

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
	«Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа учебной дисциплины «Организация и управление производством»
Б1.О.05	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной дисциплины

**«Организация и управление производством»**

Направление подготовки  
35.04.06 – «Агроинженерия»

Направленность (профиль) программы  
«Машины и оборудование для переработки сельскохозяйственной продукции»

Уровень подготовки  
Магистратура

Форма обучения  
очная, очно-заочная

Екатеринбург, 2022

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата № протокола</i>
<i>Разработал:</i>	<i>Доцент</i>	<i>Горбунова О.С.</i>	<i>№ 06 от 17.02.2022</i>
<i>Версия: 2.0</i>			<i>Стр 1 из 15</i>

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы	3
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	3
3. Объем дисциплины и виды учебной работы	4
4. Содержание дисциплины	4
4.1. Модули (разделы) дисциплины и виды занятий	
4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплин	
4.3. Детализация самостоятельной работы	
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся	10
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	10
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	10
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	11
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	12
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, в том числе программного обеспечения и информационных справочных систем	12
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	13
12. Особенности обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья	14



## 1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы

**Цель дисциплины** - изучение системы, технологии и организации услуг в области переработки сельскохозяйственной продукции и производства продуктов питания, а также усвоение магистрантами основ теоретических знаний и практических навыков, необходимых для обеспечения переработки сельскохозяйственной продукции и производства продуктов питания.

### **Задачи дисциплины:**

- освоение правовых вопросов создания предприятий для переработки сельскохозяйственной продукции и производства продуктов питания, а также особенностей технологического проектирования;
- организация работы на предприятиях по переработке сельскохозяйственной продукции и производства продуктов питания.

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование следующих этапов компетенций:

способен управлять коллективами и организовывать процессы производства (ИД-1ОПК-6).

В результате изучения дисциплины магистрант должен:

### **знать**

- понятие предприятия как объекта организации;
- производственные системы и их виды, понятие предприятия как совокупности

систем;

- классификацию, основные виды предприятий;
- производственную структуру предприятия;
- основные элементы и принципы эффективной организации производства;
- основы планирования на предприятии, бизнес-планирование, элементы сетевого планирования;
- основы нормирования труда, виды норм, методы изучения затрат рабочего времени;
- основные подходы к обеспечению конкурентоспособности предприятия;
- особенности организации маркетинговых служб на предприятии сферы переработки сельскохозяйственной продукции и производства продуктов питания;
- основные формы организации общения с потребителем, способы продвижения на рынке услуг, виды применяемой рекламы;
- основные подходы к управлению предприятием, организационно-управленческие структуры, механизм управления.

### **уметь**

- рассчитывать нормативы затрат рабочего времени с использованием методов хронометража;
- определять наиболее эффективные формы организации предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции и производства продуктов питания;
- осуществлять сетевое планирование основных процессов, рассчитывать параметры сетевого графика, оптимизировать его.

### **владеть**

- методами разработки различных разделов бизнес-плана;
- методами разработки инфраструктуры предприятия;



- методами расчета основных технико-экономических показателей размещения предприятия в пространстве.

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов <b>очное</b>	Курс/семестры	Всего часов <b>очно-заочное</b>	Курс/семестры
		очное		Очно-заочное
		1/2		1/2
Контактная работа*(всего)	56,25	56,25	44,25	44,25
В том числе:		16		
Лекции	16		12	12
Практические занятия (ПЗ)	32	32	24	24
Лабораторные занятия	-	-	-	-
Групповые консультации	8	8	8	8
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25	0,25	0,25
Курсовая работа	-	-	-	-
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	87,25	87,25	99,75	99,75
В том числе:				
Курсовая работа (проект) (выполнение)				
<i>Общая трудоёмкость, час</i>	144	144	144	144
<i>зач.ед.</i>	4	4	4	4
Вид промежуточной аттестации	Зачет	Зачет	Зачет	Зачет

## 4. Содержание дисциплины

### 4.1. Модули дисциплины и виды занятий

#### 4.1.1. Модули дисциплины и виды занятий для очной формы обучения

№ п.п	Наименование модуля	Лекции	Лаб. занятия	Практ. занятия	СРС	Всего
1	<b>Модуль 1</b> <b>Стратегия развития перерабатывающей и пищевой промышленности</b> 1.1 Молочно-мясная отрасль 1.2 Масложировая отрасль 1.3 Мукомольно-крупяная отрасль 1.4 Картофелеперерабатывающая отрасль	4	-	8	10	22



