

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»
(ФГБУ ВО СПбГАУ)

кафедра Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
декан факультета
Агротехнологий,
почвоведения и экологии
Орлова А.Г.
15.05 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ
«Технологическая практика»

Направление подготовки бакалавра
35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции

Направленность (профиль) образовательной программы
Технология производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства

Квалификация (степень) выпускника
бакалавр

Федеральный государственный образовательный стандарт
№ 669 от 17.07.2017

Форма обучения
очная

Санкт-Петербург
2022

Автор


(должность)

доцент
(подпись)

Фёдорова Р.А..
(Фамилия И.О.)

Рассмотрена на заседании кафедры технологии хранения и переработки с.-х. продукции от 03.03.2022г., протокол № 8

Заведующий кафедрой


(подпись)

Спиридонов А.М.
(Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО

Зав. библиотекой


(подпись)

Борош Н.А.

Директор Центра
информатизации и
дистанционных
технологий


(подпись)

Чижиков А.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Цели производственной практики.....	
2 Задачи производственной практики.....	
3 Место производственной практики в структуре образовательной программы высшего образования.....	
4 Формы проведения производственной практики.....	
5 Место и время проведения производственной практики.....	
6 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики.....	
7 Структура и содержание производственной практики.....	
9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике.....	
10 Промежуточная аттестация.....	
11 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	
12 Материально-техническое обеспечение практики.....	
13 Особенности реализации дисциплины в отношении лиц из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Технологическая практика » является формирование теоретических и практических знаний по современным технологиям производства и переработки продукции из растительного сырья и сырья животного происхождения.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Дисциплина «Технологическая практика» участвует в формировании следующей компетенции:

УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
В результате освоения компетенции УК-1 обучающийся должен:

Знать –методы сбора, поиска критический анализ и синтез информации.

Уметь - применять системный подход для решения поставленных задач

Владеть – критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

УК-2

Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

В результате освоения компетенции УК-2 обучающийся должен:

Знать: курс задач профессиональной деятельности, знать, где хранится и как обрабатывается и используется база данных о современных профессиональных технологиях;

Уметь: обосновывать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых

Владеть: способами их решения

УК-3

Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

В результате освоения компетенции УК-3 обучающийся должен:

Знать: перечень мероприятий по совершенствованию социального взаимодействия

Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию социального взаимодействия в команде

Владеть: способами взаимодействия и реализации своей роли в команде.

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

В результате освоения компетенции УК-4 обучающийся должен:

Знать: деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Уметь - осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Владеть – знаниями проводить деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

В результате освоения компетенции УК-5 обучающийся должен:

Знать - межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Уметь: воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Владеть: способами различия общества.

УК-6

Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

В результате освоения компетенции УК-6 обучающийся должен:

Знать: траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Уметь: выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Владеть: способами управлять своим временем

ОПК -4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

В результате освоения компетенции ОПК -4 обучающийся должен:

Знать – современные технологии и способы реализации и применение в профессиональной деятельности

Уметь – обосновывать применение современных технологий в профессиональной деятельности

Владеть – современными технологиями.

ПК-1 Способен организовать производство продукции растениеводства, её первичную переработку и хранение;

В результате освоения компетенции ПК-1 обучающийся должен

знать: основные виды продукции растениеводства согласно систематике;

уметь: оценивать их роль в сельском хозяйстве;

владеть: оценкой качества первичной переработки и хранения;

ПК-2 Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства.

В результате освоения компетенции ПК-2 обучающийся должен

знать: основные виды продукции животноводства согласно систематике;

уметь: оценивать их роль в сельском хозяйстве;

владеть: технологическими процессами первичной переработки и хранения продукции животноводства

ПК-3

Способен управлять производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

В результате освоения компетенции ПК-3 обучающийся должен:

знать: основные виды продукции животноводства согласно систематике;

уметь: оценивать их роль в сельском хозяйстве;

владеть: технологией приготовления продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-4

Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

В результате освоения компетенции ПК-4 обучающийся должен:

Знать: методы оценки качества продукции из растительного сырья и её биохимические показатели;

уметь: оценивать качество продукции питания из растительного сырья с учётом биохимических показателей;

владеть: технологией приготовления продуктов питания растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-5

Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного и растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

В результате освоения компетенции ПК-5 обучающийся должен:

Знать: технологии определения и анализа свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, безопасность, эффективность и надёжность процессов производства

Уметь: реализовывать технологии определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, безопасность, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства

Владеть: методами технологий определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, безопасность, эффективность и надёжность процессов производства

3 Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы

3.1¹ Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

1) Технохимконтроль сырья и продуктов его переработки.

