

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
Безопасность продовольственного сырья и продуктов 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>очная</u>
Год начала обучения	<u>2022</u>
Реализуется в <u>6</u> семестре	

Разработано

Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Щедрина Т.В.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания познакомить студентов с российским и международным опытом в области обеспечения безопасности продуктов питания, формирование у обучающихся способности определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, 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.

Задачи дисциплины:

- познакомить студентов с с российским и международным в области обеспечения безопасности продуктов питания;
- формирование способности осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам;
- формирование определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса;
- формирование способности изучать и анализировать научно-техническую информацию и использование её в профессиональной деятельности;
- 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений дисциплин, дисциплина по выбору студента.

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
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Демонстрирует знания и умения анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
ПК-5 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 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Демонстрирует знания и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований Демонстрирует знания и способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья Демонстрирует знания и способность выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля*

Объем занятий:	з.е.	Астр.ч.	Из них в форме практической подготовки
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	3	81,0	
		54,0	
		27,0	

Практических занятий		27,0	
Самостоятельной работы		6,75	
Формы контроля:			
Экзамен <u>б</u> семестр		20,25	

* Дисциплина предусматривает 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	
6 семестр							
1.	Тема 1. Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества и безопасности предприятий общественного питания.	ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3,0		6,75
2.	Тема 2. Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей.	ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	3,0		3,0		
3.	Тема 3. Системы контроля качества и безопасности пищевой и органической пищевой продукции, пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	3,0		3,0		
4.	Тема 4. Организация производственного контроля на предприятии общественного питания.	ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	3,0		3,0		
5.	Тема 5. Лабораторный контроль и критерии безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе.	ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	3,0		3,0		
6.	Тема 6. Обеспечение безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.	ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	4,5		3,0		
7.	Тема 7. Документация по оценке безопасности пищевых продуктов и предприятий общественного питания.	ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	3,0		3,0		

Сертификат:
Владелец:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

8.	Тема 8. Правила оценки категорий риска и классов опасности цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	3,0		3,0		
9.	Тема 9. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАСПП и стандартов серии ИСО.	ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	3,0		3,0		
Итого за 4 семестр			27,0		27,0		6,75
Итого			27,0		27,0		6,75

5.2 Наименование и содержание лекций

№ темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
6 семестр			
1	Лекция 1. Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества и безопасности продуктов питания. Основные термины и определения. Характеристика документов, регламентирующих безопасность продукции. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Технические регламенты. Характеристика нормативно – технической документации, ГОСТов, применяемых для обеспечения безопасности сырья и продукции.	1,5	
2	Лекция 2. Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей. Теоретические вопросы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции. Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей. Качество и безопасность готовой продукции	3,0	
3	Лекция 3. Системы контроля качества и безопасности пищевой и органической пищевой продукции, пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методы и системы контроля качества и безопасности пищевой и органической пищевой продукции, пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	3,0	
4	Лекция 4. Организация производственного контроля на предприятии общественного питания. Классификацию видов контроля на предприятии. Организация производственного контроля на предприятии общественного питания. Программа производственного контроля.	3,0	
5	Лекция 5. Лабораторный контроль и критерии безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе	3,0	

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

	контроль и критерии безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе.		
6	Лекция 6. Обеспечение безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания. Лабораторный контроль. Обеспечение безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.	4,5	
7	Лекция 7. Основные методы оценки обеспечения качества и безопасности предприятий общественного питания. Лабораторный контроль. Основные методы оценки обеспечения качества и безопасности предприятий общественного питания.	3,0	
8	Лекция 8. Правила оценки категорий риска и классов опасности цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов Основные этапы эволюции работ по управлению качеством и безопасностью. Правила оценки категорий риска и классов опасности цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов	3,0	
9	Лекция 9. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАСПП и стандартов серии ИСО. Разработка и документальное оформление процедур, основанных на принципах ХАССП в Системе менеджмента, в том числе программы производственного контроля. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАСПП и стандартов серии ИСО.	3,0	
Итого за 6 семестр			
	Итого	27,0	

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
__6__ семестр			
1	Практическая работа № 1 Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества и безопасности продуктов питания. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защита прав потребителей. Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества и безопасности продуктов питания.	3,0	
	Практическая работа № 2 Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей.	3,0	

