

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
Введение в технологию продуктов 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>очная</u>
Год начала обучения	<u>2022</u>
Реализуется в <u>3</u> семестре	

Разработано

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

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания» является формирование способности на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, овладеть навыками самостоятельной работы. Научить студента осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. Приобрести знания и практические навыки определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

Задачами освоения дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- овладеть знаниями и практическими навыками осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;
- формировать способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- формировать способность определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Введение в технологию продуктов общественного питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений дисциплин.

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
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода; ИД-2 _{УК-1} Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации; ИД-3 _{УК-1} Определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант ее решения.	Способен выделять проблемную ситуацию, осуществлять ее анализ и диагностику на основе системного подхода; Способен осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации; Способен определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант ее решения.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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
Всего:	3	81,0	
Из них аудиторных:		40,5	
Лекций		13,5	
Практических занятий		27,0	
Самостоятельной работы		13,5	
Формы контроля:		27,0	
Экзамен 3 семестр			

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Дисциплина: *применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий*

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам 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	
3 семестр							
1	Тема № 1. Общая характеристика направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	1,5	1,5			13,5
2	Тема № 2. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	1,5	3,0			
3	Тема № 3. Классификация предприятий общественного питания. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	1,5	1,5			
4	Тема № 4 Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	1,5	3,0			
5	Тема № 5 Общая характеристика технологических процессов производства продуктов общественного питания	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	1,5	3,0			
6	Тема № 6 Производство кулинарной продукции с заданными свойствами	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	1,5	6,0			
7	Тема № 7 Инновационные технологии производства продуктов питания	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	1,5	3,0			
8	Тема № 8 Направления развития технологии пищевых производств	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	1,5	3,0			
9	Тема № 9 Повышение качества и безопасности готовой продукции	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	1,5	3,0			
	ИТОГО за 3 семестр		13,5	27,0			13,5
	ИТОГО		13,5	27,0			13,5

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

5.2 Наименование и содержание лекций

№ темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
	<u>3 семестр</u>		
1	Лекция 1. Общая характеристика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания». Общая характеристика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания». Задачи профессиональной деятельности бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».	1,5	
2	Лекция 2. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания Роль образования в подготовке специалистов для работы в современных условиях. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	1,5	
3	Лекция 3. Классификация предприятий общественного питания Классификация предприятий общественного питания Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания продукции.	1,5	
4	Лекция 4. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе. Современные технологии производства продукции в предприятиях общественного питания. Новые виды современных продуктов питания. Продовольственная безопасность страны. Государственные программы обеспечения продовольственной безопасности страны.	1,5	
5	Лекция 5. Общая характеристика технологических процессов производства продуктов общественного питания. Характеристика основных технологических принципов производства кулинарной продукции Характеристика ассортимента и технологии производства блюд из растительного сырья Характеристик основных технологических принципов производства кулинарной продукции из животного сырья.	1,5	
6	Лекция 6. Производство кулинарной продукции с заданными свойствами. Современные подходы к созданию продуктов питания с заданными свойствами Использование пищевых добавок в производстве продуктов питания	1,5	
7	Лекция 7. Современные технологии производства продуктов питания Современные подходы к созданию продуктов питания с заданными свойствами Использование пищевых добавок в производстве продуктов питания.	1,5	

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

	Инновационные технологии производства продуктов питания.		
8	Лекция 8. Направления развития технологии пищевых производств. Влияние различных факторов на развитие и кухни народов Северного Кавказа. Исторические особенности развития кухонь народов Северного Кавказа. Влияние религии на кулинарию разных народов. Влияние различных факторов на развитие русской кухни. Влияние религии на кулинарию разных народов	1,5	
9	Лекция 9. Повышение качества и безопасности готовой продукции. Требования для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работниками производственных помещений предприятий общественного питания. Мероприятия по обеспечению пищевой безопасности.	1,5	
	ИТОГО за 3 семестр	13,5	
	ИТОГО	13,5	

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
	3 семестр		
1	Практическая работа № 1. Общая характеристика направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	1,5	
2	Практическая работа № 2. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	3,0	
3	Практическая работа № 3. Классификация предприятий общественного питания. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания	1,5	
4	Практическая работа № 4 Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе	3,0	
5	Практическая работа № 5 Общая характеристика технологических процессов производства продуктов общественного питания	3,0	
6	Практическая работа № 6 Производство кулинарной продукции с заданными свойствами	6,0	
7	Практическая работа № 7 Инновационные технологии	3,0	
8	Практическая работа № 8 Направления развития	3,0	
9	Практическая работа № 9 Повышение качества и	3,0	
	ИТОГО за 3 семестр	27,0	
	ИТОГО	27,0	

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
__3__ семестр					
ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	Подготовка к лекционным занятиям	Собеседование	2,43	0,27	2,7
ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	Отчет по практическим работам № 1-9	Собеседование	4,6	0,5	5,1
ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	Самостоятельное изучение литературы и Интернет – источников по темам № 1 - 9	Собеседование	2,7	0,3	3,0
ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	Индивидуальные творческие задания по заданной тематике	Собеседование	2,4	0,3	2,7
Итого за _3_ семестр			12,13	1,37	13,5
Итого			12,13	1,37	13,5

