

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 10:32:40

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
Данченко Н.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Технология и организация диетического питания

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	<u>7</u>	<u>7</u>

Разработано:

Зав. кафедрой технологии
продуктов питания и товароведения
Холодова Е.Н.

Пятигорск 2024 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: формирование набора профессиональных компетенций, связанных с технологией и организацией диетического питания, способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Задачи дисциплины:

- организовывать документооборот по производству на предприятии питания,
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания и организацией диетического питания;
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология и организация диетического питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1ПК-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.	Способен проанализировать и применить 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-2ПК-4 Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
	ИД-3ПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

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	Контролирует качество и безопасность продукции общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	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	Организует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	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	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

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля *

Объем занятий: всего: 5 з.е. 180 акад.ч.	ОФО, в акад. часах	ЗФО, в акад. часах
Контактная работа	72/4	16/0
Лекции/из них практическая подготовка	36/0	8/0
Лабораторные работы/из них практическая подготовка	36/4	8/2
Самостоятельная работа	54	155
Форма контроля		
Экзамен	54	9

* Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

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

№	Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание	Формируемые компетенции, индикаторы	очная форма			заочная форма		
			Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов		Самостоятельная работа, часов	Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов		Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия		Лабораторные работы	Лекции	
			7 семестр			7 семестр		
	Раздел 1 Основные принципы диетического питания							
1.	Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины. Актуализированный перечень документации, необходимый для организации диетического питания. Нормативная и технологическая документация. Значение диетического питания в лечении и профилактике отдельных заболеваний. Методы щажения, применяемые в диетическом питании. Разработка документации на кулинарную продукцию диетического и лечебно-профилактического питания	ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	2	4	3			9

2.	<p>Тема 2. Значение основных компонентов пищи и их роль в обмене веществ. Значение белков, липидов, углеводов для организма здорового и больного человека. Потребность организма в белках, жирах, углеводах, калориях. Расчет физиологической потребности основных пищевых веществ. Значение минеральных веществ и витаминов и их роль в жизнедеятельности организма. Значение жидкости и хлорида натрия в водно-солевом обмене больного и здорового человека.</p>	ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	2			3			9
3.	<p>Тема 3. Роль пищевых продуктов в диетическом питании и показатели их качества. Роль пищевых продуктов в питании здорового и больного человека. Молоко и молочные продукты. Мясо и мясные продукты. Рыба и нерыбное водное сырье. Яйца и яйцепродукты. Крупы и макаронные изделия. Овощи и фрукты. Роль пищевых продуктов в питании здорового и больного человека. Сахар и его заменители, мед, кондитерские изделия. Значение хлеба в лечебном питании. Специализированные продукты в лечебном питании. Пищевые добавки.</p>	ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	2			3			9

4.	Тема 4. Система стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях. Характеристика, химический состав и энергетическая ценность стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях.	ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	2			3	2			9
	Раздел 2. Особенности технологии приготовления блюд в диетическом питании									
5.	Тема 5. Технология приготовления диетических холодных блюд и закусок. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5	2		4	3	2		4	9

6.	<p>Тема 6. Технология приготовления диетических соусов и супов.</p> <p>Технологические схемы производства соусов.</p> <p>Особенности приготовления полуфабрикатов для соусов.</p> <p>Технология приготовления соусов на бульонах, отварах.</p> <p>Технология приготовления красного основного соуса и его производных.</p> <p>Технология приготовления белого основного соуса и его производных. Технология приготовления соусов на молоке, сметане. Технология приготовления соусов на сливочном масле.</p> <p>Технология приготовления соусов на растительном масле, маринадах, майонезе, заправках. Технология приготовления сладких соусов.</p> <p>Особенности технологии приготовления бульонов, отваров.</p> <p>Технология приготовления заправочных супов.</p> <p>Молочные супы. Протертые супы: супы-пюре, супы-кремы, слизистые супы, их роль в диетическом питании.</p> <p>Прозрачные супы.</p> <p>Холодные супы. Сладкие супы. Правила хранения и отпуска супов. Температура подачи.</p>	ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5	2		4	3				9
----	---	--	---	--	---	---	--	--	--	---

7.	<p>Тема 7. Технология приготовления блюд из картофеля и овощей. Значение овощей в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Технология приготовления блюд из отварных и припущенных овощей. Технология приготовления блюд из жареных и тушеных овощей. Технология приготовления блюд из запеченных овощей. Рекомендации по применению блюд из овощей для лечения и профилактики заболеваний. Правила отпуска блюд из овощей. Подбор соусов к блюдам. Органолептическая оценка блюд из овощей.</p>	<p>ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5</p>	2		4/4	3		4/2	9
8.	<p>Тема 8. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий. Значение круп в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Правила варки каш. Нормы жидкости при варке каш. Рекомендации по применению блюд из круп при заболеваниях и для профилактики заболеваний. Требования к качеству блюд из круп. Нормы отпуска. Бракераж блюд.</p>	<p>ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5</p>	2		-	3			9