2	<b>Модуль 2</b> <b>Типы и методы организации производства</b> 2.1 Типы производства и их технико-экономическая характеристика 2.2 Методы организации производства 2.3 Виды поточных линий 2.4 Параметры поточных линий и их расчет 2.5 Виды заделов в поточном производстве и их расчет 2.6 Оперативно-производственное планирование	6	-	12	18	36
3	<b>Модуль 3</b> <b>Система управления предприятием</b> 3.1 Понятие и виды юридических лиц 3.2 Организационно-экономические основы и система управления хозяйственных обществ 3.3 Организационно-экономические основы и система управления унитарных предприятий	6	-	12	18	36
	<b>ИТОГО, часов</b>	16	-	32	87	144

**4.1.2. Модули дисциплины и виды занятий для очно-заочной формы обучения**

№ п.п	Наименование модуля	Лекции	Лаб.занятия	Практ. занятия	СРС	Всего
1	<b>Модуль 1</b> <b>Стратегия развития перерабатывающей и пищевой промышленности</b> 1.1 Молочно-мясная отрасль 1.2 Масложировая отрасль 1.3 Мукомольно-крупяная отрасль 1.4 Картофелеперерабатывающая отрасль	4	-	6	10	18
2	<b>Модуль 2</b> <b>Типы и методы организации производства</b> 2.1 Типы производства и их технико-экономическая характеристика 2.2 Методы организации производства 2.3 Виды поточных линий 2.4 Параметры поточный линий и их расчет 2.5 Виды заделов в поточном производстве и их расчет 2.6 Оперативно-производственное планирование	6	-	8	18	28
3	<b>Модуль 3</b> <b>Система управления предприятием</b> 3.1 Понятие и виды юридических лиц 3.2 Организационно-экономические основы и система управления хозяйственных обществ 3.3 Организационно-экономические основы и система управления унитарных предприятий	2	-	10	18	26
	<b>ИТОГО, часов</b>	12	-	24	99	144

**4.2 Содержание модулей (разделов) дисциплин****4.2.1 Очная форма обучения**

№ п.п	Наименование модуля	Трудоемкость	Формируемые компетенции	Форма контр.	Технологии интерактивного обучения
1	<b>Модуль 1</b> <b>Стратегия развития перерабатывающей и пищевой промышленности</b> 1.1 Молочно-мясная отрасль 1.2 Масложировая отрасль 1.3 Мукомольно-крупяная отрасль 1.4 Картофелеперерабатывающая отрасль	22	ИД-1ОПК-6	Устный опрос. Конспект. Защита отчета по практическим работам. Защита реферата	Разбор конкретных ситуаций, мозговой штурм, работа в группах
2	<b>Модуль 2</b> <b>Типы и методы организации производства</b> 2.1 Типы производства и их технико-экономическая характеристика 2.2 Методы организации производства 2.3 Виды поточных линий 2.4 Параметры поточных линий и их расчет 2.5 Виды заделов в поточном производстве и их расчет 2.6 Оперативно-производственное планирование	36	ИД-1ОПК-6	Устный опрос. Конспект. Защита отчета по практическим работам. Защита реферата	Разбор конкретных ситуаций, мозговой штурм, работа в группах
3	<b>Модуль 3</b> <b>Система управления предприятием</b> 3.1 Понятие и виды юридических лиц 3.2 Организационно-экономические основы и система управления хозяйственных обществ 3.3 Организационно-экономические основы и система управления унитарных предприятий	36	ИД-1ОПК-6	Устный опрос. Конспект. Защита отчета по практическим работам. Защита реферата	Разбор конкретных ситуаций, мозговой штурм, работа в группах

**4.2.2 Очно-заочная форма обучения**

№ п.п	Наименование модуля	Трудо-емкость	Формиру-емые компетенции	Форма контр.	Технологии интер-активного обуче-ния
1	<b>Модуль 1</b> <b>Стратегия развития перерабатывающей и пищевой промышленно-сти</b> 1.1 Молочно-мясная отрасль 1.2 Масложировая отрасль 1.3 Мукомольно-крупяная отрасль 1.4 Картофелеперерабатывающая отрасль	18	ИД-1ОПК-6	Устный опрос. Конспект. Защита отчета по практи-ческим работам. Защита реферата	Разбор конкретных ситуаций, мозго-вой штурм, работа в группах
2	<b>Модуль 2</b> <b>Типы и методы организации производства</b> 2.1 Типы производства и их технико-экономическая характеристика 2.2 Методы организации производства 2.3 Виды поточных линий 2.4 Параметры поточный линий и их расчет 2.5 Виды заделов в поточном производстве и их расчет 2.6 Оперативно-производственное планирование	28	ИД-1ОПК-6	Устный опрос. Конспект. Защита отчета по практи-ческим работам. Защита реферата	Разбор конкретных ситуаций, мозго-вой штурм, работа в группах
3	<b>Модуль 3</b> <b>Система управления предприятием</b> 3.1 Понятие и виды юридических лиц 3.2 Организационно-экономические основы и система управления хозяйственных обществ 3.3 Организационно-экономические основы и система управления унитарных предприятий	26	ИД-1ОПК-6	Устный опрос. Конспект. Защита отчета по практи-ческим работам. Защита реферата	Разбор конкретных ситуаций, мозго-вой штурм, работа в группах



