

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Образовательной программы среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум»
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения очная¹

Срок освоения ОПСПО ПКРС 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

Зима, 2022

¹ Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. От08.12.2020) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021).

Статья 17. Формы получения образования и формы обучения, п. 4. Допускается сочетание различных форм получения образования и форм обучения.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	40	0	0	1		11	52
II курс	35	2	2	2		11	52
III курс	24	6	10	1		11	52
IV курс	23	6	8	2	2	2	43
Всего	122	14	20	6	2	35	199

2.1. План учебного процесса ОП СПО ПКРС (2022-2026 гг.)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, час.								Распределение по курсам и семестрам							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Объём ОП	Самост. (с.р.+и.п.)	С преподавателем				Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
							Всего	в том числе					1	2	3	4	5	6	7	8
								Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации										
16,5 нед	23,5 нед	16 нед	23 нед	16 2/3 нед	23 1/3 нед	16 нед	21 нед													
1	2	3	4	5	10	12	15	17	18	24	25	26	27	41	55	69	83	97	111	125
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	1	12	2196	44	2126	1109	997	20	30	44	455	734	409	414	53	81		54
ОУД	Общие учебные дисциплины	3	1	5	1324	44	1260	610	632	18	24	44	249	447	290	342				
ОУД.01	Русский язык	4			146		140	60	78	2	6		32	50	34	30				
ОУД.02	Литература			4	194		194	144	50				32	46	62	54				
ОУД.03	Иностранный язык			4	172		172	84	88				32	54	32	54				
ОУД.04	Математика	4			294		288	136	150	2	6		40	96	64	94				
ОУД.05	История			4	178		178	118	60				32	60	32	54				
ОУД.06	Физическая культура			4	172		172	2	170				32	54	30	56				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	72		72	36	36				32	40						
ОУД.08	Астрономия	3			36		30	30			6				36					
*	Индивидуальный проект (предметом не является)		2		60	44	14			14	6	44	17	47						
Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		1		3	500		494	249	243	2	6		128	243	47		53	29		
ОУД.09	Родной язык			6	82		82	36	46								53	29		
ОУД.10	Информатика			2	108		108	1	107				64	44						
ОУД.11	Химия	3			238		232	164	66	2	6		64	127	47					
ОУД.12	Биология			2	72		72	48	24					72						
Дополнительные учебные дисциплины, курсы предлагаемые образовательной организацией				4	372		372	250	122				78	44	72	72		52		54
УД.01	Введение в профессию			1	36		36	36					36							
УД.02	Основы проектной деятельности			1	32		32	24	8				32							
УД.03	Основы естественных наук			4	126		126	86	40											
	Физика												10	44	36	36				

ОП.16	Основы финансовой грамотности			4	36		36	20	16						36				
ОП.17	Психология общения			2	36		36	18	18				36						
ПМ	Профессиональный цикл	5	10	10	2563		1255	911	344		84				364	418	713	578	490
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	2	364		202	132	70		18				364				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			4	70		70	50	20						70				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4	132		132	82	50						132				
УП.01	Учебная практика		4		72		72	нед	2			час	час	час	час	час	час	час	час
ПП.01	Производственная практика		4		72		72	нед	2			час	час	час	час	час	час	час	час
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю	4			18					18					18				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	2	676		274	182	92		6				418	258			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5	62		62	42	20						62				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5	212		212	140	72						212				
УП.02	Учебная практика		5		144		144	нед	4			час	час	час	час	час	час	час	час
ПП.02	Производственная практика		6		252		252	нед	7			час	час	час	час	час	час	час	час
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю	6			6					6						6			

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2	2	698		314	246	68		24							208	490	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7	100		100	80	20									100		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8	214		214	166	48									108	106	
УП.05	Учебная практика		8		144		144	нед	4			час	час	час	час	час	час	час	час	
ПП.05	Производственная практика		8		216		216	нед	6			час	час	час	час	час	час	час	час	
ПМ.05.Э	Экзамен по модулю	8			24					24									24	
	Учебная и производственная практики				1224		1224	нед	34			час	час	час	час	час	час	час	час	
	Учебная практика				504		504	нед	14			час	час	час	час	час	час	час	час	
	Производственная практика				720		720	нед	20			час	час	час	час	час	час	час	час	
	Государственная итоговая аттестация				72		72	нед	2			час	час	час	час	час	час	час	час	
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О							20				14	2	4						
	в т.ч. в период обучения по циклам							20				14	2	4						
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							28			2	2	4	2	2	4			12	
	в т.ч. в период обучения по циклам							28			2	2	4	2	2	4			12	
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	18	11	30	5904	52	4392	2467	1877	48	168	44	617	893	600	864	606	864	600	864

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№	Наименование
Кабинеты:	
1.	социально-экономических дисциплин
2.	микробиологии, санитарии и гигиены
3.	товароведения продовольственных товаров
4.	технологии кулинарного и кондитерского производства
5.	иностранного языка
6.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7.	технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории:	
8.	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
9.	учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
10.	спортивный зал
Залы:	
11.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ ИО ЗЖДТ разработан на основе нормативно – правовых документов

федерального уровня:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);
- приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказа Минпросвещения России (Министерства просвещения РФ) от 08 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 09 декабря 2016 года, зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 года);
- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»;
- Примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 28.06.2021 № 01, регистрационный номер 33, зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и изменениями, которые вносятся в Порядок организации и

осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. 464, утвержденным приказом Министерства просвещения РФ от 28.08.2020 г. № 441;

- приказа Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 №30861);
- приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413»;
- рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования письмо от 17 марта 2015 г. N 06-259;
- приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- постановления Минтруда РФ от 8 сентября 1993 г. №150 «О перечне приоритетных профессий рабочих и служащих, овладение которыми дает инвалидам наибольшую возможность быть конкурентоспособными на региональных рынках труда»;
- письма Министерства образования и науки РФ Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 18 марта 2014 г. №06-281 «О направлении требований» (Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса);
- письма Министерства образования и науки РФ Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки от 16 апреля 2015 г. №01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья»;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. №1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования;
- приказа Министерства просвещения РФ от 30.07.2020 г. № 369 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»;
- приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями). С изменениями и дополнениями от: 18 ноября 2020 г.;
- письма Министерства Просвещения Российской Федерации от 27.03.2020 № ГД - 83/05 «О разъяснении некоторых вопросов по организации образовательного процесса в образовательных организациях, реализующих программы среднего профессионального образования, в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий».