9.	<p>Тема 9. Технология приготовления блюд из яиц, творога.</p> <p>Значение яиц в питании больного и здорового человека. Технология варки яиц. Блюда из яиц. Рекомендации по применению блюд из яиц при заболеваниях и для профилактики заболеваний. Требования к качеству блюд из яиц. Нормы отпуска. Бракераж блюд. Роль творога в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Блюда из творога, технология приготовления. Требования к качеству. Правила отпуска. Бракераж блюд из творога. Рекомендации по назначению блюд из творога при заболеваниях и для профилактики заболеваний.</p>	<p>ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5</p>	2		4	3			9
----	--	--	---	--	---	---	--	--	---

10.	<p>Тема 10. Технология приготовления диетических блюд из рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Использование рыбы и морепродуктов в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Блюда из жареной и тушеной рыбы. Блюда из запеченной рыбы. Блюда из рубленой и рыбной массы. Выбор оптимальных способов тепловой обработки при производстве блюд из рыбы в диетическом питании. Правила подбора соусов и гарниров к блюдам из рыбы. Рекомендации по назначению блюд при заболеваниях и для профилактики заболеваний. Требования к качеству блюд из рыбы. Нормы отпуска блюд из рыбы. Бракераж блюд из рыбы. Контроль качества блюд из рыбы.</p>	<p>ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5</p>	2		4	3			9
11.	<p>Тема 11. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. Использование мяса в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса. Технология приготовления блюд из жареного мяса. Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Технология приготовления блюд из рубленого мяса.</p>	<p>ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5</p>	2		4	3			9

12.	<p>Тема 12. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, кролика.</p> <p>Использование мяса птицы в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Блюда из отварной и припущенной птицы. Блюда из жареной и тушеной птицы. Блюда из рубленой птицы. Технология приготовления котлетной и кнельной массы. Блюда из кролика. Использование субпродуктов в диетическом и лечебно-профилактическом питании.</p>	<p>ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5</p>	2		3					8
13.	<p>Тема 13. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Технология приготовления напитков из лекарственного растительного сырья. Значение свежих фруктов и ягод в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Отпуск свежих фруктов и ягод. Технология приготовления фруктовых и ягодных пюре. Технология приготовления компотов. Технология приготовления железированных сладких блюд. Технология приготовления горячих сладких блюд. Нормы выхода сладких блюд. Бракераж блюд. Требования к качеству. Технология приготовления отваров, настоев, чая из лекарственного растительного сырья. Витаминные напитки. Рекомендации по назначению блюд при заболеваниях и для профилактики заболеваний.</p>	<p>ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5</p>	2	4	3					8

14.	<p>Тема 14. Технология приготовления мучных блюд и мучных кулинарных изделий для диетического питания.</p> <p>Особенности технологии приготовления диетических мучных блюд и изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Технология приготовления мучных блюд – вареников, блинчиков, блинов.</p> <p>Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Технология приготовления фаршей для пирожков, кулебяк, ватрушек. Требования к качеству. Температура выпечки изделий. Бракераж изделий. Рекомендации по применению изделий при заболеваниях и для профилактики заболеваний.</p> <p>Технология производства различных видов теста и изделий из них, используемых в диетическом питании (бисквитного, песочного, заварного).</p> <p>Органолептическая оценка мучных кондитерских изделий.</p>	ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5	2			3			8
-----	--	--	---	--	--	---	--	--	---

15.	<p>Тема 15. Технология приготовления изделий функционального назначения. Блюда со смесью белковой композитной сухой.</p> <p>Технология приготовления изделий специального назначения. Технология приготовления блюд с боенской кровью.</p> <p>Технология приготовления блюд с молочно-белковыми продуктами: сухим обезжиренным молоком, кальцинированным и зерненным творогом, казеинатами, с белковыми продуктами сои.</p> <p>Технология приготовления низкобелковых блюд. Использование пищевых волокон. Технология приготовления блюд, обогащенных пищевыми волокнами. Требования к качеству блюд</p>	ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5	2			3	2			8
Раздел 3. Организация диетического питания										
16.	<p>Тема 16. Организация диетического питания в лечебно-профилактических предприятиях. Порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях.</p> <p>Организация работы диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях. Порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях.</p>	ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5	2			3	2			8
17.	<p>Тема 17. Порядок контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактических учреждениях. Оформление документации пищеблока.</p> <p>Порядок контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактических учреждениях. Оформление документации пищеблока.</p>	ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5	2		4	3				8