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 Введение в технологию продуктов 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 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

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. 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. Ирина. — 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. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:

учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 19.03.04 "Техно-логия продукции и организация общественного питания" / [А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 240 с. <http://znanium.com/go.php?id=520513>

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. 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>
2. Валеология : учебное пособие / Т. С. Борисова, М. М. Солтан, Ж. П. Лабодаева [и др.] ; под редакцией Т. С. Борисовой. — 2-е изд. — Минск : Вышэйшая школа, 2021. — 384 с. — ISBN 978-985-06-3382-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120131.html>
3. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>
4. Корнеева, Т. А. Основы рационального питания : учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91295.html>

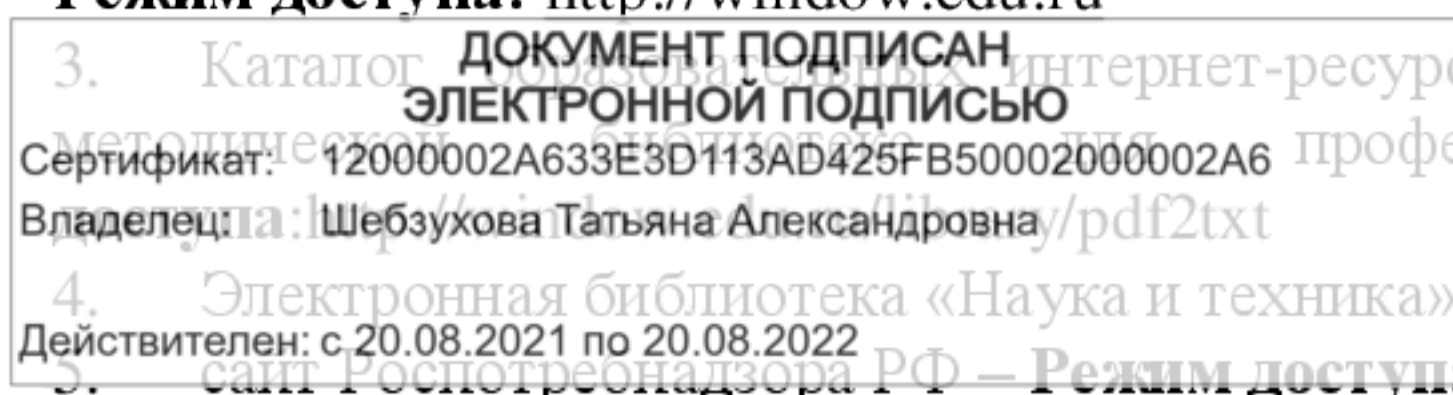
5. Степычева, Н. В. Теоретические и практические аспекты разработки функциональных хлебобулочных изделий : учебное пособие / Н. В. Степычева, С. Н. Петрова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 186 с. — ISBN 978-5-4377-0153-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/117288.html>

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

1. Щедрин Т.В. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Введение в технологию продуктов общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск.
2. Щедрин Т.В. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Введение в технологию продуктов общественного 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 <http://biblioclub.ru>
2. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" — **Режим доступа:** <http://window.edu.ru>
3. Каталог интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической литературы профессионального образования. — **Режим доступа:** <http://www.n-t.ru/>
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 семинарских и практических 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.

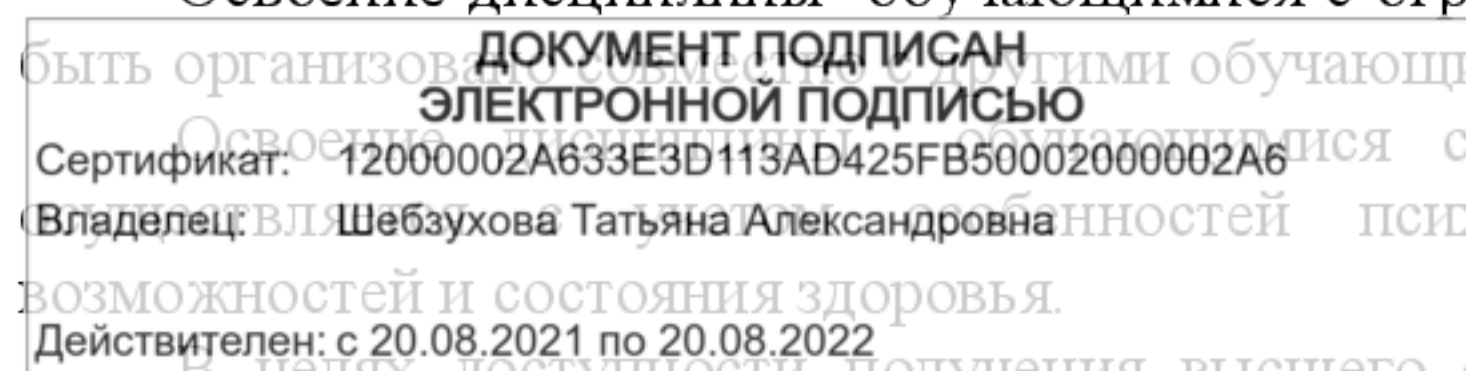
Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями 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 в индивидуальном порядке, 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, 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