

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Викторовна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:03:07

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)

Технология азиатской кухни

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация обще-
ственного питания**

Направленность (профиль)

Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

очная

Год начала обучения

2021 г.

Изучается в 8 семестре

Пятигорск, 2021

Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины «Технология азиатской кухни» являются приобретение знаний:

- по истории развития азиатских кухонь;
- по организации питания потребителей, отдающих свое предпочтение азиатской кухни;
- об особенностях приготовления и подачи блюд азиатской кухни;
- научных основ технологии продукции общественного питания.

Задачами освоения дисциплины «Технология азиатской кухни» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения высокого качества готовой продукции;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология азиатской кухни» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений дисциплин (модуля) Б1 – Б1.В.23 подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение проходит в 8 семестре.

3. Связь с предшествующими дисциплинами (модулями)

Изучение данной дисциплины базируется на знании курса «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации», «Основы дегустации продуктов питания».

4. Связь с последующими дисциплинами (модулями)

Изучение данной дисциплины является предшествующей для «Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена»; «Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и защита выпускной квалификационной работы».

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных 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
ПК-8	Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

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

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формиру-
--	----------

	емые компетенции
Знать: инновационные знания в области технологии производства продуктов питания	ПК-5
Уметь: определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ПК-5
Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	ПК-5
Знать: организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг	ПК-8
Уметь: организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ПК-8
Владеть: знаниями обеспечения качества продукции и услуг	ПК-8

6. Объем учебной дисциплины/модуля

	Астр.	
	часов	з.е.
Объем занятий: Итого	81	3
В том числе аудиторных	37,5	
Из них:		
Лекций	7,5	
Лабораторных работ	30	
Самостоятельной работы	43,5	
Зачет	8 семестр	

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

7.1 Тематический план дисциплины (модуля)

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
8 семестр							
	Раздел 1. Характеристика основ азиатской кухни		1,5		-		43,5
1	Тема 1. Общая характеристика основ азиатской кухни. Продукты, характерные для азиатской кухни	ПК-5, ПК-8	1,5		-		
	Раздел 2. Основы технологии блюд азиатской кухни		6,0		30		
2	Тема 2. Особенности технологии приготовления блюд азиатской кухни стран СНГ	ПК-5, ПК-8	1,5		3		
					3		

3	Тема 3. Особенности технологии приготовления блюд индийской, индокитайской и непальской кухни	ПК-5, ПК-8	1,5		3		
					3		
					3		
4	Тема 4. Особенности технологии приготовления блюд вьетнамской, филиппинской, монгольской и корейской кухни	ПК-5, ПК-8	1,5		3		
					3		
					3		
5	Тема 5. Особенности технологии приготовления блюд китайской и японской кухни	ПК-5, ПК-8	1,5		3		
					3		
Итого за 8 семестр			7,5		30		43,5

7.2 Наименование и содержание лекций

№ темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
8 семестр			
Раздел 1. Характеристика основ азиатской кухни		1,5	-
1.	Тема 1. Общая характеристика основ азиатской кухни. Продукты, характерные для азиатской кухни Характеристика основ азиатской кухни. Кухонные принадлежности, используемые в азиатской кухне. Современное оборудование, используемое в азиатской кухне. Организация документооборота по производству на предприятии питания. Использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания. Анализ научно-технической информации. Анализ отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. Организация документооборота по производству блюд национальной кухни на предприятии питания. Использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания по производству блюд национальной кухни. Рис. Лапша. Сочни и блинчики. Вонтоны. Рисовая бумага. Пельмени. Овощи. Свежие и сушеные грибы. Водоросли. Фрукты. Орехи и семена. Соевых творог тофу и растительный белок. Сушеная рыба и моллюски. Мясные продукты и консервированные яйца. Птица. Мясо. Рыба. Морепродукты. Травы, пряности, ароматизаторы. Порошки и пасты карри. Кулинарные жиры и растительные масла. Уксусы. Соусы и пасты. Самбала. Овощные соленья и консервы. Кокосовое молоко и сливки. Пиво, вино, крепкие спиртные напитки.	1,5	-
Раздел 2. Основы технологии блюд азиатской кухни		6,0	-
2.	Тема 2. Особенности технологии приготовления блюд азиатской	1,5	-