Министерства образования Иркутской области:

- Распоряжение министерства образования Иркутской области № 617-мр от 10.06.2014 г. «Об итогах совещания руководителей государственных профессиональных образовательных организаций».
- Распоряжение министерства образования Иркутской области № 941-мр от 16 сентября 2014 г. «О внесении изменений в распоряжение министерства образования Иркутской области № 617-мр от 10.06.2014 года» п.2.3. (основы предпринимательской деятельности, эффективное поведение на рынке труда).
- Распоряжения заместителя Председателя Правительства Иркутской области от «5» ноября 2014 года № 69-рзп.
- Распоряжение министерства образования Иркутской области № 976-мр от 03.10.13г. «Об организации и проведении учебных сборов с обучающимися образовательных организаций профессионального образования, расположенных на территории Иркутской области».
 - Устав ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум».
 - Локальные акты техникума.

Обучение по профессии 43.01.09 Повар, кондитер организуется на базе основного общего образования.

Объем обязательной аудиторной нагрузки студентов составляет – 36 часов в неделю. Объем максимальной нагрузки не превышает 54 часа в неделю.

Учебный процесс и режим занятий организован согласно Уставу ГБПОУ ИО ЗЖДТ:

- теоретическое обучение включает в себя программу среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования, общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов по профессии;
- учебная практика проводится в учебных лабораториях, в соответствии с календарным учебным графиком и расписанием, в группах с наполняемостью более 15 человек - в две смены;
- производственная практика проходит на предприятиях города и района на основе долгосрочных и краткосрочных договоров;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность занятий (45 мин.);
- перерывы между занятиями для отдыха - 10 минут;
- после 4 урока установлен удлиненный перерыв для питания – 40 минут.

В соответствии с ФГОС нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме обучения для лиц, студентов на базе основного общего образования, составляет – 3 года 10 месяцев.

Общее количество аудиторной нагрузки распределяется следующим образом:

	часы	недели
Теоретическое обучение	4392	122
Учебная практика	504	14
Производственная практика	720	20
Промежуточная аттестация	216	6
Государственная итоговая аттестация	72	2
Итого	5904	

Учебный год в техникуме начинается 01 сентября, делится на 2 полугодия. Общая продолжительность каникул и праздничных дней составляет: на 1,2,3 курсах 11 недель, на 4 курсе - 2 недели в зимний период.

Организация практической подготовки обучающихся является обязательным разделом образовательной программы ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков

и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка в виде производственной практика состоит из двух этапов: производственная практика (по профилю специальности) и преддипломной практики.

4.1. Общеобразовательный цикл

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального с учетом профиля получаемого профессионального образования (п. 3. ст. 68 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012 № 273-ФЗ).

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер сформирован с учетом Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

4.2. Формирование вариативной части ОП СПО ПКРС

При разработке образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих в целях реализации вариативной части часы ОП СПО ПКРС ФГОС, решением Методического совета протокол № от 19 апреля 2022 года, использованы на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов WorldSkills Russia по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» следующим образом:

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов
Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	50
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	23
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	18
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	20
ОП.05	Основы калькуляции и учета	52
ОП.06	Охрана труда	36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	35
ОП.09	Физическая культура	93
ОП.10	Карьерное моделирование	54
ОП.11	Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской	36
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях	36
ОП.13	Национальная и зарубежная кухня	72
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности	66
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	86
ОП.16	Основы финансовой грамотности	36
ОП.17	Психология общения	36
ИТОГО:		785

Профессиональные модули		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	78
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	42
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	105
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	30
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	40
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	40
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	90
МДК.05.03	Технология работы с шоколадом	188
ИТОГО:		696
ИТОГО:		1454

4.3. Формы проведения консультаций

Консультации для студентов по очной форме обучения предусматриваются в учебном плане во взаимодействии с преподавателем.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения программы, разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей. Содержание контрольно-измерительных материалов направлено на оценку уровня освоения теоретических знаний, практических умений, общих и профессиональных компетенций обучающихся, на оценку сформированности компетенций обучающихся, применяющихся в движении WSR по соответствующим компетенциям.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, учебную и производственную практики. Фонды оценочных средств утверждаются Методической комиссией (далее - МК) и согласуются с работодателем и утверждаются директором образовательной организацией.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты и зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

На государственную итоговую аттестацию отводится 72 часа.

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена. Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену. Задания предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по профессии.

Тематика демонстрационного экзамена соответствует компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело» с учетом требований стандартов Worldskills.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением выпускнику квалификации повар↔кондитер.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные техникумом, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

- а) для слепых:
 - задания для выполнения зачитываются ассистентом;
 - письменные задания надиктовываются ассистенту;
- б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется
увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной
аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

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

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным
программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Разработчик:

заместитель директора по УР _____

О.А. Баканова

Согласовано:

заместитель директора по УПР _____

О.В.Бекетова

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 404802855474637294615845180588164683728956522411

Владелец Скуратова Ольга Викторовна

Действителен с 13.12.2022 по 13.12.2023