**4.3. Детализация самостоятельной работы**

№ п/п	№ модуля (раздела) дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы	
			очное	очно-заочное
1	<b>Модуль 1</b> <b>Стратегия развития перерабатывающей и пищевой промышленности</b> 1.1 Молочно-мясная отрасль 1.2 Масложировая отрасль 1.3 Мукомольно-крупяная отрасль 1.4 Картофелеперерабатывающая отрасль	Проработка учебного материала по конспектам, учебной и научной литературе, изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку, написание рефератов Подготовка к практическим занятиям Подготовка к зачету	10	10
2	<b>Модуль 2</b> <b>Типы и методы организации производства</b> 2.1 Типы производства и их технико-экономическая характеристика 2.2 Методы организации производства 2.3 Виды поточных линий 2.4 Параметры поточных линий и их расчет 2.5 Виды заделов в поточном производстве и их расчет 2.6 Оперативно-производственное планирование	Проработка учебного материала по конспектам, учебной и научной литературе, изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку, написание рефератов Подготовка к практическим занятиям Подготовка к зачету	18	18
3	<b>Модуль 3</b> <b>Система управления предприятием</b> 3.1 Понятие и виды юридических лиц 3.2 Организационно-экономические основы и система управления хозяйственных обществ 3.3 Организационно-экономические основы и система управления унитарных предприятий	Проработка учебного материала по конспектам, учебной и научной литературе, изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку, написание рефератов Подготовка к практическим занятиям Подготовка к зачету	18	18

**5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся**

1. Организация и управление производством [Электронный ресурс] : Учебное пособие для самостоятельной работы для студентов направления подготовки 35.04.06 Агроинженерия / Горбунова О.С.; ФГБОУ ВО УрГАУ, кафедра пищевая инженерия аграрного производства . - Екатеринбург : [б. и.], 2022, 7с.

**6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

**6.1.** Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС)

Приложение к рабочей программе

**6.2.** Измерительные средства по контролю знаний студентов, в том числе квалиметрия (балльно-рейтинговая система)

№ п/п	Вид занятий (работы)	Оцениваемый результат	Количество баллов
1	Лекционные занятия	Посещение лекций, активность работы на интерактивных лекционных занятиях.	4-5
2	Практические занятия	Своевременный отчет по теме занятия	3-4
3		Контрольная работа по модулям 1,2,3	5-6
4	Допуск к зачету	Количество набранных баллов за работу в семестре	28-35
5	Зачет	Полнота данного ответа по билету	15-20
		правильные ответы менее половины представленных в билете вопросов	менее 15 баллов – «не зачтено»
		правильные ответы наполовину представленных в билете вопросов	15 баллов и более - «зачтено»
<b>Итого по курсу</b>			<b>50</b>

**7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:****а) основная литература:**

1. Минаков, И.А. Экономика и управление предприятиями, отраслями и комплексами АПК [Электронный ресурс] : учебник / И.А. Минаков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 404 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91296>.

2. Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : 2013. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90691>

**б) дополнительная литература**

3. Дубровин, И.А. Организация производства на предприятии торговли [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Дубровин. — Электрон. дан. — Москва : КноРус, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/53498>



4. Девятловский, Д.Н. Организация и управление коммерческой деятельностью на предприятии: [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.Н. Девятловский. — Электрон. дан. — Красноярск : СибГТУ, 2013. — 211 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/72938>

5. Меняев, М.Ф. Информационные системы управления предприятием. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Ф. Меняев, А.С. Кузьминов, Д.Ю. Планкин. — Электрон. дан. — Москва : МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2013. — 67 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/52441>

## 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- а) Интернет-ресурсы, библиотеки:  
электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),  
электронный каталог Web ИРБИС;  
электронные библиотечные системы:  
ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>  
ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <https://biblio-online.ru> ;  
ЭБС IPRbooks- Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>  
ЭБС «Рукопт» – Режим доступа: <http://lib.rucont.ru>  
- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ», «Polpred.com».
- б) Справочная правовая система «Консультант Плюс».
- в) Научная поисковая система – ScienceTechnology.
- г) Официальный сайт ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://www.specagro.ru/#/> .
- д) Система ЭИОС на платформе Moodle.

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных:  
- базы данных ФГБНУ «Росинформагротех» <https://www.rosinformagrotech.ru/databases>  
- базы данных Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» <https://www.gost.ru/opendata>  
- документографическая база данных ЦНСХБ АГРОС <http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>  
- международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям - AGRIS <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>  
- базы данных официального сайта ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://www.specagro.ru/#/>

Федеральной службы государственной статистики - [http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat\\_main/rosstat/ru/statistics/accounts/](http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/accounts/)

9) официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://www.specagro.ru/#/>

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебным планом при изучении дисциплины предусмотрены практические занятия, а также самостоятельная работа обучающихся.

