

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»  
Калининградский филиал

Кафедра агрономии



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**  
**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРЕРАБОТКИ**  
**И ХРАНЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**  
основной профессиональной образовательной программы -  
образовательной программы высшего образования

Уровень профессионального образования  
высшее образование - бакалавриат

Направление подготовки  
38.03.02 Менеджмент

Направленность (профиль) образовательной программы  
Менеджмент в агробизнесе

Форма обучения  
Очно-заочная

Год приема  
2023

Полесск  
2023

Председатель учебно-методического совета

  
(подпись)

Носкова С.А.

Заведующий выпускающей кафедры

  
(подпись)

Косинский О.Л.

Разработчик,  
ст. преподаватель

  
(подпись)

Рожкова Т.В.

СОГЛАСОВАНО

Заведующий библиотекой

  
(подпись)

Волкова С.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1 Результаты обучения по дисциплине (модулю)  | 4  |
| 2 Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы                         | 5  |
| 3 Структура и содержание дисциплины (модуля)  | 5  |
| 4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля)   | 12 |
| 4.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства       | 12 |
| 4.2 Учебное обеспечение дисциплины (модуля)   | 12 |
| 4.3 Методическое обеспечение дисциплины (модуля)  | 14 |
| 4.4 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы                                    | 14 |
| 5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)   | 14 |
| 6 Особенности реализации дисциплины в отношении лиц из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья | 17 |

## 1 Результаты обучения по дисциплине (модулю)

Результаты обучения по дисциплине «Технология производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции» представлены в таблице 1.

Таблица 1. Результаты обучения по дисциплине

| №<br>п/п | Код и наименование компетенции   | Код и наименование индикатора достижения компетенции   | Код и наименование результата обучения  |
|----------|--|--|---|
| 1        | <p>ОПК-2</p> <p>Способен осуществлять сбор, обработку и анализ данных, необходимых для решения поставленных управленческих задач, с использованием современного инструментария и интеллектуальных информационно-аналитических систем</p> | <p>ИОПК-2.1</p> <p>способен определить пропорции развития производства исходя из конкретных условий и потребностей рынка</p>                   | <p>ИОПК-2.1</p> <p>Знать:</p> <p>базовые показатели и условия для определения пропорций развития производства исходя из конкретных условий и потребностей рынка</p> |
|          |  |  | <p>ИОПК-2.1</p> <p>Уметь:</p> <p>определять пропорции развития производства исходя из конкретных условий и потребностей рынка</p>                                   |
|          |  |  | <p>ИОПК-2.1</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками определения пропорций развития производства исходя из конкретных условий и потребностей рынка</p>                       |
| 2        | <p>ПК-2</p> <p>Оперативное управление процессом сельскохозяйственного производства и разработка мероприятий по воздействию на риски в разрезе отдельных видов</p>  | <p>ИПК-2.1</p> <p>способен разрабатывать мероприятия по снижению трудоемкости продукции, выявлению резервов роста производительности труда</p> | <p>ИПК-2.1</p> <p>Знать:</p> <p>основные мероприятия по снижению трудоемкости продукции, выявлению резервов роста производительности труда.</p>                     |
|          |  |  | <p>ИПК-2.1</p> <p>Уметь:</p> <p>разрабатывать мероприятия по снижению трудоемкости продукции, выявлению резервов роста производительности труда</p>                 |

| №<br>п/п | Код и наименование<br>компетенции | Код и наименование<br>индикатора<br>достижения<br>компетенции | Код и наименование<br>результата обучения  |
|----------|-----------------------------------|---|--|
|          |                                   |   | ИПК-2.1<br>Владеть:<br>современными приемами<br>мероприятия по снижению<br>трудоемкости продукции,<br>выявлению резервов роста<br>производительности труда |

## **2 Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина (модуль) *«Технология производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции»* относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы.

## **3 Структура и содержание дисциплины (модуля)**

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) *«Технология производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции»* составляет 4 зачетные единицы /144 часа (таблица 2).

Содержание дисциплины (модуля) *«Технология производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции»* представлено в таблицах 3-6.

