

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:01:24

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**

Директор Пятигорского института  
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ(МОДУЛЯ)**

Концепция здорового питания  
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	<u>19.03.04</u> <u>Технология</u> <u>продукции</u> <u>и</u> <u>организация</u> <u>общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Квалификация выпускника	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2021 г.</u>
Изучается в <u>3</u> семестре	

## 1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Концепция здорового питания» является: использование специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания, определения направлений развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

Знакомство с программами и проектами, направленными на профилактику и лечение распространенных заболеваний, обусловленных нарушением питания;  
Знакомство с основными приоритетами в области улучшения питания.

Задачами освоения дисциплины «Концепция здорового питания» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности: Приобретение знаний и практических умений в области здорового питания; основы рационального, профилактического, здорового питания; федеральные и региональные программы в области здорового питания; значение основных пищевых нутриентов и их роли в области здорового питания; обеспеченности населения страны основными нутриентами.

Приобретение знаний и практических умений в области применения специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания, определения направлений развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

Формировать способность использования в профессиональной деятельности нормативные правовые документы.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Концепция здорового питания» базовую часть дисциплин Б1.В.19, формируемую участниками образовательных отношений. Ее освоение происходит в 3 семестре.

## 3. Связь с предшествующими дисциплинами

Основы дегустации продуктов питания.

## 4. Связь с последующими дисциплинами

Физиология питания

## 5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

### 5.1. Наименование компетенций

Код	Формулировка:
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

### 5.2. Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
<b>Знать:</b> технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	<b>ПК-5</b>

<b>Уметь:</b> определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	<b>ПК-5</b>
<b>Владеть:</b> способностью 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	<b>ПК-5</b>

## 6. Объем учебной дисциплины/модуля

	Астр. часов	
Объем занятий: Итого	81,0 ч.	3 з.е.
В т.ч. аудиторных	27,0 ч.	
Из них:		
Лекций	13,5 ч.	
Практических занятий	13,5 ч.	
Самостоятельной работы	54,0 ч.	
Зачет с оценкой <u>3</u> семестр		

## 7. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества астрономических часов и видов занятий

### 7.1 Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов (астр.)				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
<b>3 семестр</b>							
1.	Тема 1. Принципы и организация здорового питания современного человека	ПК-5	1,5	1,5			
2.	Тема 2. Основные приоритеты в области улучшения питания.	ПК-5	1,5	1,5			
3.	Тема 3. Роль питания в сохранении здоровья.	ПК-5	1,5	1,5			
4.	Тема 4. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи.	ПК-5	1,5	1,5			
5.	Тема 5. Правила здорового питания. Структура питания и основные показатели здоровья нации	ПК-5	1,5	1,5			
6.	Тема 6. Исследование характера индивидуального	ПК-5	1,5	1,5			
7.	Тема 7. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.	ПК-5	1,5	1,5			

	Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа					
8	Тема 8. Направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции здорового питания	ПК-5	1,5	1,5		
9	Тема 9. Внедрение программы здорового питания Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания	ПК-5	1,5	1,5		
	<b>Итого за 3 семестр</b>		<b>13,5</b>	<b>13,5</b>		<b>54,0</b>
	<b>Итого</b>		<b>13,5</b>	<b>13,5</b>		<b>54,0</b>

## 7.2 Наименование и содержание лекций

№ Темы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов (астр.)	Интерактивная форма проведения
<b>3 семестр</b>			
1	Лекция 1. Принципы и организация здорового питания современного человека	1,5	Лекция-беседа
2	Лекция 2. Основные приоритеты в области улучшения питания.	1,5	
3	Лекция 3. Роль питания в сохранении здоровья.	1,5	
4.	Лекция 4. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи.	1,5	
5.	Лекция 5. Правила здорового питания. Структура питания и основные показатели здоровья нации	1,5	
6	Лекция 6. Исследование характера индивидуального	1,5	
7	Лекция 7. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа	1,5	
8	Лекция 8. Направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции здорового питания	1,5	
9	Лекция 9. Внедрение программы здорового питания Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания	1,5	
	<b>Итого за 3 семестр</b>		
	<b>Итого</b>	<b>13,5</b>	<b>1,5</b>