Практические занятия проводятся с целью закрепления и более тщательной проработки материала по основным разделам дисциплины.



Чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой дисциплины на платформе MOODLE или на сайте университета.

В процессе изучения дисциплины, обучающиеся должны самостоятельно изучить теоретическую часть материала, для чего необходимо ознакомиться с конспектом лекций, литературой, указанной в списке основной и дополнительной литературы.

Основные понятия и определения, используемые в курсе, можно эффективно закрепить, обратившись к тексту глоссария.

Проверить степень овладения дисциплиной помогут вопросы для самопроверки и самоконтроля (вопросы к зачету), ответы на которые позволят студенту систематизировать свои знания, а также тесты, выложенные на платформе MOODLE в фонде оценочных средств по дисциплине.

## **10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Для формирования этапов компетенций у обучающихся в процессе изучения данной дисциплины применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения в зависимости от учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и методов ее активизации с приоритетом на самостоятельную работу обучающихся.

Для успешного овладения дисциплиной используются следующие информационные технологии обучения:

При проведении лекций используются презентации материала в программе Microsoft Office (Power Point), выход на профессиональные сайты, использование видеоматериалов различных интернет-ресурсов.

Практические занятия по дисциплине проводятся с использованием платформы MOODLE, Справочной правовой системы «Консультант Плюс».

В процессе изучения дисциплины учебными целями являются восприятие учебной информации, ее усвоение, запоминание, а также структурирование полученных знаний и развитие интеллектуальных умений, ориентированных на способы деятельности репродуктивного характера. Посредством использования этих интеллектуальных умений достигаются узнавание ранее усвоенного материала в новых ситуациях, применение абстрактного знания в конкретных ситуациях.

Для достижения этих целей используются в основном традиционные информативно-развивающие технологии обучения с учетом различного сочетания пассивных форм (практическое занятие, консультация, самостоятельная работа) и репродуктивных методов обучения (повествовательное изложение учебной информации, объяснительно- иллюстративное изложение, чтение информативных текстов) и лабораторно-практических методов обучения (упражнение, инструктаж, проектно-организованная работа).

Для организации учебного процесса используется программное обеспечение, обновляемое согласно лицензионным соглашениям.



## Программное обеспечение:

- Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License No Level: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная).
- Операционная система Microsoft WinHome 10 Russian Academic OLP License No Level Legalization Get Genuine: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная).
- Пакет офисных приложений Microsoft Office 2016 Single Academic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 (включает Word, Excel, PowerPoint) (бессрочная).
- Комплексная система антивирусной защиты Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 years Educational Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071.
- Учебный комплект КОМПАС-3D V15 на 50 мест: Сублицензионный договор №642 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ от 04 декабря 2014 года (бессрочная).

## Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Справочная правовая система «Консультант Плюс»

**11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Наименование специализированных аудиторий	Перечень оборудования	Примечание
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Доска аудиторная, столы аудиторные, скамейки или стулья, переносная мультимедийная установка, компьютер.	Операционная система WinHome 10 (Акт предоставления прав №Tr017610 от 07.04.2016), пакет MS OfficeStd 2016, Антивирусное ПО Kaspersky Total Security для бизнес Russian Edition (Лицензионный сертификат 1AF2-160218-091916-703-155), АВВУ Fine Reader 12 Corporate 26-50 Per Seat лицензионный сертификат FCRP-1201-004-1449-9820-2514.
<b>Самостоятельная работа</b>		
Помещение для самостоятельной работы – ауд. № 4412	Рабочие места, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет	Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License NoLevel: Лицензия №66734667 Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition. 250-499. Node 2 year Educational Renewal License: Лицензионный сертификат 17E0-180227-



		123942-623-1585, срок до 13.03.2020 г.
Читальный зал № 5104	Рабочие места, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет	Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License NoLevel: Лицензия №66734667 Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition. 250-499. Node 2 year Educational Renewal License: Лицензионный сертификат 17E0-180227-123942-623-1585, срок до 13.03.2020 г.
Читальный зал № 5208	Рабочие места, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет	Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License NoLevel: Лицензия №66734667 Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition. 250-499. Node 2 year Educational Renewal License: Лицензионный сертификат 17E0-180227-123942-623-1585, срок до 13.03.2020 г.

## 12. Особенности обучения студентов с различными нозологиями:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предъявляются особые требования к организации образовательного процесса и выбору методов и форм обучения при изучении данной дисциплины.

Для обучения студентов с нарушением слуха предусмотрены следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный метод (лекция, работа с литературой);
- репродуктивный (студенты получают знания в готовом виде);
- программированный или частично-поисковый (управление и контроль познавательной деятельности по схеме, образцу).

