

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 12:05:03
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
Теоретические основы производства 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>заочная</u>
Год начала обучения	<u>2022</u>
Реализуется в <u>5-6</u> семестре	

Разработано

Доцент кафедры технологии продуктов
питания
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 «Теоретические основы производства продуктов питания» является получение необходимых систематизированных знаний научных основ технологии продукции общественного питания технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, использования современной техники и технологий.

Задачами освоения дисциплины «Теоретические основы производства продуктов питания» являются:

- изучение технологических принципов производства продукции общественного питания, в том числе общей технологической схемы производства и ассортимента продукции общественного питания; способов кулинарной обработки продуктов в общественном питании; основных критериев качества продукции общественного питания;
- освоение функционально-технологических свойств основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием технологической обработки, в том числе понятия о функциональных технологических свойствах пищевых веществ; структуры, а также механических и массовлагодобменных свойств пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Теоретические основы производства продуктов 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
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 процессов производства	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.	Может определять основные направления развития при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. Может применять необходимую нормативную и техническую документацию для контроля свойств пищевой продукции.
	ИД-2_{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и	Применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, продукции. Демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке.
Разрабатывает мероприятия по совершенствованию		Разбирается в технологических аспектах производства продукции общественного питания.

		системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	
ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности		ИД-1 _{ПК-7} Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками.
		ИД-2 _{ПК-7} Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Применяет статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля*

Объем занятий:	З.е.	Астр. ч.	Из них в форме практической подготовки
Всего:	7	189	
Из них аудиторных:			
Лекций		6	
Лабораторных работ		6	3
Самостоятельной работы		170,25	
Формы контроля:			
Экзам. 60002A633E		6,75	
Курсовая работа (проект) 6 семестр			

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шибзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

* 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	
5 семестр							
Раздел 1. Технологические принципы производства продукции общественного питания							
1	Тема 1. Основные направления развития индустрии питания	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5				75
2	Тема 2. Нормативная, техническая и технологическая документация в индустрии питания	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	-				
3	Тема 3. Общая технологическая схема производства продукции	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	-				
4	Тема 4. Классификация и ассортимент продукции общественного питания	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	-				
5	Тема 5. Способы кулинарной обработки продуктов в общественном питании	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	-				
6	Тема 6. Характеристика тепловых способов обработки продуктов	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	-				
7	Тема 7. Основные критерии качества продукции общественного питания	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	-				
8	Тема 8. Процессы, влияющие на качество продукции общественного питания	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	-				
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ							
тификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6						

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

Раздел 2. Функционально–технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием технологической обработки							
9	Тема 9. Изменение белков при технологической обработке	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	1,5		3,0		
Итого 5 семестр			3,0		3,0		75
6 семестр							
10	Тема 10. Изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы, рыбы	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	-				95,25
11	Тема 11. Изменение пищевых жиров при технологической обработке	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	1,5				
12	Тема 12. Изменение сахаров при технологической обработке	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	1,5		3,0		
13	Тема 13. Изменение крахмала при технологической обработке	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}					
14	Тема 14. Изменение витаминов и минеральных веществ при технологической обработке	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}					
15	Тема 15. Образование новых вкусовых, ароматических веществ, новых красящих веществ при технологической обработке	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}					
16	Тема 16. Структура пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}					
17	Тема 17. Реологические характеристики отдельных видов кулинарной продукции	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}					
18	Тема 18. Активность воды как фактор стабильности качества продукции общественного питания	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}					
Итого за 6 семестр			3,0		3,0		95,25
Итого за 5,6 семестры			6,0		6,0		170,25

5.2 ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		5.2 Нормативное содержание лекций Тема 1. Пищевые продукты, их краткое содержание		Объем часов	Из них практическая
---	--	---	--	-------------	---------------------

ПЛИН Ы			ПОДГОТОВ ка, часов
5 семестр			
Раздел 1. Технологические принципы производства продукции общественного питания			
1	Тема 1. Основные направления развития индустрии питания <i>Анализ состояния рынка индустрии питания; современные тренды в производстве продуктов питания</i>	1,5	-
Раздел 2. Функционально–технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием технологической обработки			
2	Тема 9. Изменение белков при технологической обработке <i>Характеристика белковых соединений, их свойства, основные изменения, происходящие в них при кулинарной обработке</i>	1,5	-
	Итого 5 семестр	3,0	-
6 семестр			
3	Тема 11. Изменение пищевых жиров при технологической обработке <i>Характеристика жировых соединений, их свойства, основные изменения, происходящие в них при кулинарной обработке</i>	1,5	-
4	Тема 12. Изменение сахаров при технологической обработке <i>Характеристика углеводов, их свойства, основные изменения, происходящие в них при кулинарной обработке</i>	1,5	-
	Итого за 6 семестр	3,0	-
	Итого	6,0	-