Знания: показателей качества растительного сырья и продуктов его переработки.

Умения: определять основные показатели качества биохимического состава сырья и продуктов его переработки.

Навыки: определения показателей качества сырья и продуктов его переработки.

2) Биохимии растений.

Знания: основного биохимического состава растительных тканей и физиологических особенностей растений.

Умения: определять основные критерии биохимического состава растений и физиологических свойств растений по внешним признакам.

Навыки: лабораторного и органолептического определения основных показателей биохимического состава растений и физиологических свойств растений.

3) Физиология растений.

Знания: основные физиологические процессы, протекающие в растениях при формировании урожая.

Умения: определять критерии обеспечения факторами жизнедеятельности при протекании основных физиологических процессов в растениях.

Навыки: устанавливать критерии обеспеченности факторами жизнедеятельности при протекании основных физиологических процессов в растениях.

1) Микробиология

Знания: основных микробиологических процессов, протекающих в растениях и растительном сырье

Умения: определять по внешним признакам протекание микробиологических процессов в растениях и сырье

Навыки: контролировать протекание микробиологических процессов в растениях и сырье.

3.2 Перечень последующих учебных дисциплин, практик, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

1) *государственная итоговая аттестация (ГИА);*

2) *стандартизация и сертификация продукции сельского хозяйства;*

3) *основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции;*

4) *физико-химические основы и общие принципы переработки*

¹ Требования к предварительной подготовке обучающихся

растительной продукции

4. Формы проведения практики

Формы проведения практики по получению первичных профессиональных знаний и навыков, в том числе первичных умений и навыков в научно-исследовательской деятельности – учебная, в аудиториях кафедр университета.

**5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием видов учебных занятий,
общая трудоёмкость составляет 216 часов, 6 з.е.**

№ раздела	Название раздела (темы)	Содержание раздела	Код формируемой компетенции	Вид учебной работы
1	2	3	4	5
1	Поиск и работа с информацией	Техника поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	УК-2; УК-3; УК-6	Технологическая практика
2	Свойства сырья и полуфабрикатов	Определение и анализ свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;	ПК-1, ПК -2	Технологическая практика
3	Технохимконтроль сырья и продуктов его переработки	Методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПК-2 ПК – 3	Технологическая практика
4	Технологии продуктов питания	Специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.	ПК-4	Технологическая практика
5	Знания разделов физики, химии, биохимии для освоения процессов, протекающих в сырье	Специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК-5	Технологическая практика
6	Знание информационных	Информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного	ПК - 5	Технологическая практика

	технологий	сырья		
7	Технологические линии пищевых производств	Управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5	Технологическая практика

**6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы,
необходимой для освоения дисциплины (модуля)
«Практика по получению первичных профессиональных умений и
навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-
исследовательской деятельности»**

Основная литература:

1.631.56Т 384 Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник для вузов / В. И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. Манжесова В. И. -СПб. : Троицкий мост, 2010. -704 с. - Библиогр.: с. 690-694. -ISBN 978-5-904406-07-3 : 663-00. Кол-во экземпляров: всего -150

2.631.5К 438Кирюшин, Б. Д.Основы научныхисследований в агрономии : учебник для студ. высш. учеб. заведений по агр. спец. / Б. Д. Кирюшин, Р. Р. Усманов, И. П. Васильев. -Санкт-Петербург : КВАДРО, 2013. -406 с. : ил., табл., граф. -Библиогр.: с. 402-403. -ISBN 978-5-906371-08-9 : 500-00.Кол-во экземпляров: всего -148

3.637Т 384Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник для бакалавров / В. И. Кол-во экземпляров: Манжесов [и др.] ; под общ. ред. Манжесова В. И. -СПб. : Троицкий мост, 2012. -533 с. : ил. -Библиогр.: с. 529-533. -ISBN 978-5-4377-0006-8 : 980-00.всего -85