	кухни стран СНГ Холодные блюда и закуски. Первые блюда. Вторые блюда. Сладкие блюда.		
3.	Тема 3. Особенности технологии приготовления блюд индийской, индокитайской и непальской кухни Холодные блюда и закуски. Первые блюда. Вторые блюда. Сладкие блюда.	1,5	-
4.	Тема 4. Особенности технологии приготовления блюд вьетнамской, филиппинской, монгольской и корейской кухни Холодные блюда и закуски. Первые блюда. Вторые блюда. Сладкие блюда.	1,5	-
5.	Тема 5. Особенности технологии приготовления блюд китайской и японской кухни Холодные блюда и закуски. Первые блюда. Вторые блюда. Сладкие блюда.	1,5	-
Итого за 8 семестр		7,5	-

7.3 Наименование лабораторных работ

№ темы дисциплины	Наименование тем лабораторных работ	Объем часов	Интерактивная форма проведения
	8 семестр		
2	Технология производства блюд азиатской кухни стран СНГ (азербайджанских, узбекских)	3	-
	Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий		
2	Технология производства блюд азиатской кухни стран СНГ (туркменских, казахских)	3	-
	Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий		
3	Технология производства блюд индийской кухни	3	-
	Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий		
3	Технология производства блюд индокитайской кухни	3	-
	Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий		
3	Технология производства блюд непальской кухни	3	-
	Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий		
4	Технология производства блюд монгольской кухни	3	-
	Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий		
4	Технология производства блюд корейской кухни	3	-
	Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка		

	ТТК и схем приготовления блюд и изделий		
4	Технология производства блюд вьетнамской и филиппинской кухни	3	-
	Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий		
5	Технология производства блюд китайской кухни	3	-
	Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий		
5	Технология производства блюд японской кухни	3	мастер-класс
	Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий		
	Итого за 8 семестр	30	3

7.3 Наименование практических занятий

Не предусмотрено учебным планом

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающихся

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
8 семестр						
ПК-5, ПК-8	Подготовка к лабораторным занятиям №1-10	Отчет по лабораторным работам №1-10	Отчет (письменный)	8,1	0,9	9
ПК-5, ПК-8	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-5	Конспект	Собеседование	31,05	3,45	34,5
Итого за 8 семестр				39,15	4,35	43,5

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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 или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ПК-5, ПК-8	№1-5	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования

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

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
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					
Базовый	Знать инновационные знания в области технологии производства продуктов питания.	Слабо знает инновационные знания в области технологии производства продуктов питания	Недостаточно знает инновационные знания в области технологии производства продуктов питания	Знает инновационные знания в области технологии производства продуктов питания, но допускает ошибки	
	Уметь определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.	Слабо умеет определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	Недостаточно умеет определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	Умеет определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но допускает ошибки	
	Владеть способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания.	Слабо владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Недостаточно владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, но допускает ошибки	
Повышенный	Знать инновационные знания в области технологии производства продуктов питания.				Знает инновационные знания в области технологии производства продуктов питания.
	Уметь определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.				Умеет определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.
	Владеть способностью применять				Владеет способностью применять специализи-

	специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания.				рованные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания.
ПК-8 – Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг					
Базовый	Знать организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг.	Слабо знает организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг	Недостаточно организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг	Знает организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг, но допускает ошибки	
	Уметь организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг.	Слабо умеет организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Недостаточно умеет организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Умеет организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг, но допускает ошибки	
	Владеть знаниями обеспечения качества продукции и услуг.	Слабо владеет знаниями обеспечения качества продукции и услуг	Недостаточно владеет знаниями обеспечения качества продукции и услуг	Владеет знаниями обеспечения качества продукции и услуг, но допускает ошибки	
Повышенный	Знать организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг.				Знает организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг.
	Уметь организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг.				Умеет организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг.
	Владеть знаниями обеспечения качества продукции и услуг.				Владеет знаниями обеспечения качества продукции и услуг.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

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

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

Задания представлены в фонде оценочных средств.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателем, ведущим лабораторные занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный), собеседование.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада студента по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы.