5.3 Наименование лабораторных работ

№ темы дисц ипли ны	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическа я подготовка, часов
5 семестр			
9	Лабораторная работа №1. Влияние температуры на растворимость белков животного и растительного происхождения <i>Проведение лабораторных исследований по стандартной методике и анализ результатов экспериментов по влиянию нагревания до разной температуры на растворимость белков мяса, рыбы, муки</i>	3,0	3,0
	Итого за 5 семестр	3,0	-
6 семестр			
12	Лабораторная работа №2. Влияние различных факторов на гидролиз сахарозы <i>Проведение лабораторных исследований по стандартной методике и анализ результатов экспериментов по влиянию ряда факторов (продолжительности нагревания, концентрации добавленной кислоты, степени диссоциации добавленной кислоты) на гидролиз дисахаридов</i>	3,0	-
	Итого за 6 семестр	3,0	-
	Итого	6,0	3,0

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

5.4 Наименование практических занятий

Не предусмотрено учебным планом

5.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций, индикатора (ов)	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
			СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
5 семестр					
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-9	Собеседование	66,69	7,41	74,1
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	Подготовка к лабораторному занятию №1	Отчет (письменный)	0,81	0,09	0,9
Итого за 5 семестр			67,5	7,5	75
6 семестр					
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	Самостоятельное изучение литературы по темам №10-18	Собеседование	60,615	6,735	67,35
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	Подготовка к лабораторному занятию №2	Отчет (письменный)	0,81	0,09	0,9
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	Выполнение курсовой работы	Курсовая работа	24,3	2,7	27
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ,	Подготовка к экзамену	Собеседование	6,075	0,675	6,75
Итого за 6 семестр			91,8	10,2	102
Итого			159,3	17,7	177

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 «Теоретические основы

производства» базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием их содержания. Процесс освоения дисциплины. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

- 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 завершённый раздел.

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

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к 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. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496 с.: табл., ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Библиогр.: с. 477–478. – ISBN 978–5–394–02516–7; То же [Электронный ресурс]. – URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461)

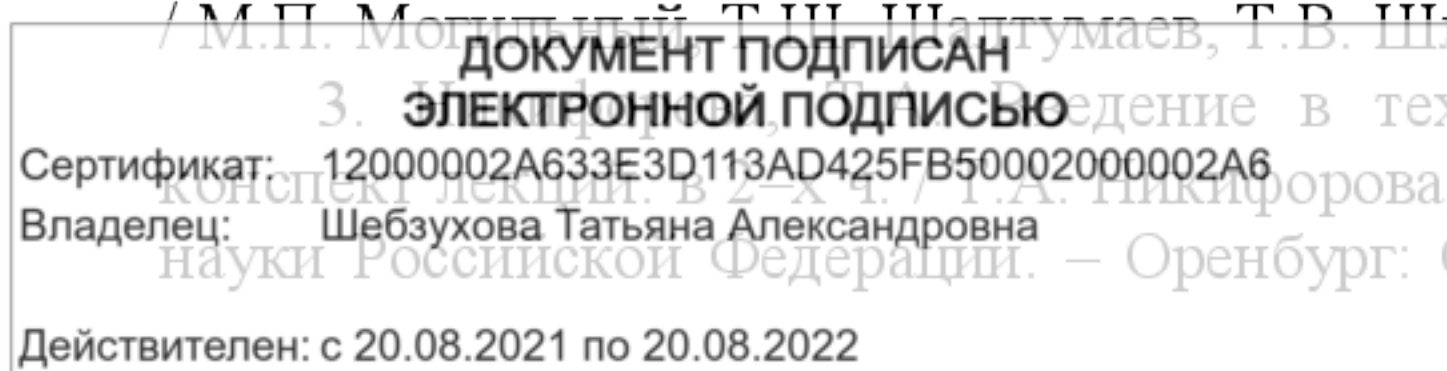
2. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 336 с.: табл. – (Прикладной бакалавриат). – Библиогр. в кн. – ISBN 978–5–394–02466–5; То же [Электронный ресурс]. – URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459)

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В. – Электрон.текстовые данные. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 136 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52317>. – ЭБС «IPRbooks», по паролю

2. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб.пособие] / М.П. Могильный, Т.И. Шаттумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.

3. Введение в технологии производства продуктов питания: конспект лекций. В 2-х ч. / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Оренбург: Оренбургский государственный университет,



2015. – Ч. 1. – 136 с. : табл., ил., схемы – Библиогр. в кн. – ISBN 978–5–7410–1211–6; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364843>

4. Кузьмичева В.Н. Биохимия пищевых продуктов и их метаболизм [Электронный ресурс]: учебно–методическое пособие / В.Н. Кузьмичева, И.Ю. Венцова, Н.А. Каширина. – Электрон.текстовые данные. – Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015. – 247 с. – 978–5–7267–0819–5. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72652.html>

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

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Теоретические основы производства продуктов 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 «Теоретические основы производства продуктов питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

3. Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Теоретические основы производства продуктов 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 – «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

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов.

Информационные справочные системы:

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

1	КонсультантПлюс / http://www.consultant.ru/
---	---

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
--------------------	--

Лабораторные занятия	Лаборатория контроля качества пищевых продуктов. Шкафы фотометр фотоэлектрический; плитки лабораторные переносные; рефрактометры; мини pH метры; весы лабораторные электронные; печь муфельная; шкаф суховоздушный;
----------------------	---

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	микроскопы лабораторные; шкаф вытяжной; столы лабораторные с надстройкой; химическая посуда; инвентарь; комплект учебной мебели; доска учебная; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор переносной, экран переносной
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 лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть 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, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

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