18.	Тема 18. Организация диетического питания в столовых при промышленных предприятиях. Особенности организации диетического питания в столовых при промышленных предприятиях. Составление рационов, расчет основных пищевых веществ и энергетической ценности в лечебно-профилактических рационах.	ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5	2		3			8	
ИТОГО за 7 семестр			36		36/4	54	8	8/2	155
ИТОГО			36		36/4	54	8	8/2	155

6. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием индикаторов. 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 (включаются в методические указания по тем видам работ, которые предусмотрены учебным планом и предусматривают оценку сформированности компетенций);
- типовые оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

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

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

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

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

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Австриевских А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс]/ Австриевских А.Н., Вековцев А.А., Позняковский В.М.- Электрон. текстовые данные.- Саратов: Вузовское образование, 2014.- 428 с.

2. Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф.Н. Зименкова. - М. : Прометей, 2016. - 168 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания : сб. тех. нормативов / под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2013. - 808 с.

2. Микулович Л.С. Советы специалиста. О продуктах питания [Электронный ресурс]/ Микулович Л.С., Серегин В.В.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2009.— 238 с.

3. Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания. - М.: ДеЛи принт, 2012. -284 с.

4. Смирнова, М.А. Лечебное питание. Заболевания суставов. Лечение, диеты, рецепты / М.А. Смирнова. - М.: Рипол Классик, 2013. - 64 с.

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

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология и организация диетического питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.- Пятигорск, 2024.- 16 с.

2. Методические указания для студентов по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Технология и организация диетического питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.- Пятигорск, 2024.- 17 с.

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

1. <http://window.edu.ru/catalog/> (Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам")

2. <http://www.complexdor.ru> (База нормативной и технической документации)

3. <http://www.twirpx.com> (База поиска специализированной литературы)

4. <http://www.pitportal.ru> (Информационный портал)

5. <http://www.libgost.ru> (Библиотека ГОСТов и нормативных документов)

6. <http://biblioclub.ru> (Библиоклуб.Ру)

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	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	1. Операционная система: Microsoft Windows 8: Бессрочная лицензия. Договор №
---	--

01-эа/13 от 25.02.2013. 2. Операционная система: Microsoft Windows 10: Бессрочная лицензия. Договор № 544-21 от 08.06.2021. 3. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2013: договор № 01-эа/13 от 25.02.2013г., Лицензия Microsoft Office https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения
Лабораторные занятия	Лаборатория технологии продуктов питания оснащена технологическим оборудованием, инвентарем и посудой: Плиты индукционные; пароконвектоматы; фритюрницы; аэрогрили; микроволновая печь; шкафы холодильные; шкафы шоковой заморозки; блендеры; миксеры планетарные; мясорубка; весы электронные торговые; ванны с рабочей поверхностью; столы производственные; стеллажи кухонные; посуда; инвентарь; комплект учебной мебели; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор переносной, экран переносной
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и возможностью доступа к электронной информационно-образовательной среде университета
Практическая подготовка	Осуществляется в структурных подразделениях университета и (или) в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (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.

12. Особенности реализации дисциплины с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Согласно части 1 статьи 16 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» под *электронным обучением* понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников. Под *дистанционными образовательными технологиями* понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

Реализация дисциплины может быть осуществлена с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения полностью или частично. Компоненты УМК дисциплины (рабочая программа дисциплины, оценочные и методические материалы, формы аттестации), реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, содержат указание на их использование.

При организации образовательной деятельности с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения могут предусматриваться асинхронный и синхронный способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

При применении дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в расписании по дисциплине указываются: способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (ВКС-видеоконференцсвязь, ЭТ – электронное тестирование); ссылки на электронную информационно-образовательную среду СКФУ, на образовательные платформы и ресурсы иных организаций, к которым предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»; для синхронного обучения - время проведения онлайн-занятий и преподаватели; для асинхронного обучения - авторы онлайн-курсов.

При организации промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения используются Методические рекомендации по применению технических средств, обеспечивающих объективность результатов при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры с применением дистанционных образовательных технологий (Письмо Минобрнауки России от 07.12.2020 г. № МН-19/1573-АН "О направлении методических рекомендаций").

Реализация дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды СКФУ, к которой обеспечен доступ обучающихся через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», или с использованием ресурсов иных организаций, в том числе платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения (Bigbluebutton, Microsoft Teams, а также с использованием возможностей социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей).

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, реализуемой с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, включает представленные в электронном виде рабочую программу, учебно-методические пособия или курс лекций, методические указания к выполнению различных видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных дисциплиной, и прочие учебно-методические материалы, размещенные в информационно-образовательной среде СКФУ.