

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна  
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета  
Дата подписания: 25.08.2023 12:05:00  
Уникальный программный ключ:  
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по учебной работе  
Пятигорского института (филиал) СКФУ  
Мартыненко М.В.  
"28" марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Технологическое оборудование предприятий общественного питания**

|                                 |                                                                          |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Направление подготовки          | <u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u> |
| Направленность (профиль)        | <u>Технология и организация ресторанного дела</u>                        |
| Форма обучения                  | <u>заочная</u>                                                           |
| Год начала обучения             | <u>2022</u>                                                              |
| Реализуется в <u>8</u> семестре |                                                                          |

**Разработано**

Доцент кафедры технологии продуктов  
питания и товароведения  
Шалтумаев Т.Ш.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**  
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6  
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна  
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 2022

### 1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: создание информационной базы выпускника, предполагающей выбор и разработку соответствующего технологического оборудования, и подготовку студентов к практической и научной деятельности, связанной с эксплуатацией машин и аппаратов предприятий общественного питания и торговли.

Задачами освоения дисциплины «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» являются:

- приобретение теоретических знаний и практических навыков в области устройства и безопасной эксплуатации оборудования;
- рационального использования сырьевых, энергетических и др. ресурсов предприятий питания и торговли;
- подбор современных способов организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

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

| Код, формулировка компетенции                                                                                                                                                                                                                                                    | Код, формулировка индикатора                                                                                                                                                                                                        | Планируемые результаты обучения по дисциплине , характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-5</b> Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции | ИД-1 <sub>ПК-5</sub> Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований.                                                  | Владеет актуальной информацией в области использования технологического оборудования при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ИД-2 <sub>ПК-5</sub> Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых | Организует технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья                         |
| <b>ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ</b><br>Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6<br>Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна<br>Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                     | Демонстрирует способность эксплуатации современного технологического оборудования с целью                                                                                            |



|                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                        | производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания. | улучшения технологии пищевых производств с учетом инновационных направлений в индустрии питания                                                           |
| <b>ПК-6</b> Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий | ИД-1 <sub>ПК-6</sub> Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники.                              | Осуществляет необходимые технологические расчеты для подбора оптимальных видов технологического оборудования                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                        | ИД-2 <sub>ПК-6</sub> Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания.    | Использует различные информационные ресурсы для обоснования выбора технологического оборудования основных и вспомогательных помещений предприятия питания |

#### 4. Объем учебной дисциплины и формы контроля\*

| Объем занятий:         | З.е. | Астр. ч. | Из них в форме практической подготовки |
|------------------------|------|----------|----------------------------------------|
| Всего:                 | 3    | 81       |                                        |
| Из них аудиторных:     |      |          |                                        |
| Лекций                 |      | 3,0      |                                        |
| Практических работ     |      | 3,0      |                                        |
| Самостоятельной работы |      | 75       |                                        |
| Формы контроля:        |      |          |                                        |

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Заčet 8,66 балла

применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (если иное не установлено образовательным стандартом)