Для повышения эффективности занятия используются следующие средства обучения:

- учебная, справочная литература, работа с которой позволяет развивать речь, логику, умение обобщать и систематизировать информацию;
- словарь понятий, способствующих формированию и закреплению терминологии;
- структурно-логические схемы, таблицы и графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, активизирующие различные виды памяти;
- раздаточный материал, позволяющий осуществить индивидуальный и дифференцированный подход, разнообразить приемы обучения и контроля;
- технические средства обучения.

Во время лекции используются следующие приемы:

- наглядность;
- использование различных форм речи: устной или письменной – в зависимости от навыков, которыми владеют студенты;
- разделение лекционного материала на небольшие логические блоки.



Учитывая специфику обучения слепых и слабовидящих студентов, соблюдаются следующие условия:

- дозирование учебных нагрузок;
- применение специальных форм и методов обучения, оригинальных учебников и наглядных пособий;

Во время проведения занятий происходит частое переключение внимания обучающихся с одного вида деятельности на другой. Также учитываются продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих. Учет зрительной работы строго индивидуален.

Искусственная освещенность помещения, в которых занимаются студенты с пониженным зрением, оставляет от 500 до 1000 лк. На занятиях используются настольные лампы.

Формы работы со студентами с нарушениями опорно-двигательного аппарата следующие:

- лекции групповые (проблемная лекция, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей интернета);
- индивидуальные беседы;
- мониторинг (опрос, анкетирование).

Конкретные виды и формы самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем самостоятельно. Выбор форм и видов самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ и инвалидов осуществляются с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Уральский государственный аграрный университет»  
Кафедра ПИАП

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по учебной дисциплине**

**Б1.О.05 «Организация и управление перерабатывающими и пищевыми предприятиями»**

по направлению подготовки 35.04.06 – «Агроинженерия»

профиль - *Машины и оборудование для переработки сельскохозяйственной продукции*

квалификация выпускника - *магистр*

Екатеринбург, 2022 г.



## 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ИД-1ОПК-6	способен управлять коллективами и организовывать процессы производства	+	+	+

## 2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

### 2.1 Текущий контроль

Индекс	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень
	<b>Владеть</b> навыками работы в команде.	2, 3	<b>Владение</b> навыком применения современных форм организации и управления предприятием	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Устный опрос. Конспект. Защита отчета по практическим работам. Защита реферата	3.1; 3.2; 3.4		
ИД-1ОПК-6	<b>Знать</b> современные методы исследования и оценки в профессиональной сфере	1	<b>Знание</b> разработки методик и инструкций по текущему контролю качества работ в процессе изготовления	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Устный опрос. Конспект. Защита отчета по практическим	3.1		

			продукции, в испытаниях готовых изделий и оформлении документов, удостоверяющих их качество.	бота	работам. Защита реферата	
<b>Уметь</b> применять современные методы исследования, оценивать и представлять результаты выполненной работы	2, 3	<b>Умение</b> применять знания о соответствии качества получающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплект. изделий стандартам, техническим условиям и оформление документов для предъявления претензий поставщикам	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Устный опрос. Конспект. Защита отчета по практическим работам. Защита реферата	3.2	
<b>Владеть</b> методами анализа и прогнозирования экономических эффектов и последствий реализуемой и планируемой деятельности	2, 3	<b>Владение</b> методами анализа и прогнозирования экономических эффектов и последствий реализуемой и планируемой деятельности	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Устный опрос. Конспект. Защита отчета по практическим работам. Защита реферата	3.1; 3.2; 3.4	

## 2.2. Промежуточная аттестация

индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень
ИД-1ОПК-6	Знание	Лекция, Практические занятия, самостоятельная работа	зачет	3.1		
ИД-1ОПК-6	Умение	Лекция, Практические занятия, самостоятельная работа	зачет	3.2		
ИД-1ОПК-6	Владение	Лекция, Практические занятия, самостоятельная работа	зачет	3.1; 3.2; 3.4		

### **3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И КЛЮЧИ (ОТВЕТЫ) К КОНТРОЛЬНЫМ ЗАДАНИЯМ, МАТЕРИАЛАМ, НЕОБХОДИМЫМ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ**

