**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**
**«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
**КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ**

| | |
|---|---|
| **СОГЛАСОВАНО** | **УТВЕРЖДАЮ** |
| Директор колледжа | Проректор по учебной и методической работе |
| _____ / Л.Ф. Пелевина | _____ / В.Г. Шубаева |
| «22» 04 2020 г. | «22» 04 2020 г. |

# ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.16 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2020

Санкт-Петербург

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Колледж бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):
Кудряшова Т.Р., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____
подпись

Рецензент:
Журавель В.И., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____
подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Протокол №_9_ от _21.04_ 2020 г.

Председатель ЦК _____ / О.Ю. Антропова

# СОДЕРЖАНИЕ


| | | стр. |
|---|---|---|
| 1. | **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| 2. | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 7 |
| 3. | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 11 |
| 4. | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 12 |
| 5. | **ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ** | 13 |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
## Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупнённая группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл «Общепрофессиональные дисциплины».

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цели дисциплины – формирование знаний по организации обслуживания на предприятиях общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

**знать:**

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- потребительский спрос и методы его изучение
- оборудование и оформление залов
- основы составления меню
- классификацию и назначение столовой посуды и приборов, сервировка столов

- виды столового белья
- процесс обслуживания потребителей
- формы обслуживания посетителей
- правила обслуживания посетителей на предприятиях различных категорий

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из

овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 95 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 23 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
|---|---|
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *95* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *72* |
| в том числе: | |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | *39* |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *23* |
| в том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | |
| *Итоговая аттестация в форме* | *6 сем. - экзамен* |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)* | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. | | | |
| Тема 1.1 Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1 Введение. Общая характеристика процесса обслуживания. Основные понятия, правила и нормы. Методы и формы обслуживания | | 1 |
| | Самостоятельная работа обучающихся ( презентация)<br>Изучение ГОСТ Р50762 «Услуги общественного питания. Классификация ПОП»<br>Изучение состояния потребительского рынка | 2 | 3 |
| Тема 1. 2. Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1 Подготовка к обслуживанию потребителей. Характеристика<br>Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов.<br>1.Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений.<br>2. Современный интерьер торгового зала, требования к нему.<br>3.Оборудование залов. Подготовка к обслуживанию потребителей Современные требования к мебели, способы расстановки мебели<br>4.Столовая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде. Столовое белье: виды, назначение. Порядок получения и подготовка столовой посуды, приборов, столового белья<br>5.Меню, виды меню, прейскуранты, оформление меню и прейскурантов. Подготовка персонала к обслуживанию. Сервировка столов, виды сервировок. | | 1 |
| | Практические занятия.<br>1.Ассортимент столовой посуды. Приемы сервировки и складывания салфеток. | 4 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся (доклад)<br>Изучение прогрессивных технологий обслуживания<br>Определение площади залов, необходимого количества мебели, расстановка мебели и столов в торговом зале, подбор внутреннего убранства, униформы официантов . | 2 | 3 |
| Тема 1.3. | Содержание учебного материала | 4 | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов. | Организация обслуживания потребителей в ресторанах<br>Основные элементы обслуживания в ресторанах. Последовательность подачи блюд, правила работы с подносом<br>Правила этикета и нормы поведения за столом. | | |
| | Практические занятия<br>2.Рекомендации напитков к закускам и блюдам<br>3.Отработка техники встречи посетителей, подачи меню и карты вин, рекомендации при выборе напитков и блюд.<br>4.Отработка техники принятия заказа; подача аперитива.<br>5.Отработка техники досервировки стола согласно принятого меню | 9 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся<br>(презентация)<br>Расчет столового белья, посуды, приборов для ресторана, кафе, бара, в соответствии с нормами оснащения<br>Анализ меню предприятия. Оформление меню, карты вин в соответствии со стилем и тематикой предприятия. (по заданию преподавателя) | 2 | 3 |
| Тема 1.4. Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов.. | Содержание учебного материала<br>Банкеты и приёмы<br>1.Банкеты и приемы: определение, классификация. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.<br>2.Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение, подготовка, особенности проведения банкета<br>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Назначение, подготовка, особенности проведения банкета.<br>Дипломатический прием, особенности организации, виды<br>5.Банкет-фуршет, банкет-коктейль. Назначение, особенности подготовки и проведения | *6* | 1 |
| | Практические занятия<br>6. Банкет. Смешанный банкет коктейль-фуршет, банкет-чай. Назначение, особенности подготовки и проведения . | 10 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся (презентация)<br>Отработка приемов подготовки посуды, приборов и сервировки стола на 1 персону.<br>Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом. (по заданию преподавателя<br>Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с содержанием заказа, рекомендации вино-водочных изделий к блюдам по карте вин (по заданию преподавателя) | 6 | 3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Подготовка реферата по теме «Правила этикета за столом»<br>Составление схем рассадки и обслуживания по протоколу определенного количества участников банкета<br>Подготовка реферата по теме «Протокол и этикет для деловых людей» | | |
| Раздел 2 | | | |
| Тема 2.1. Специальные виды обслуживания | Содержание учебного материала<br>Специальные формы услуг (кейтеринг)<br>1.Обслуживание по типу «Шведский стол» .Услуги по организации питания участников конференций, фестивалей, форумов, совещаний. 2.Услуги по организации питания в гостиницах .<br>3.Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта, в аэропорту, авто пассажиров и на водном транспорте. В местах массового отдыха .<br>4. Кейтеринг . | 12 | |
| | Практические занятия<br>7.Банкет-фуршет, банкет-коктейль. Назначение, особенности подготовки и проведения<br>8. Отработка техники подачи холодных блюд и закусок всеми способами подачи: «на тарелках», « с клошами», «русским», «французским», «английским».<br>9. Подготовка стола к десерту. Подача десерта и горячих напитков . | 12 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся (доклад)<br>Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с содержанием заказа, рекомендации вино-водочных изделий к блюдам по карте вин (по заданию преподавателя).<br>Составление схем рассадки и обслуживания по протоколу определенного количества участников банкета.<br>Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с содержанием заказа, рекомендации вино-водочных изделий к блюдам по карте вин (по заданию преподавателя)<br>Подготовка реферата по теме «Правила этикета за столом»<br>Составление схем рассадки и обслуживания по протоколу определенного количества участников банкета .<br>Подготовка реферата по теме «Протокол и этикет для деловых людей»<br>Составление схем различных вариантов сервировки фуршетных столов стеклом, тарелками, приборами . | 6 | |
| Тема 2.2. Специальные виды обслуживания | Содержание учебного материала<br>Услуги по организации обслуживания иностранных туристов<br>1.Виды иностранного туризма. Классы туристических документов<br>2.Особенности организации питания иностранных туристов | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Практические занятия<br>10.Особенности питания туристов из различных стран (Германии, Австрии, Венгрии, Болгарии, Польши, Румынии, Чехии, Сербии, Англии, Франции, Италии и т.д.) | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся<br>Подготовка реферата по теме «Традиции чаепития в России, Англии, Франция, Японии»<br>Подготовка реферата по теме «Обслуживания пассажиров в пути следования железнодорожного, водного и воздушного транспорта» | 3 | |
| Тема 2.3.<br>Специальные виды обслуживания | Содержание учебного материала<br>Организация труда обслуживающего персонала<br>Обслуживание на ПОП с рассредоточенным коллективами. Организация питания студентов высших и средних учебных заведениях | 2 | |
| | Практические занятия<br>11.Требования к метрдотелю, официанту, бармену.<br>Квалификационные характеристики официантов, барменов.<br>Рекомендации для метрдотеля. | 2 | |
| Тема 2.4.<br>Специальные виды обслуживания | Содержание учебного материала<br>Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP обслуживание)<br>1.Факторы, влияющие на условия труда в организациях общественного питания. Разделение и кооперация труда работников торгового зала.<br>Общие требования к обслуживающему персоналу в соответствии с ГОСТ. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся (реферат)<br>Подготовка реферата по теме «Факторы, влияющие на условия труда на ПОП» | 2 | |
| Зачётное занятие | Зачётное занятие | 1 | |
| Всего: | | 95 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Ауд. 2202 (аудитория)