## 7.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

#### 7.4 Наименование практических занятий

№ Темы дисциплины	Наименование тем практических работ	Объем часов (астр.)	Интерактивная форма проведения
<b>3 семестр</b>			
2	Практическая работа № 1. Основные приоритеты в области улучшения питания России	1,5	
3	Практическая работа № 2. Принципы и организация здорового питания современного человека	1,5	
4	Практическая работа № 3. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи.	1,5	
5	Практическая работа № 4. Структура питания и основные показатели здоровья нации	1,5	
6	Практическая работа № 5. Исследование характера индивидуального питания.	1,5	
6	Практическая работа № 6. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.	1,5	
7	Практическая работа № 7. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа	1,5	Индивидуальные исследовательские проекты
8	Практическая работа № 8. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.	1,5	
9	Практическая работа № 9 Внедрение программы здорового питания	1,5	
<b>Итого за 3 семестр</b>		<b>13,5</b>	<b>1,5</b>
<b>Итого</b>			<b>1,5</b>

#### 7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
<b>3 семестр</b>						
<b>ПК-5</b>	Подготовка к занятиям	Конспект	Собеседование			5,4
				4,86	0,54	
<b>ПК-5</b>	Выполнение курсовой работы	Курсовой работы	Собеседование			22,0
				19,8	2,2	
<b>ПК-5</b>	Самостоятельное изучение литературы и Интернет – источников по темам № 1 - 9	Конспект	Собеседование			26,6
				23,94	2,66	
<b>Итого за 3 семестр</b>				<b>48,6</b>	<b>5,4</b>	<b>54,0</b>
<b>Итого</b>				<b>48,6</b>	<b>5,4</b>	<b>54,0</b>

## 8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине

### 8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный)	Наименование оценочного средства
ПК-5	№ 1-9	Подготовка к лекционным занятиям, собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
	№ 1 -9	Подготовка к занятиям, собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
	№ 1-9	Самостоятельное изучение литературы и Интернет – источников по темам № 1 – 9, собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
	№ 6	Выполнение курсовой работы	текущий	устный	Курсовая работа

### 8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности	Индикаторы	Дескрипторы				
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов	
<b>ПК-5</b>						
<b>Базовый</b>	<b>Знать:</b> технологии производства питания, направления технологии производств, качества и безопасности готовой продукции	технологии продуктов развития пищевых производств, повышения безопасности	Не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки.	Не в полном объеме знает технологию	Достаточные знания материала	
	<b>Уметь:</b> направления технологии производств, качества и безопасности готовой продукции	определять развитие пищевых производств, повышения безопасности	Не справляется с решением практических задач	Испытывает трудности при решении практических задач	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	
	<b>Владеть:</b> применять специализированные профессиональные знания, в том числе инновационные, в области производства питания, направления	способностью и профессиональные знания, в области технологии продуктов развития	Не владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов	Владеет навыками проведения анализа, но допускает некорректные формулировки	На достаточно хорошем уровне владеет навыками проведения анализа реальных объектов	

	технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				
<b>Повышенный</b>	<b>Знать:</b> технологии производства питания, направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	определять продукты питания, определять развитие технологий пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции			Глубокие знания материала, умение использовать для практической работы
	<b>Уметь:</b> определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	определять развитие технологий пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции			Свободно справляется с решением практических задач
	<b>Владеть:</b> способностью 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				Владеет навыками проведения анализа информационных источников

### Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость обучающихся по дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

#### Текущий контроль

#### Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
<b>5 семестр</b>			
1.	Практическая работа №1-5	4 неделя	30
2.	Практическая работа № 6-9	8 неделя	25
	<b>Итого за 5 семестр</b>		<b>55</b>
	<b>Итого</b>		<b>55</b>

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставаемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

### Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме **курсовой работы**

Максимальная сумма баллов по **курсовой работе** устанавливается в **100** баллов и переводится в оценку по 5-балльной системе в соответствии со шкалой:

*Шкала соответствия рейтингового балла 5-балльной системе*

Рейтинговый балл	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
<53	Неудовлетворительно

Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**

Процедура зачета (дифференцированного зачета) как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

*Количество баллов за зачет ( $S_{зач}$ ) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре*

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ( $R_{сем}$ )	Количество баллов за зачет ( $S_{зач}$ )
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35
$33 \leq R_{сем} < 39$	27
$R_{сем} < 33$	0

При дифференцированном зачете используется шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

*Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе*

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
<53	Неудовлетворительно

### 8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура дифференцированного зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего

контроля.