Таблица 2. Структура дисциплины (модуля)

**ОЧНО-ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**  
 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

| Вид учебной работы   | Трудоёмкость    |                     |   |
|--|-----------------|---------------------|---|
|  | час.<br>всего/* | В т.ч. по семестрам |   |
|  |                 | № 2                 | № |
| Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану  | 144             | 144                 |   |
| 1. Контактная работа:  | 20              | 20                  |   |
| Аудиторная работа  | 20              | 20                  |   |
| <i>в том числе:</i>  |                 |                     |   |
| <i>лекции (Л)</i>  | 8               | 8                   |   |
| <i>практические занятия (ПЗ)</i>   | 12              | 12                  |   |
| <i>лабораторные работы (ЛР)</i>  |                 |                     |   |
| <i>курсовая работа (проект) (КР/КП) (консультация, защита)</i>   |                 |                     |   |
| <i>консультации перед экзаменом</i>  |                 |                     |   |
| 2. Самостоятельная работа (СРС)  | 124             | 124                 |   |
| <i>реферат/эссе (подготовка)</i>   |                 |                     |   |
| <i>курсовая работа/проект (КР/КП) (подготовка)</i>   |                 |                     |   |
| <i>контрольная работа</i>  |                 |                     |   |
| <i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)</i> | 124             | 124                 |   |
| <i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>  |                 |                     |   |
| <i>Подготовка к зачёту/ зачёту с оценкой (контроль)</i>  |                 |                     |   |
| Вид промежуточного контроля:   |                 | зачет               |   |
| Промежуточный контроль   |                 |                     |   |

Таблица 3. Содержание дисциплины (модуля)

| № п/п        | Название раздела дисциплины (модуля)  | Форма образовательной деятельности |       | Количество часов     |                             |
|--------------|---|------------------------------------|-------|----------------------|-----------------------------|
|              |   |                                    |       | очная форма обучения | очно-заочная форма обучения |
| 1            | 2   | 3                                  |       | 4                    | 5                           |
| 1            | Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства (по отраслям) | занятия лекционного типа           | всего |                      | 4                           |
|              |   | занятия практического типа         | всего |                      | 6                           |
|              |   | самостоятельная работа обучающихся |       |                      | 62                          |
| 2            | Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства (по отраслям)  | занятия лекционного типа           | всего |                      | 4                           |
|              |   | занятия практического типа         | всего |                      | 6                           |
|              |   | самостоятельная работа обучающихся |       |                      | 62                          |
| <b>Итого</b> |   |                                    |       |                      | <b>144</b>                  |

Таблица 4. Содержание занятий лекционного типа

| № п/п | Название раздела дисциплины (модуля)  | Содержание занятий лекционного типа                         | Код результата обучения | Количество часов     |                             |
|-------|---|---|-------------------------|----------------------|-----------------------------|
|       |   |   |                         | очная форма обучения | очно-заочная форма обучения |
| 1     | 2   | 3   | 4                       | 5                    | 6                           |
| 1     | Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства (по отраслям) | Особенности продукции растениеводства как объекта хранения. | ИОПК-2.1; ИПК-2.1       |                      | 0,5                         |
|       |   | Хранение зерна различного назначения                        | ИОПК-2.1; ИПК-2.1       |                      | 0,5                         |
|       |   | Технология переработки зерна в муку, в крупу.               | ИОПК-2.1; ИПК-2.1       |                      | 0,5                         |
|       |   | Технология производства комбикормов                         | ИОПК-2.1; ИПК-2.1       |                      | 0,5                         |

|              |  |  |                   |  |          |
|--------------|--|--|-------------------|--|----------|
|              |  | Технология производства растительного масла.   | ИОПК-2.1; ИПК-2.1 |  | 0,5      |
|              |  | Технологии хранения картофеля, плодов и овощей | ИОПК-2.1; ИПК-2.1 |  | 0,5      |
|              |  | Переработка картофеля, овощей, плодов.         | ИОПК-2.1; ИПК-2.1 |  | 0,5      |
|              |  | Основы первичной обработки лубяных культур     | ИОПК-2.1; ИПК-2.1 |  | 0,5      |
|              |  |  |                   |  |          |
| 2            | Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства (по отраслям) | Технология производства продукции скотоводства | ИОПК-2.1; ИПК-2.1 |  | 1        |
|              |  | Технология производства продукции свиноводства | ИОПК-2.1; ИПК-2.1 |  | 1        |
|              |  | Технология производства продукции овцеводства  | ИОПК-2.1; ИПК-2.1 |  | 1        |
|              |  | Технология производства продукции птицеводства | ИОПК-2.1; ИПК-2.1 |  | 0,5      |
|              |  | Технология производства продукции коневодства  | ИОПК-2.1; ИПК-2.1 |  | 0,5      |
|              |  |  |                   |  |          |
| <b>Итого</b> |  |  |                   |  | <b>8</b> |

