

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 12:15:18
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.

Программа практики
Вид практики: учебная
Тип практики: ознакомительная

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 подготовки	<u>2022</u>
Реализуется	<u>во 2 семестре</u>

Разработано

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

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

Пятигорск, 2022

1. Цели практики

Целями учебной ознакомительной практики являются:

- углубление, обобщение, систематизация, закрепление и расширение теоретической подготовки обучающихся по общепрофессиональным и профильным дисциплинам;
- формирование и развитие компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.
- практическая подготовка обучающихся в производственных условиях.
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии

2. Задачи практики

Задачами учебной ознакомительной практики являются:

- знакомство с производством в целом и его структурными подразделениями, с основами технологических процессов,
- знакомство с основными и вспомогательными цехами предприятия;
- знакомство с различными видами технологического оборудования
- знакомство с требованиями техники безопасности для различных предприятий питания;
- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- формирование готовности обучающихся к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- изучение требования к документообороту на предприятии;

3. Место практики в структуре образовательной программы высшего образования

В соответствии с ОП ВО учебная ознакомительная практика по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела относится к обязательной части блока Б2.О.01(У). Реализуется во 2 семестре, в течение 2 недель

Практика базируется на следующих дисциплинах:

Разделы ОП, коды циклов, модулей дисциплин	Курс	Дисциплины, практики, на освоении которых базируется данная практика
Б1.О.03.01	1	Практика профессиональной коммуникации на русском языке
Б1.О.03.02	1	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
Б1.О.18	1	Безопасность жизнедеятельности
Б1.В.02	1	Органическая химия
Б1.В.ДВ.01.06	1	Проектный менеджмент
Б1.В.ДВ.01.07	1	Проектный менеджмент в решении инженерных задач
Б1.В.ДВ.01.08	1	Психология управления и лидерства
Б1.В.ДВ.01.09	1	Социология и психология управления
Б1.В.ДВ.01.10	1	Социология управления в профессиональной деятельности
Б1.В.ДВ.01.12	1	Технологии форсайта в командной работе
Б1.В.ДВ.01.13	1	Организация командной работы в онлайн среде

4. Место и время проведения практики

В соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком и требованиями
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Учебная ознакомительная практика осуществляется на базе предприятий сторонних организаций, основывается на сторонних договорах о практической подготовке обучающихся, а также в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ с целью формирования компетенций УК-4, УК-5, УК-9, ОПК-1, ОПК-2, ПК-4.

Учебная ознакомительная практика предусмотрена на 1 курсе во 2 семестре (2 недели).

5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1_{УК-4} Выбирает приемлемый стиль делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах; ИД-2_{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках; ИД-3_{УК-4} Оценивает эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных.	Осознает свою роль в эффективной профессиональной коммуникации как механизма взаимодействия в сфере деловых отношений. Анализирует и использует виды речевой деятельности с целью вербальной и невербальной коммуникации для академического и профессионального взаимодействия, в том числе на иностранном языке. Учитывает эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном и иностранном языках, производит выбор оптимальных.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1_{УК-5} Выбирает способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции; ИД-2_{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к наследию и традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события,	Демонстрирует способность конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции Способен демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда

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

	основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения ИД-3_{УК-5} Анализирует различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя.	культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-1_{УК-9} Оперировать понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах; ИД-2_{УК-9} Применяет базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Обладает понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. Демонстрирует способность применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
ОПК-1. Способен понимать принципы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1_{ОПК-1} Использует современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности ИД-2_{ОПК-1} Применяет информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	Демонстрирует способность использовать современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности Демонстрирует способность применять информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований	ИД-1_{ОПК-2} Применяет основные положения, законы, методы исследований естественных наук при решении задач	Демонстрирует знания и умения применять основные положения, законы, методы исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности. Демонстрирует умение использовать навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области

естественных наук для совершенствования знаний в области естественных наук для

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	решения задач профессиональной деятельности	естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
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. ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	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. 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

6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость учебной ознакомительной практики составляет 3 зачетные единицы, 81 час.

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу обучающихся	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК-4} , ИД-3 _{УК-4} , ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК-5} , ИД-3 _{УК-5} , ИД-1 _{УК-9} , ИД-2 _{УК-9} , ИД-1 _{ОПК-1} , ИД-2 _{ОПК-1} , ИД-1 _{ОПК-2} , ИД-2 _{ОПК-2} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Установочная конференция. Постановка практических задач. Получение документов для прибытия на практику	1,5	Собеседование, проверка сопроводительной документации по практике, проверка журнала регистрации инструктажа по ТБ
		Прибытие на практику, согласование подразделения - организации базы практики. Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа	1,5	Собеседование
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Организация рабочего места	6	Собеседование
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна		Всего:	9	
Прохождение	ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК-4} , ИД-3 _{УК-4} , ИД-1 _{УК-5}	Ознакомительные лекции Изучение структуры и	3	Отчет (письменный)