Основанием для снижения оценки являются:

- неточность расчетов сырья;
- неточное описание технологического процесса приготовления блюда или изделия.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- грубые ошибки при расчетах;
- не правильно представлены органолептические показатели на блюда;
- не верны информационные данные о пищевой и энергетической ценности.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы: отчета по лабораторным работам №1-10, конспекта приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Технология азиатской кухни».

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем лабораторных 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
1	Самостоятельное изучение литературы тем №1-5	1	1-10	1-2	1-5
2	Подготовка к лабораторным занятиям №1-10	1	1-10	1	1-5

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1 Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

10.1.1 Перечень основной литературы:

1. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 368 с.

10.1.2 Перечень дополнительной литературы:

1. Кухня народов мира : учебное пособие / авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Судакова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального

образования «Северо-Кавказский федеральный университет». - Ставрополь : СКФУ, 2016. - 149 с.

2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
3. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
4. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
5. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».
6. Азиатская кухня – М.: ОЛМА Медиа Групп, 2013. – 240 с.
7. Садовский Е. Суши, роллы. – М.: Эксмо, 2012. – 96 с.
8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: Ассоциация кулинаров России ГО ВПО – М.: ИТК «Дашков и К°», 2008.
9. Сяо Минь. Китайская кухня. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2011. – 288 с.
10. Могильный М.П. Восточные сладости (технология, рецептуры, рекомендации). – М.: Дели-принт, 2002. – 148 с.

10.2 Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология азиатской кухни» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания // Писаренко О.Н./ Пятигорск.
2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Технология азиатской кухни» направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания // Писаренко О.Н./ Пятигорск.

10.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля):

1. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации
2. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
3. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала
4. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов
5. www.hotelnews.ru – Сайт сбора информации в сфере гостиничного бизнеса

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и 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:

1. Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru

2. Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.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

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

ауд. 333 – компьютерный класс – для проведения занятий лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Компьютеры персональные (Dell Optiplex 3010 I 5-3470, RAM 4 Gb, HDD 500 Gb, монитор Dell 22” широкоформатный) – 12 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета; мультимедийное оборудование ноутбук Acer Aspire, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 2 Gb, HDD 320 Gb; интерактивный проектор Epson EB 436-Wi; доска магнитно-маркерная 1-элементная 120x240; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

ауд. 307 – лаборатория технологии продуктов питания – для проведения лабораторных работ.

Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4, шкафы холодильные Polair Grande DM105-S, блендеры Philips HR2100/00, пароконвектоматы Rational CM PLUS 61, пароконвектоматы RATIONAL CM 101, миксеры планетарные Gastromix b 5 eco, весы эл. торговые CAS ER JR-15CB, ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200, фритюрницы Airhot ef8, гриль контактный мод. AP KAT 2606, Аэрогрили AX-7370, мясорубка JEJU серии TJ12F с купатницей, микроволновые печи Samsung, столы производственные РПС-12/6, RAS, стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600, шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO, посуда и специализированный инвентарь для предприятий питания, гостиниц и ресторанов, мультимедийное оборудование: ноутбук Acer Aspire, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 2 Gb, HDD 320 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

ауд. 336 – для групповых и индивидуальных консультаций.

Учебная мебель.

ауд. 308а – научно-исследовательская лаборатория – помещение для самостоятельной работы.

Стол письменный – 2 шт.; книжные шкафы для учебной литературы и учебно-методических материалов; аналитический прибор «Структурометр» СТ-1М; фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01; рефрактометр ИРФ-454Б2; компьютеры персональные (CeleronCore420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG 19” широкоформатный) – 2 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

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 также 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.