**5. Содержание дисциплины , структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий**

**5.1 Тематический план дисциплины**

| №                                                                                                                                                                               | Раздел (тема) дисциплины                                                                           | Реализуемые компетенции, индикаторы                                                          | Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов |                      |                     |                        | Самостоятельная работа, часов |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|------------------------|-------------------------------|
|                                                                                                                                                                                 |                                                                                                    |                                                                                              | Лекции                                                | Практические занятия | Лабораторные работы | Групповые консультации |                               |
| <b>8 семестр</b>                                                                                                                                                                |                                                                                                    |                                                                                              |                                                       |                      |                     |                        |                               |
| <b>Раздел 1. Характеристика механического, нейтрального и иного оборудования</b>                                                                                                |                                                                                                    |                                                                                              |                                                       |                      |                     |                        | 75                            |
| 1                                                                                                                                                                               | Тема 1. Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод, оборудование для нарезки | ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-6</sub> | 1,5                                                   | 1,5                  | -                   | -                      |                               |
| 2                                                                                                                                                                               | Тема 2. Машины для обработки овощей, мяса и рыбы                                                   | ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-6</sub> | -                                                     | -                    | -                   | -                      |                               |
| 3                                                                                                                                                                               | Тема 3. Машины кондитерского и мучного цеха                                                        | ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-6</sub> | -                                                     | -                    | -                   | -                      |                               |
| 4                                                                                                                                                                               | Тема 4. Подъемно-транспортное оборудование, посудомоечные машины и торговое оборудование           | ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-6</sub> | -                                                     | -                    | -                   | -                      |                               |
| <b>Раздел 2. Характеристика теплового и холодильного оборудования</b>                                                                                                           |                                                                                                    |                                                                                              |                                                       |                      |                     |                        |                               |
| 5                                                                                                                                                                               | Тема 5. Общие сведения о тепловом оборудовании                                                     | ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-6</sub> | 1,5                                                   | 1,5                  | -                   | -                      |                               |
| 6                                                                                                                                                                               | Тема 6. Варочное, жарочное и пекарское оборудование                                                | ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-6</sub> | -                                                     | -                    | -                   | -                      |                               |
| 7                                                                                                                                                                               | Тема 7. Многофункциональное тепловое оборудование                                                  | ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-6</sub> | -                                                     | -                    | -                   | -                      |                               |
| 8                                                                                                                                                                               | Тема 8. Оборудование универсальное, водогрейное и для                                              | ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-6</sub> | -                                                     | -                    | -                   | -                      |                               |
| <div>раздел 1<br/>ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН<br/>ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ<br/>120000002A633E3D113AD425FB50002000002A6<br/>Шебзухова Татьяна Александровна<br/>холодильном оборудовании</div> |                                                                                                    |                                                                                              |                                                       |                      |                     |                        |                               |
| 9                                                                                                                                                                               | Тема 9. Общие сведения о холодильном оборудовании                                                  | ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub>                         | -                                                     | -                    | -                   | -                      |                               |

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6  
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна  
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

|                        |  |                      |            |            |  |  |           |
|------------------------|--|----------------------|------------|------------|--|--|-----------|
|                        |  | ИД-1 <sub>ПК-6</sub> |            |            |  |  |           |
| <b>Итого 8 семестр</b> |  |                      | <b>3,0</b> | <b>3,0</b> |  |  | <b>75</b> |

## 5.2 Наименование и содержание лекций

| № темы дисциплины                                                                | Наименование тем дисциплины, их краткое содержание                                                                                                                                                                                      | Объем часов | Из них практическая подготовка, часов |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------|
| <b>8 семестр</b>                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                         |             |                                       |
| <b>Раздел 1. Характеристика механического, нейтрального и иного оборудования</b> |                                                                                                                                                                                                                                         |             |                                       |
| 1                                                                                | Тема 1. Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод, оборудование для нарезки<br><i>Общая характеристика применяемого оборудования, с указанием типов, марок, производительности, вариантов монтажной привязки</i> | 1,5         | -                                     |
| <b>Раздел 2. Характеристика теплового и холодильного оборудования</b>            |                                                                                                                                                                                                                                         |             |                                       |
| 5                                                                                | Тема 5. Общие сведения о тепловом оборудовании<br><i>Общая характеристика применяемого оборудования, с указанием типов, марок, производительности, вариантов монтажной привязки</i>                                                     | 1,5         | -                                     |
| <b>Итого за 8 семестр</b>                                                        |                                                                                                                                                                                                                                         | <b>3,0</b>  | <b>-</b>                              |