практики	ИД-2 _{УК-5} , ИД-3 _{УК-5} , ИД-1 _{УК-9} , ИД-2 _{УК-9} , ИД-1 _{ОПК-1} , ИД-2 _{ОПК-1} , ИД-1 _{ОПК-2} , ИД-2 _{ОПК-2} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	организации производства предприятия общественного питания – базы практики		
		Изучение системы материально-технического снабжения	4,5	Отчет (письменный)
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию	3	Отчет (письменный)
		Изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	3	Отчет (устный)
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	9	Отчет (устный)
		Всего:	22,5	
		Выполнение индивидуальных заданий.	36	Собеседование
		Всего:	36	
Отчетный	ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК-4} , ИД-3 _{УК-4} , ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК-5} , ИД-3 _{УК-5} , ИД-1 _{УК-9} , ИД-2 _{УК-9} , ИД-1 _{ОПК-1} , ИД-2 _{ОПК-1} , ИД-1 _{ОПК-2} , ИД-2 _{ОПК-2} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Обработка и систематизация собранного материала.	9,0	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета о практике	4,5	
		Всего:	13,5	
		Итого	81,0	

7. Методические рекомендации для обучающихся по прохождению практики

7.1. Использование материала учебно-методического комплекса практики

Для успешного выполнения заданий по учебной ознакомительной практике обучающемуся необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности.

На первом этапе необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности, которые отражены в Методических указаниях по организации и проведению практики.

Обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить рекомендуемые источники литературы.

7.2

Фонд оценочных средств (ФОС) по учебной ознакомительной практике

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

19.03.04 Технология и организация общественного питания (профиль) Технология и организация ресторанного дела

учебной ознакомительной практике подготовки продукции и организация общественного питания и организация ресторанного дела базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе

прохождения практики. 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 прохождения практики.

ФОС является приложением к данной программе практики.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Рекомендуемая литература.

8.1.1. Основная литература

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - 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: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461>

2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.

8.1.2. Дополнительная литература:

1. 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: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>

2. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119655.htm>

3. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по спецкурсу «Питание и здоровье»/ Зименкова Ф.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Прометей, 2016.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/58168>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Введение в технологию продуктов питания : [учеб. пособие] / И.С. Витол, В.И. Горбатюк, Э.С. Горенков и др. ; под ред. А.П. Нечаева. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 720 с. - На учебнике гриф: Рек.УМО. - ISBN 978-5-905170-31-7

5. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2017. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 368.

6. 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 ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120131.html>

7. Корнеева, Т. А. Технология продукции общественного питания : учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е.

Сертификат: 42000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Э. Сетова, Шебзухова Татьяна Александровна

университет, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9. — Текст : электронный //

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

<https://www.iprbookshop.ru/91295.html>

8. Научные периодические издания:
 - Вопросы питания
 - Известия высших учебных заведений. Пищевая технология
 - Пищевая промышленность
 - Ресторанные ведомости
 - Стандарты и качество
 - Вестник Северо-Кавказского федерального университета
 - Наука. Инновации. Технологии
 - Современная наука и инновации

8.1.3. Методическая литература:

1. Щедрина Т.В. Методические указания по организации и проведению учебной ознакомительной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела. – Пятигорск, 2022.

8.1.4. Интернет-ресурсы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – **Режим доступа:** <http://biblioclub.ru>
2. Большая российская кулинария, национальные кухни народов – **Режим доступа:** <http://intercook.ru>
3. Организация обслуживания в ресторанах. Электронная библиотека – **Режим доступа:** <http://eknigi.org/kulinarija>
4. Межрегиональная ассоциация кулинаров России. Информация о деятельности. – **Режим доступа:** www.culina-russia.ru.
5. Федерация рестораторов и отельеров. Информационный. – **Режим доступа:** <http://menu.ru/>
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" - **Режим доступа:** <http://window.edu.ru/library/pdf2txt> -
7. Электронная библиотека «Наука и техника». **Режим доступа:** <http://n-t.ru/>
8. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. **Режим доступа:** <http://www.gpntb.ru/>

8.2 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

8.3 Материально-техническое обеспечение практики

Лабораторные отработки	Лаборатория технологии продуктов питания, аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория товароведения и экспертизы товаров, аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
Практические работы	Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели
Самостоятельная работа обучающихся – класс для работы с электронными учебниками для самостоятельной работы обучающихся по практике. Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна	

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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.

8.4 Особенности освоения практики лицами с ограниченными возможностями здоровья:

Специальных условий освоения практики не требуется.

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 практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение практики 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 практики обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий обучающемуся 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 обучающемуся для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий обучающемуся 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 обучающийся 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