4.Основы научных исследований : практикум : [16+] / сост. Ю. В. Устинова, И. Ю. Резниченко, Е. Ю. Титоренко ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 112 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573820> –

Дополнительная литература:

1.664Т 384Технологии пищевых производств: учебник для вузов / А. П. Нечаев [и др.] ; под общ. ред. А. П. Нечаева. -М. : КолосС, 2007. -767с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 747-748. -ISBN 978-5-9532-0557-3 : 555-50.Кол-во экземпляров: всего -23

2.664Т 384Технология переработки продукции растениеводства: учебник для вузов / Н. М. Личко [и др.] ; Междунар. ассоц. "Агрообразование"; под ред. Н. М. Личко. -М. : КолосС, 2006. -616 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 605-607. -ISBN 5-9532-0336-5 : 366-63.Кол-во экземпляров:всего -50

3.633Г 23Гатаулина, Г. Г.Технология производства продукции растениеводства : учебник для студ. сред. спец. учеб. заведений / Г. Г. Гатаулина, В. Е. Долгодворов, М. Г. Обьедков ; под ред. Г. Г. Гатаулиной. -2-е изд., перераб. и доп. -М. : КолосС, 2007. -528 с. -(Учебники и учебные пособия для студентов средних специальных учебных заведений). -ISBN 978-

5-9532-0396 : 433-29. Кол-во экземпляров: всего -25

4.637Т 384 Технология молока и молочных продуктов: учебник для вузов / Г. Н. Крусь [и др.] ; под ред. А. М. Шалыгиной. -М. : КолосС, 2007 ; , 2008. -455 с. -(Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). -Библиогр.: с. 450-451. -ISBN 978-5-9532-0599-3 : 366-63. Кол-во экземпляров: всего -35

5.664К 44 Киселева, Т. Ф. Технология консервирования : учеб. пособие для студ. вузов, обучающихся по спец. 260504 "Технология консервов и пищевых концентратов" направления подгот. дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / Т. Ф. Киселева, В. А. Помозова, Э. С. Гореньков. -Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2013 ; , 2011. -415 с. : ил., черт. -Библиогр.: с. 415. -ISBN 978-5-903090-53-2 : 720-00. Кол-во экземпляров: всего -15

6.636О-753 Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учеб. пособие для студ. вузов, обучающихся по направлению подгот. 111100 -"Зоотехния" / Л. Ю. Киселев [и др.] ; под ред. Л. Ю. Киселева. -Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2013. -447 с., 8 л. цв. ил. : цв. ил., ил., табл. -(Учебники для вузов. Специальная литература). -Доступ к электрон. версии этой кн. на www.e.lanbook.com. -Библиогр.: с. 442-444. -ISBN 978-5-8114-1364-5 : 1200-10. Кол-во экземпляров: всего -40

7. 72Ш 669 Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений, обучающихся по спец. "Менеджмент организации" / М. Ф. Шкляр. -5-е изд. -Москва : Дашков и К, 2014. -243 с. - (Учебные издания для бакалавров). -Библиогр.: с. 242-243. -ISBN 978-5-394-02162-6 : 161-00. Кол-во экземпляров: всего -10

8. Сафронова, Т. Н. Основы научных исследований : учебное пособие / Т. Н. Сафронова, А. М. Тимофеева, Т. Л. Камоза ; Сибирский федеральный университет. – Красноярск : Сибирский федеральный университет (СФУ), 2016. – 168 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497506>

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

- 1) <http://www.landwirt.ru> сельскохозяйственный и фермерский бизнес;
- 2) <http://www.fermer.ru>
- 3) <http://www.infrost-agro.ru> проектирование и оснащение фрукто- и овощехранилищ;
- 4) <http://www.mppnik.ru/publ/790> информационный портал «Пищевик»
- 5) учебные видеофильмы по технологиям возделывания пшеницы, подсолнечника, томата, винограда, земляники, картофеля, способам обработки почвы;

- 6) MDL Information Systems – информационно-поисковая система в области естественных наук и химии;
- 7) ЭБС издательство «Лань» - e.landbook.com
- 8) Университетская библиотека онлайн - <http://biblioclub.ru>