#### **3.1 Контрольные вопросы к зачету по теоретическому материалу**

1. Организация производства как часть производственного менеджмента.
2. Система и системообразующие элементы.
3. Раскрыть основные элементы, присущие системам.
4. Перечислить закономерности организации производства, раскрыть их содержание.
5. Предприятие как производственная система, его структура.
6. Перечислить основные принципы организации производственных систем.
7. Производственный цикл и его длительность.
8. Длительность технологического и операционного циклов.
9. Охарактеризовать основные типы организации производства.
10. Дать общую характеристику основных видов движения деталей в производстве.
11. Перечислить основные признаки поточного производства.
12. Механизация и автоматизация поточного производства. Гибкие автоматизированные производства (ГАП).
13. Охарактеризовать основные виды поточных линий.
14. Синхронизация операций на поточных линиях.
15. Характеристика прерывно-поточных линий. Стандартный план работы одно-предметной прерывно-поточной линии.
16. Непрерывно-поточные линии, их характеристика. Виды заделов на поточных линиях.
17. Как определяется коэффициент загрузки оборудования и коэффициент загрузки рабочих мест?
18. Пояснить понятие «многостаночное обслуживание» и условие его организации.
19. Какие технико-экономические показатели необходимо рассчитать, чтобы определить эффективность автоматизированных систем управления производством?
20. Раскрыть содержание, этапы и задачи технической подготовки производства.
21. Как выбрать наиболее экономичный вариант технологического процесса?
22. Раскрыть основные правила построения сетевых моделей.
23. Перечислить основные отличия календарного нелинейного методов планирования производства.
24. Производственная инфраструктура предприятия: состав и содержание.
25. Организация ремонтного хозяйства предприятия.
26. Энергетическое хозяйство предприятия: его структура и организация. Транспортное обслуживание предприятия.
27. Инструментальное хозяйство предприятия: его структура и организация.
28. Организация складского хозяйства на предприятии.
29. Раскрыть содержание оперативного управления производством.
30. Характеристика последовательного вида движения деталей в производстве.
31. Характеристика параллельного вида движения деталей в производстве.
32. Характеристика параллельно-последовательного вида движения деталей в производстве.
33. Внутрелинейные заделы на непрерывно-поточных линиях.
34. Параметры для событий в сетевых моделях и их расчет.
35. Параметры для работ в сетевых моделях и их расчет.

36. Производственный процесс и его структура.
37. Структура операционного и технологического циклов.
38. Расчет численности рабочих мест на поточной линии.
39. Основные правила планировки рабочих мест на поточной линии.

### **Критерии оценки на зачете**

Оценки "отлично" заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, усвоивший основную литературу и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой.

Оценки "хорошо" заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе практические задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Оценка "хорошо" выставляется обучающимся, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знакомых с основной литературой, рекомендованной программой. Оценка "удовлетворительно" выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий. Оценка "неудовлетворительно" ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательного учреждения без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

### **3.2 Вопросы к промежуточному контролю успеваемости студентов**

Промежуточный контроль знаний оценивается по объему выполненных и защищённых лабораторных (практических) работ и сданных тестов.

Оценка - «не аттестован» проставляется при наличии более 2-х несданных отчетов лабораторных (практических) работ и 1 несданного теста.

#### **3.2.1 Контрольные вопросы к зачету по практическим занятиям**

1. Разработать стратегию развития молочно-мясной отрасли
2. Разработать стратегию развития масложировой отрасли
3. Разработать стратегию развития мукомольно-крупяной отрасли
4. Разработать стратегию развития картофелеперерабатывающей отрасли
5. Типы и методы организации производства
6. Типы производства и их технико-экономическая характеристика
7. Методы организации производства
8. Привести виды поточных линий
9. Параметры поточных линий и их расчет
10. Виды заделов в поточном производстве и их расчет
11. Оперативно-производственное планирование
12. Система управления предприятием
13. Организационно-экономические основы и система управления хозяйственных обществ

## 14. Организационно-экономические основы и система управления унитарных предприятий

### 3.2.2 Тестовые задания

Для осуществления текущего контроля предлагаются тестовые задания

1. Время с момента поступления сырья и материалов на предприятие до момента реализации готовой продукции - это...
  1. Производственный цикл;
  2. Производственная операция;
  3. Время производства;
  4. Рабочий период.
2. Длительность производственного цикла состоит из:
  1. Рабочего времени и времени перерывов;
  2. Производственного и технологического времени;
  3. Технического перерыва и производственного времени;
  4. Технического и технологического времени.
3. Время выполнения операций по производству изделий составляет:  $t_1 = 6$ ,  $t_2 = 3$ ,  $t_3 = 4$  минуты, количество изделий - 8. Производственный цикл равен:
  1. 80 минутам;
  2. 104 минутам;
  3. 72 минутам;
  4. 96 минутам.
4. Основные методы организации производства:
  1. индивидуальный, бригадно-операционный, поточно-операционный;
  2. индивидуальный, поточный, прерывный, непрерывный;
  3. прерывный, непрерывный, линейный, нелинейный;
  4. бригадный, командный, групповой.
5. Вид движения предметов труда, при котором вся партия предметов труда обрабатывается полностью и только потом передается на следующую операцию:
  1. Прерывный;
  2. Параллельный;
  3. Последовательный;
  4. Непрерывный;
6. Основные элементы производственного процесса:
  1. Труд, денежные ресурсы, капитал;
  2. Труд, средства труда, предметы труда;
  3. Время производства и перерывов;
  4. Стадия и элемент производства.
7. Виды движения предметов труда, влияющие на производственный цикл:
  1. Последовательный, параллельный, параллельно-последовательный;
  2. Технический, технологический, технико-технологический;
  3. Распределительный, контрольный, контрольно-распределительный;
  4. Естественный, технический, транспортный.
8. Отрасли народного хозяйства принято делить на:
  1. Чистые и хозяйственные отрасли;
  2. Чистые и смешанные отрасли;
  3. Однородные и разнородные отрасли;
  4. Технические и технологические процессы.
9. Составная часть времени производства
  1. Время закупки сырья;
  2. Время перерывов;
  3. Производственный цикл;