	Риск-ориентированные модели контрольно-надзорной деятельности. Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей.		
3	Практическая работа № 3 Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания. Вопросы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции. Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания.	3,0	
4	Практическая работа № 4 Оценка качества и безопасности сырья и готовой продукции с использованием люминесцентных методов анализа. Вопросы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции. Оценка качества и безопасности сырья и готовой продукции с использованием люминесцентных методов анализа.	3,0	
5	Практическая работа № 5 Оценка качества и безопасности животного сырья и готовой продукции с использованием люминесцентных методов анализа. Вопросы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции. Оценка качества и безопасности животного сырья и готовой продукции с использованием люминесцентных методов анализа.	3,0	
6	Практическая работа № 6 Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в продукты питания. Вопросы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции. Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в продукты питания.	3,0	
7	Практическая работа № 7 Оценка качества и безопасности технологических процессов в общественном питании. Вопросы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции. Оценка качества и безопасности технологических процессов в общественном питании.	3,0	
8	Практическая работа № 8 Цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов. Вопросы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции. Цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов.	3,0	
9	Практическое занятие № 9 Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАСП и стандартов серии ИСО. Вопросы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАСП и стандартов серии ИСО.	3,0	
Итого за __ 6 __ семестр		27,0	
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Итого	27,0
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна		ой работы обучающегося	
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	Средства и	Объем часов, в том числе	

компетенций, индикатора(ов)	студентов	технологии оценки	СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
6 семестр					
ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	Подготовка к лабораторным занятиям	Собеседование	2,4	0,3	2,7
ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	Подготовка к лекционным занятиям	Собеседование	1,6	0,1	1,3
ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	Самостоятельное изучение литературы и Интернет – источников по темам № 1 - 8	Собеседование	2,45	0,3	2,75
Итого за 6 семестр			6,45	0,7	6,75
Итого			6,45	0,7	6,75

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 Безопасность продовольственного сырья и продуктов 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 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

Дисциплина Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый 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 соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение Дополнительная литература: подготовка к практическим и лабораторным занятиям, а также выполнение всех видов самостоятельной работы. Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
---	--

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. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров направления подготовки 19.03.04 — «Технология продукции и организация общественного питания» / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 674 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

<https://www.iprbookshop.ru/111168.html>

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая - Москва: Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/93452>

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - М.: Логос, 2014. - 152 с. : табл., схем., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-98704-779-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438480>

2. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. — 230 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47692>. — ЭБС «IPRbooks»

3. Могильный, М. П. Контроль качества продукции общественного питания : учебник / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина ; под ред. М.П. Могильного. - М. : ДеЛи плюс, 2016. - 412 с. - Прил.: с. 341-403; На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 404-407. - ISBN 978-5-905170-87-45.

5. "МР 2.3.0279-22. 2.3. Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. Методические рекомендации" Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://ppt.ru/docs/metodicheskiye-rekomendatsii/265271>

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

1. Щедрина Т.В. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск.

2. Щедрина Т.В. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск.

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

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - доступ к материалам в электронной форме

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Информационная система "Единое окно"

Режим доступа: <http://window.edu.ru>

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

доступа к образовательным ресурсам" —

3. Каталог образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для профессионального образования. – **Режим доступа:** <http://window.edu.ru/library/pdf2txt>
4. Электронная библиотека «Наука и техника». – Режим доступа: <http://n-t.ru/>
5. сайт Роспотребнадзора РФ – **Режим доступа:** <http://rospotrebnadzor.ru>

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

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На лабораторных занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

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

1	КонсультантПлюс - subscribers@subscribers3.consultant.ru
2	Росстат – www.gks.ru
3	Международная реферативная база данных – www.scopus.com
4	Электронно - библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – www.biblioclub.ru
5	Электронно - библиотечная система «Лань» – e.lanbook.com
6	Научная электронная библиотека e-Library – elibrary.ru

Программное обеспечение:

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

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

Лекционные занятия	Комплект учебной мебели; доска учебная; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор стационарный; экран настенный
Практические занятия	Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения
Самостоятельная работа	Помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	здоровья Возможностями здоровья предоставляются 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 лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- 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),
- 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