-sayta/podgotovka-hranilisch.html> — Текст : электронный.

6. Российское агентство по патентам и товарным знакам (Патентное ведомство России) : сайт. – URL: <http://www.rupto.ru> (дата обращения: — Текст : электронный.

7. Сельское хозяйство прогрессивные технологии : сайт. – URL: <http://www.agriku/ture.ru> — Текст : электронный.

8. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции : сайт. – URL: <http://ebooks-vsem.com/main/3487-tekhnologija-konservirovanija-plodov-i-ovoshhejj.html> — Текст : электронный.

**г) Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

1. ЭБС BOOK.ru : сайт. – URL: <https://www.book.ru>. – Текст : электронный.
2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU» : сайт. - URL <https://www.elibrary.ru> – Текст : электронный
3. Библиотека ГОСТов и нормативных документов» : сайт. – URL: <http://libgost.ru> – Текст : электронный.
4. Министерство сельского хозяйства РФ : сайт. - URL <http://www.mcx.ru> – Текст : электронный.

## 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

п/п	Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-340	<p><i>Основное оборудование:</i> парты – 43 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран настенный – 1 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт.</p> <p><i>Переносное оборудование:</i> ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт..</p>
3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-354	<p><i>Основное оборудование:</i> стол-мойка – 1 шт., минипиртзавод – 1 шт., электроплита «Веко» – 1 шт., сушилка инфракрасная 6 поддонная – 1 шт., шкаф вытяжной – 1 шт., столы для весов – 2 шт., весы настольные циферблатные – 1 шт., весы ВК-600 – 1 шт., электросушитель овощей и фруктов «Ветерок 2» – 1 шт., столы физические пристенные – 5 шт., минидробилка РМNI ручная для винограда – 1 шт., ручной пресс – 1 шт., бочка для засолки с гнетом – 1 шт., соковыжималка Braun – 1 шт., фритюрница Moulinex – 1 шт., кухонный комбайн MAUNFELD – 1 шт., сахариметр-поляриметр СУ-5 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт., ареометры для сахара – 6 шт., шкафы для хранения – 2 шт., морозильный шкаф «Бирюса» – 1 шт., люминоскоп настольный ЛН-3У «Сова» – 1 шт., нитромер портативный Нитрат-тест – 1 шт., цифровые термометры для жидкостей – 3 шт., карманный измеритель Вrix и кислотности яблок – 1 шт., портативный поляриметр П-161 – 1 шт., штативы – 1 шт., рН-метр рН-150МИ – 1 шт., экран настенный – 1 шт., доска классная – 1 шт., столы островные физические - 4 шт., столы торцевые - 2 шт., стулья - 23 шт.</p> <p><i>Переносное оборудование:</i> мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.</p>
3	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду академии.	<p><i>Основное оборудование:</i> персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-12 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.</p>

4	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду академии	<i>Основное оборудование:</i> персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
---	--	---

## **11. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

*Для лиц с нарушением слуха* возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата,* на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