4. Сбыт продукции.
10. Принцип, который предусматривает одновременное выполнение отдельных операций и процессов
  1. Принцип параллельности;
  2. Принцип непрерывности;
  3. Принцип ритмичности;
  4. Принцип гибкости.
11. Народнохозяйственный комплекс включает в себя
  1. Предприятия и учреждения;
  2. Производственные и непроизводственные сферы;
  3. Время производства и перерывов;
  4. Прерывный и непрерывный производственный процесс.
12. Устройство или сочетание чего-либо в единое целое
  1. Организация;
  2. Процесс;
  3. Производство;
  4. Народнохозяйственный комплекс;
13. Организационные типы производства
  1. единичное, массовое, серийное;
  2. техническое, технологическое, длительное;
  3. основное, вспомогательное, побочное;
  4. универсальное, стандартное, уникальное;
14. Производственный процесс, выполняемый машинами под наблюдением рабочего
  1. Механизированный;
  2. Автоматический;
  3. Автоматизированный;
  4. Ручной.
15. Наиболее крупными частями производственного процесса являются:
  1. Универсальное, стандартное, уникальное;
  2. Единичное, массовое, серийное;
  3. Индивидуальный, поточный, прерывный, непрерывный;
  4. Основные, вспомогательные, побочные производства.
16. По течению во времени производственные процессы подразделяют на:
  1. Прерывные и непрерывные;
  2. Технические и технологические процессы;
  3. Индивидуальный, поточный;
  4. Основные, вспомогательные.
17. Время от начала производственного процесса до выхода готовой продукции определяется как:
  1. Производственный цикл;
  2. Производственная операция;
  3. Производственная стадия;
  4. Время производства.
18. Хронометраж – это...
  1. Уменьшение длительности всех элементов;
  2. Совершенствование структуры трудового процесса;
  3. Баланс рабочего времени;
  4. 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
  1. Условия труда;

2. Рабочее место;
  3. Кооперация труда;
  4. Разделение труда.
20. Выпущено продукции на 560 000 рублей, среднесписочная численность работников – 28 человек, количество рабочих дней в году – 214, среднегодовая производительность труда составляет:
1. 20000;
  2. 2617;
  3. 93,5;
  4. 5992.
21. Максимально возможный годовой выпуск продукции в номенклатуре и ассортименте при условии наиболее полного использования оборудования и производственных площадей, применения прогрессивной технологии и организации производства – это...
1. Эффективность производства;
  2. Производственная мощность;
  3. Трудоемкость;
  4. Производительность труда.
22. Виды фонда времени работы оборудования:
1. Эффективный, рациональный, сокращенный;
  2. Гибкий, прерывный, номинальный;
  3. Календарный, режимный, эффективный;
  4. Плановый, сокращенный, действительный.

#### **Критерии оценивания тестов**

Для достижения большей достоверности результатов тестирования следует строить текст так, чтобы у студентов было не более 40 – 50 секунд для ответа на один вопрос.

Оценка результатов тестирования:

Процент результативности	Балл	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
75-89	4	Хорошо
60-74	3	Удовлетворительно
Менее 60	2	неудовлетворительно

### **3.3 Темы рефератов по пропущенным материалам учебной дисциплины**

Рефераты выполняются по темам занятий пропущенных по уважительной причине при их обязательной защите.

#### **Примерная тематика рефератов**

1. Промышленное предприятие как производственная система
2. Производственный процесс и принципы его организации во времени и пространстве
3. Организация, планирование и управление процессами создания и освоения новой техники
4. Автоматизация и информационные технологии в современном производстве
5. Организация вспомогательных цехов и обслуживающих хозяйств
6. Организация производства на перерабатывающем предприятии
7. Нормирование и оплата труда на предприятии
8. Инновационный проект. Методы отбора и инструменты анализа рисков



9. Управление рисками в инновационно-инвестиционной деятельности предприятия
10. Производственный менеджмент. Управление предприятием.