Таблица 5. Содержание и формы занятий семинарского типа

| № п/п | Название раздела дисциплины (модуля)  | Формы и содержание занятий семинарского типа<br>(семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия) | Код результата обучения | Количество часов, в том числе в форме практической подготовки |                             |
|-------|---|---|-------------------------|---|-----------------------------|
|       |   |   |                         | очная форма обучения  | очно-заочная форма обучения |
| 1     | 2   | 3   | 4                       | 5   | 6                           |
| 1     | Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства (по отраслям) | Особенности продукции растениеводства как объекта хранения.   | ИОПК-2.1; ИПК-2.1       |   | 0,5                         |
|       |   | Хранение зерна различного назначения  | ИОПК-2.1; ИПК-2.1       |   | 1                           |
|       |   | Технология производства комбикормов   | ИОПК-2.1; ИПК-2.1       |   | 1                           |
|       |   | Технология производства растительного масла.  | ИОПК-2.1; ИПК-2.1       |   | 1                           |
|       |   | Технологии хранения картофеля, плодов и овощей  | ИОПК-2.1; ИПК-2.1       |   | 1                           |
|       |   | Переработка картофеля, овощей, плодов.  | ИОПК-2.1; ИПК-2.1       |   | 1                           |
|       |   | Основы первичной обработки лубяных культур  | ИОПК-2.1; ИПК-2.1       |   | 0,5                         |
| 2     | Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства (по отраслям)  | Технология производства продукции скотоводства  | ИОПК-2.1; ИПК-2.1       |   | 2                           |
|       |   | Технология производства продукции свиноводства  | ИОПК-2.1; ИПК-2.1       |   | 1                           |
|       |   | Технология производства продукции овцеводства   | ИОПК-2.1; ИПК-2.1       |   | 1                           |
|       |   | Технология производства продукции птицеводства  | ИОПК-2.1; ИПК-2.1       |   | 1                           |

|              |  |   |                   |  |           |
|--------------|--|---|-------------------|--|-----------|
|              |  | Технология производства продукции коневодства | ИОПК-2.1; ИПК-2.1 |  | 1         |
| <b>Итого</b> |  |   |                   |  | <b>12</b> |

Таблица 6. Содержание и формы самостоятельной работы обучающихся

| № п/п | Название раздела дисциплины (модуля)  | Формы и содержание самостоятельной работы обучающихся  | Код результата обучения | Количество часов     |                             |
|-------|---|--|-------------------------|----------------------|-----------------------------|
|       |   |  |                         | очная форма обучения | очно-заочная форма обучения |
| 1     | 2   | 3  | 4                       | 5                    | 6                           |
| 1     | Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства (по отраслям) | Подготовка к тестированию.<br>Закрепление и углубление теоретического и практического материала                | ИОПК-2.1; ИПК-2.1       |                      | 62                          |
| 2     | Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства (по отраслям)  | Подготовка к тестированию, решение задач.<br>Закрепление и углубление теоретического и практического материала | ИОПК-2.1; ИПК-2.1       |                      | 62                          |
|       |   | <b>Итого</b>   |                         |                      | <b>124</b>                  |

#### 4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля)

##### 4.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, дисциплины (модуля) *«Технология производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции»* представлен в таблице 7.

Таблица 7. Программное обеспечение дисциплины (модуля)

| № п/п   | Программное обеспечение | Страна производства | Реквизиты документа  |
|---|-------------------------|---------------------|--|
| Лицензионное программное обеспечение              |                         |                     |  |
| 1.  | Microsoft               | США                 | Контракт на оказание услуг № 03721000213210000390001 от 22.12.2021 |
| Свободно распространяемое программное обеспечение |                         |                     |  |
| 2.  | Adobe Acrobat Reader DC | США                 | открытое лицензионное соглашение GNU                               |
| 3.  | Adobe Foxit Reader      | США                 | открытое лицензионное соглашение GNU                               |
| 4.  | WinRar                  | США                 | открытое лицензионное соглашение GNU                               |
| 5.  | 7Zip                    | США                 | открытое лицензионное соглашение GNU                               |
| 6.  | Google Chrome           | США                 | открытое лицензионное соглашение GNU                               |
| 7.  | Mozilla Firefox         | США                 | открытое лицензионное соглашение GNU                               |
| 8.  | Linux                   | Финляндия           | открытое лицензионное соглашение GNU                               |
| 9.  | Scilab                  | Франция             | открытое лицензионное соглашение GNU                               |

##### 4.2 Учебное обеспечение дисциплины (модуля)

Учебное обеспечение дисциплины (модуля) *«Технология производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции»* представлено в таблице 8.

Таблица 8. Обеспеченность дисциплины (модуля) учебными изданиями

| № п/п | Учебное издание  | Вид учебного издания | Количество экземпляров (указывается только для печатных изданий) |
|-------|--|----------------------|--|
| 1     | Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2021. — 177 с. — ISBN 978-5-88575-633-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/179600">https://e.lanbook.com/book/179600</a>  | электронное          |  |
| 2     | Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибэгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130579">https://e.lanbook.com/book/130579</a> | электронное          |  |
| 3     | Сумачакова, А. Н. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / А. Н. Сумачакова. — Горно-Алтайск : ГАГУ, 2023. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/355688">https://e.lanbook.com/book/355688</a>  | электронное          |  |

#### 4.3 Методическое обеспечение дисциплины (модуля)

Методическое обеспечение дисциплины (модуля) «Технология производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции» представлено в таблице 9.