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине, в следующих формах: в следующих формах: отчет (письменный), собеседование.

Допуск к практическим работам по дисциплине «Концепция здорового питания» происходит при наличии у обучающихся печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада обучающихся по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов обучающийся получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижением оценки являются:

- при защите практической работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;

- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы - отчетов по лабораторным работам приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Концепция здорового питания».

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем практических занятий, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

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

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
<b>Самостоятельное изучение литературы</b>					
1.	Тема 1. Принципы и организация здорового питания современного человека	1,2	1,2	1,2	1-6
2.	Тема 2. Основные приоритеты в области улучшения питания.	1,2	1,2	1,2	1-6
3.	Тема 3. Роль питания в сохранении здоровья.	1,2	1,2	1,2	1-6
4.	Тема 4. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи.	1,2	1,2	1,2	1-6
5.	Тема 5. Правила здорового питания. Структура питания и основные показатели здоровья нации	1,2	1,2	1,2	1-6
6.	Тема 6. Исследование характера индивидуального	1,2	1,2	1,2	1-6
7.	Тема 7. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения. Разработка меню здорового	1,2	1,2	1,2	1-6

	питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа				
8.	Тема 8. Направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции здорового питания	1,2	1,2	1,2	1-6
9.	Тема 9. Внедрение программы здорового питания Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания	1,2	1,2	1,2	1-6
<b>2. Подготовка к занятиям</b>					
8	<b>Практические работы № 1,2</b> Цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов	1,2	1,2	1,2	1-6
	<b>Выполнение курсовой работы</b>				
	По утвержденной тематике	1,2	1,2	1,2	1-6

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушный. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с.

2. 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.

#### 10.1.2. Перечень дополнительной литературы

1. Теплов, В. И. Физиология питания : учеб. пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2014. - 452 с.

2. Омаров, Р.С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева; Министерство сельского хозяйства РФ, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Агрус, 2014. - 79 с

### 10.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Концепция здорового питания»

2. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Концепция здорового питания»

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

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

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

3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - доступ к материалам в электронной форме <http://biblioclub.ru>

4. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

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

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

При чтении лекций используется компьютерная техника для демонстрации презентационных материалов. На практических занятиях студенты демонстрируют работу, выполненную в самостоятельные часы.

#### **Информационные справочные системы:**

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

- КонсультантПлюс - [subscribers@subscribers3.consultant.ru](mailto:subscribers@subscribers3.consultant.ru)
- Росстат – [www.gks.ru](http://www.gks.ru);
- международная реферативная база данных – [www.scopus.com](http://www.scopus.com);
- электронно - библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru) ;
- электронно - библиотечная система «Лань» – [e.lanbook.com](http://e.lanbook.com);
- научная электронная библиотека e-Library – [elibrary.ru](http://elibrary.ru)

#### **Программное обеспечение**

1. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). MicrosoftOfficeStandard 2013
2. Операционная система: Microsoft Windows 8, 10

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

Лекционные занятия	Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, проектор, доска. Учебно – наглядные пособия в виде тематических презентаций, соответствующих рабочих программам дисциплин.
Практические занятия	Аудитории для практических занятий укомплектованы необходимым оборудованием для проведения работ, учебной мебелью; учебно-наглядными пособиями
Групповые и индивидуальные консультации Текущий контроль	Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения
Промежуточная аттестация	Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью.
Самостоятельная работа	Помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

### **13. Особенности освоения дисциплины (модуля) 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 (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) 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 (модуля) 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.