### Методические рекомендации по подготовке студентом рефератов/докладов

**Реферат** – письменный доклад по определенной теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. Рефераты пишутся обычно стандартным языком, с использованием типологизированных речевых оборотов вроде: «важное значение имеет», «уделяется особое внимание», «поднимается вопрос», «делаем следующие выводы», «исследуемая проблема», «освещаемый вопрос» и т.п. К языковым и стилистическим особенностям рефератов относятся слова и обороты речи, носящие обобщающий характер, словесные клише. У рефератов особая логичность подачи материала и изъяснения мысли, определенная объективность изложения материала.

Структура реферата: 1. Титульный лист; 2. Оглавление; 3. Введение; 4. Основная часть; 5. Заключение; 6. Список литературы; 7. Приложения.

Титульный лист является первой страницей и заполняется по строго определенным правилам (определяются ученым заведением). Общее количество страниц в реферате, без учета приложений, не должно превышать 15 страниц. Значительное превышение установленного объема является недостатком работы и указывает на то, что студент не сумел отобрать и переработать необходимый материал. Реферат должен сопровождаться презентацией. Для подготовки презентации рекомендуется использовать: PowerPoint. Для подготовки презентации необходимо собрать и обработать начальную информацию. Последовательность подготовки презентации: 1. Четко сформулировать цель презентации: вы хотите свою аудиторию мотивировать, убедить, заразить какой-то идеей или просто формально отчитаться. 2. Определить объем презентации. 3. Отобрать всю содержательную часть для презентации и выстроить логическую цепочку представления. 4. Определить ключевые моменты в содержании текста и выделить их. 5. Определить виды визуализации (картинки) для отображения их на слайдах в соответствии с логикой, целью и спецификой материала. 6. Подобрать дизайн и форматировать слайды (количество картинок и текста, их расположение, цвет и размер). 7. Проверить визуальное восприятие презентации.

### Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата

Оценка	Баллы	Критерии
Повышенный уровень	100-90	Если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
Базовый уровень	89-75	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
Пороговый уровень*	74-60	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

*\*При ответе ниже порогового уровня компетенция (или её часть) считается не сформированной.*

### **3.4 Задания для самостоятельной работы студента**

На самостоятельную работу выносятся материалы, дополняющие и углубляющие учебные вопросы, упоминаемые на лекционных и практических (лабораторных) занятиях, связанные с порядком приемки и подготовки изделия к испытаниям, методами испытаний технологического оборудования и порядком проведения и оформления результатов испытаний технологического оборудования перерабатывающих предприятий.

**Выполнение курсовых проектов (работ) учебным планом не предусмотрено**

## Оценочные средства

Форма контроля	Объекты оценивания	Контролируемые разделы и темы дисциплины	Наименование оценочного средства	
			традиционный	инновационный
Текущий контроль ТК -1	<p>Модуль 1</p> <p>Стратегия развития перерабатывающей и пищевой промышленности</p> <p>1.1 Молочно-мясная отрасль</p> <p>1.2 Масложировая отрасль</p> <p>1.3 Мукомольно-крупяная отрасль</p> <p>1.4 Картофелеперерабатывающая отрасль</p>	Модуль 1	тестирование, устные ответы на вопросы, рефераты, конспекты, защита отчета по практическим работам	учебная дискуссия, просмотр видеороликов по теме модуля, дискуссия по результатам просмотра, работа с видеоматериалом.
Текущий контроль ТК -2	<p>Модуль 2</p> <p>Типы и методы организации производства</p> <p>2.1 Типы производства и их технико-экономическая характеристика</p> <p>2.2 Методы организации производства</p> <p>2.3 Виды поточных линий</p> <p>2.4 Параметры поточный линий и их расчет</p> <p>2.5 Виды заделов в поточном производстве и их расчет</p> <p>2.6 Оперативно-производственное планирование</p>	Модуль 2	тестирование, устные ответы на вопросы, рефераты, конспекты, защита отчета по практическим работам	учебная дискуссия, просмотр видеороликов по теме модуля, дискуссия по результатам просмотра, работа с видеоматериалом.
Текущий контроль ТК -3	<p>Модуль 3</p> <p>Система управления предприятием</p> <p>3.1 Понятие и виды юридических лиц</p> <p>3.2 Организационно-экономические основы и система управления хозяйственных обществ</p> <p>3.3 Организационно-экономические основы и система управления унитарных предприятий</p>	Модуль 3	тестирование, устные ответы на вопросы, рефераты, конспекты, защита отчета по практическим работам	учебная дискуссия, просмотр видеороликов по теме модуля, дискуссия по результатам просмотра, работа с видеоматериалом.

## **ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В ходе текущего контроля осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала учебной дисциплины.

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

проведение мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем); предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости); обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; дублирование необходимой зрительной и звуковой информации для обучающего звуковыми материалами (аудиофайлами или др.), материалами с текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера в зависимости от потребностей обучающегося;

предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме или наоборот, письменный ответ заменен устным.