Таблица 9. Обеспеченность дисциплины (модуля) методическими изданиями

| № п/п | Методическое издание   | Вид учебного издания | Количество экземпляров (указывается только для печатных изданий) |
|-------|--|----------------------|--|
| 1     | Мурашев, С. В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Микробиология и переработка мяса : учебное пособие / С. В. Мурашев. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2023. — 60 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/340076">https://e.lanbook.com/book/340076</a> | электронное          |  |
| 2     | Сумачакова, А. Н. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / А. Н. Сумачакова. — Горно-Алтайск : ГАГУ, 2023. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/355688">https://e.lanbook.com/book/355688</a>                                | электронное          |  |

#### 4.4 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем дисциплины (модуля) «Технология производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции» представлен в таблице 10.

Таблица 10. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

| № п/п | Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы  | Режим доступа   |
|-------|---|---|
| 1     | КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: справ. прав. система: офиц. сайт / Компания «КонсультантПлюс». — Электрон. дан. | <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a> |
| 2     | Электронно-библиотечная система Издательства Лань [Электронный ресурс]: сайт / Издательство Лань— Электрон. дан.      | <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>         |

|   |   |   |
|---|---|---|
| 3 | Электронно-библиотечная система<br>Университетская библиотека онлайн<br>[Электронный ресурс] сайт / Издательство<br>«Директ Медиа» – Электрон. дан. | <a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a> |
|---|---|---|

## **5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) «Технология производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции» представлено в таблице 11.

Таблица 11. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

| <p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>   | <p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p> |
|---|---|
| <p><b>Аудитория 53</b> - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Перечень основного оборудования</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. место преподавателя</li> <li>2. столы</li> <li>3. стулья</li> <li>4. шкаф/стеллаж</li> <li>5. доска меловая</li> </ol> <p>Перечень технических средств обучения</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.доска-экран</li> <li>2. интерактивный проектор Dell</li> <li>3. автоматизированное рабочее место с персональным компьютером с лицензионным программным обеспечением</li> <li>4. источник бесперебойного питания</li> <li>5. сетевой фильтр.</li> </ol> <p>Программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лицензионное программное обеспечение «Антиплагиат.ВУЗ»</li> <li>2. Лицензионное программное обеспечение «Система КонсультантПлюс»</li> <li>3. Лицензионное программное обеспечение Microsoft (Windows XP, Windows Server 2003, Windows XP Professional x64 Edition, Windows Vista, Windows Server 2008, Windows 7, Windows Server 2012, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10, Microsoft Office 2010,</li> </ol> | <p>238630, Калининградская область,<br/>г. Полесск, ул. Советская, д. 10</p>  |

|  |   |
|--|---|
| <p>Microsoft Office 2013, Microsoft Office 365)<br/> 4. Свободно распространяемое программное обеспечение Adobe Acrobat Reader DC<br/> 5. Свободно распространяемое программное обеспечение 7-Zip</p>  |   |
| <p><b>Аудитория 49</b> - помещение для индивидуальной и самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.</p> <p>Перечень основного оборудования<br/> 1.стеллажи со справочной литературой<br/> Перечень технических средств обучения<br/> 1.персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением.</p> <p>Программное обеспечение:<br/> 1. Лицензионное программное обеспечение «Антиплагиат.ВУЗ»<br/> 2. Лицензионное программное обеспечение «Система КонсультантПлюс»<br/> 3. Лицензионное программное обеспечение Microsoft (Windows XP, Windows Server 2003, Windows XP Professional x64 Edition, Windows Vista, Windows Server 2008, Windows 7, Windows Server 2012, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10, Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2013, Microsoft Office 365)<br/> 4. Свободно распространяемое программное обеспечение Adobe Acrobat Reader DC<br/> 5. Свободно распространяемое программное обеспечение 7-Zip</p> | <p>238630, Калининградская область,<br/> г. Полесск, ул. Советская, д. 10</p> |

## **6 Особенности реализации дисциплины в отношении лиц из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

*Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).*

### **Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины**

#### **Студенты с нарушениями зрения:**

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскочечатную информацию в аудиальную или тактильную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей, и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта, и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «прожектор» при работе с интерактивной доской;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;

- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

**Студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей):**

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
  - опора на определенные и точные понятия;
  - использование для иллюстрации конкретных примеров;
  - применение вопросов для мониторинга понимания;
  - разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
  - увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

**Студенты с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие):**

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскочечатную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
- осуществлять взаимобратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию

вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;

- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);

- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;

- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования);

- обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);

- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);

- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);

- минимизация внешних шумов;

- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;

- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

**Студенты с прочими видами нарушений (ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания):**

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;

- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;

- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;

- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;

- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы,
- стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
- наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.