8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) представлен в приложении к рабочей программе по дисциплине «Практика по получению первичных профессиональных знаний и навыков, в том числе первичных умений и навыков в научно-исследовательской деятельности»

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии:

- 1) Электронные учебники
- 2) Технологии мультимедиа
- 3) Технологии Интернет (электронная почта, электронные библиотеки, электронные базы данных)

Программное обеспечение:

- 1) Операционная система MS Windows XP
- 2) Операционная система MS Windows XP 7
- 3) Операционная система MS Windows 8 Prof
- 4) Операционная система MS Windows 10 Prof
- 5) Пакет офисных приложений MS Office 2007
- 6) Пакет офисных приложений MS Office 2013
- 7) Пакет программ для просмотра, печати электронных публикаций Acrobat Reader
- 8) Прикладное программное обеспечение для просмотра электронных документов Foxit Reader

Информационные справочные системы:

- 1) Компьютерная справочная правовая система Консультант+ (бесплатная онлайн-версия для обучения)
- 2) Система автоматизированного проектирования и черчения Autocad for Students

3) Система трехмерного моделирования деталей Компас 3D Учебная версия для студентов

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

Учебная аудитория 1-428. Количество посадочных мест 30. Набор парт – 15 шт., преподавательский стол, доска. Для чтения лекций и демонстрации презентаций оборудована мультимедийной оргтехникой, набором демонстрационного материала в виде таблиц, технологических схем отдельных процессов, справочных данных по разделам дисциплины.

Для проведения практических занятий предусмотрена учебная лаборатория, мультимедийный проектор, набор демонстрационного материала в виде таблиц, рисунков, графиков, схем, набор презентаций по теоретическому и практическому разделам и темам дисциплины.

11 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) (в т.ч. самостоятельной работы)

1. Белки, аминокислоты, азотистые вещества и нуклеиновые кислоты, методические указания, СПбГАУ, 2016. – 34 с.
2. Характеристика масличного зерна, используемого для производства растительных масел, методические указания, СПбГАУ, 2016. – 56 с.
3. Методы определения влажности зерна и зернопродуктов, методические указания, СПбГАУ, 2016. – 14 с.
4. Определение качества продуктов переработки плодов и овощей, методические указания к практическим занятиям, СПбГАУ, 2014. – 32 с.
5. Определение содержания суммы сахаров в плодах и овощах в зависимости от сортовой принадлежности и условий хранения, методические указания, СПбГАУ, 2016. – 22 с.
6. Основы биохимической, химической и физической обработки пищевых продуктов, учебное пособие, СПбГАУ, 2016. – 42 с.
7. Строение ткани растительного и животного происхождения, методические указания, СПбГАУ, 2016. – 38 с.

12 Особенности реализации дисциплины (модуля) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Профессорско-педагогический состав знакомится с психолого-физиологическими особенностями обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, индивидуальными программами реабилитации инвалидов (при наличии). При необходимости осуществляется дополнительная поддержка преподавания психологами, социальными работниками, прошедшими подготовку ассистентами.

В соответствии с методическими рекомендациями Минобрнауки РФ в курсе предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производятся с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Согласно требованиям, установленным Минобрнауки России к порядку реализации образовательной деятельности в отношении инвалидов и лиц с ОВЗ, необходимо иметь в виду, что:

1) инвалиды и лица с ОВЗ по зрению имеют право присутствовать на занятиях вместе с ассистентом, оказывающим обучающемуся необходимую помощь;

2) инвалиды и лица с ОВЗ по слуху имеют право на использование звукоусиливающей аппаратуры.

При проведении промежуточной аттестации по дисциплине обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при промежуточной аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с экзаменатором);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность прохождения испытания промежуточной аттестации (зачета, экзамена, и др.) обучающимся инвалидом может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи испытания, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

- продолжительность подготовки обучающегося к ответу, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ОВЗ Университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении аттестации:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для прохождения промежуточной аттестации оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию испытания проводятся в устной форме.

О необходимости обеспечения специальных условий для проведения аттестации обучающийся должен сообщить письменно не позднее, чем за 10 дней до начала аттестации. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации). При необходимости для обучающихся с инвалидностью процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.