## 5.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

## 5.4 Наименование практических занятий

| № темы дисциплины         | Наименование тем дисциплины, их краткое содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Объем часов | Из них практическая подготовка, часов |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------|
| <b>8 семестр</b>          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |                                       |
| 1                         | <b>Практическое занятие №1</b><br><b>Тема п/з: «Расчет протирочной машины»</b><br><i>Теоретические основы процесса разделения методом протирания, знакомство с классификацией протирочных машин, их устройством и принципом действия, приобретение практических навыков по расчету протирочных машин</i>                                                                   | 1,5         | -                                     |
| 5                         | <b>Практическое занятие № 2</b><br><b>Тема п/з: «Теплотехнические расчеты пищеварочного котла»</b><br><i>Режимы работы пищеварочного котла; изучение принципиальной электрической схемы; определение коэффициента теплопередачи через стенку варочного сосуда; определение энергетического баланса аппарата в режиме разогрева до кипения; определение энергетического</i> | 1,5         | -                                     |
| <b>Итого за 8 семестр</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>3,0</b>  | <b>-</b>                              |

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

## 5.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося



| Коды<br>реализуемых<br>компет<br>енций,<br>индика<br>тора<br>(ов)                            | Вид деятельности студентов                          | Средства и<br>технологии<br>оценки | Объем часов, в том числе |                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------|-------|
|                                                                                              |                                                     |                                    | СРС                      | Контакт<br>ная<br>работа с<br>препода<br>вателем | Всего |
| 8 семестр                                                                                    |                                                     |                                    |                          |                                                  |       |
| ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-6</sub> | Самостоятельное изучение<br>литературы по теме №1–9 | Собеседование                      | 66,96                    | 7,44                                             | 74,4  |
| ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-6</sub> | Подготовка к практическим<br>занятиям №1–2          | Отчет<br>(письменный)              | 0,54                     | 0,06                                             | 0,6   |
| Итого за 8 семестр                                                                           |                                                     |                                    | 48,6                     | 5,4                                              | 67,5  |
| Итого                                                                                        |                                                     |                                    | 48,6                     | 5,4                                              | 67,5  |

#### **6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

#### **7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически заверченный раздел.

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Практические занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации, приобретения навыков ее применения при решении практических задач в

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ  
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB5000200002A6  
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна  
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

направлена на самостоятельное изучение практическим и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.



Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Н. А. Бочкарева. - Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020. - 434 с. - ISBN 978-5-4497-0507-5. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/94722.html>

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов, Ч.1, Механическое оборудование. – Москва; Берлин: DirectMEDIA, 2016. – 680 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. - М.: Академия, 2013. - 416 с.

2. Оборудование предприятий общественного питания: В 3 ч.: учебник / В.Д. Елхина, М.И. Ботов, Ч. 1, Механическое оборудование. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2012. - 416 с.

3. Оборудование предприятий общественного питания: В 3 ч.: учебник / В.П. Кирпичников, М.И. Ботов, Ч. 2, Тепловое оборудование. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2012. - 496 с.

4. Оборудование предприятий общественного питания: В 3 ч.: учебник / Т.Л. Колупаева, Н.Н. Агафонов, Г.Н. Дзюба, Ч. 3, Торговое оборудование. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2012. - 304 с.

5. Могильный, М. П. Торговое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / М. П. Могильный, Т.В. Калашнова, А.Ю. Баласанян; под редакцией М.П. Могильный. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 181 с. - ISBN 978-5-4377-0051-3. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/40921.html>

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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

1. [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru) – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Директ–Медиа».

2. Электронно–библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».

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

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6  
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

При чтении лекции используется компьютерная техника, демонстрации презентаций, мультимедийных материалов.

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

|   |                                                                                     |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | КонсультантПлюс / <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a> |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|

Программное обеспечение:

|   |                                                                                                                    |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.     |
| 2 | Microsoft Windows Профессиональная. Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023 г. |

#### 10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лекционные занятия     | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащена оборудованием и техническими средствами обучения. Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели |
| Практические занятия   | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащена оборудованием и техническими средствами обучения. Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели |
| Самостоятельная работа | Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.                                              |

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

#### 11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

1) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

Сертификат: 42000002A633E3D113AD425FB50002000002A6  
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна  
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Оказывающий студенту необходимую техническую помощь (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),



- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
  - специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
  - индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
  - при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;
- 2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
  - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования,
  - обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту,
  - по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022