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., плакатница -2шт., шкаф книжный- 4шт., стенд информационный -1шт., Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор SANYO с экраном Media; Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

Ауд.2203 Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех

Муфельная печь МП-8; Рефрактометр Аббе NAR-2T; Аналитические электронные весы Pioneer; Лабораторные весы 2EK; Прибор для определения влажности пищевого сырья и продуктов (аналог прибора Чижовой); БАНЯ водяная 6-местная ПЭ-4300; БАНЯ водяная 4-местная Web-4; Электроплитки со стеклокерамической панелью Веста; Рефрактометр ИФР 454 Б2Н рН-150МА; Анализатор влажности МХ-50; Измеритель деформации клейковины ИДК 4; Устройство для отмывания клейковины МОК-1М; Прибор для определения числа падений ПЧП-5; Вискозиметр ротационный Брукфильда DV2T;

Прибор для определения объема хлеба; Прибор для форморустойчивочти хлеба;

Приборы Журавлева; Тестомес; Ларь морозильный Vestfrost AB201;

Ларь холодильный лабораторный AEG LL87695; Миксер Kithen AID5KSM 150psewn;

Электродуховка ALFA43xE Smeg; Печь с расстойным шкафом MINIMAT 1. Тестораскаточная машина для пиццы GAMR 40 inox; КуттерRobotCoupeR2; Миксер Kithen AID5KSM 150psewn; Мясорубка FAMATS22 (FTS117 4T) 220В; Блинный аппарат электрический Krompouz CEB PB2; Печь СВЧ Convito D90 N30 ESL –B6; Настольная индукционная плита IK200;

Комбайн кухонный Kenwood Kitchen Appliances Titanium Major; Вафельница Star food UWB-1; Купольная вытяжка Faber SPG10 Tratto xVA90 Укомплектованные рабочие места на 15 обучающихся, Мойка двойная-2 шт., металлические стелажи для посуды и техники, посуда.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Федеральные законы и нормативные документы:

1. ФЗ "О защите прав потребителей" (от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212)
2. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3. ГОСТ Р 50762-09 "Общественное питание. Классификация предприятий"

4. ГОСТ Р 50764-09 "Услуги общественного питания. Общие требования"

5. ГОСТ Р 50935-09 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу"

ГОСТ Р 50647-07 "Общественное питание. Термины и определения"

ГОСТ Р 50647 «Общественное питание. Термины и определения».

ГОСТ Р 28-1 «Общественное питание. Требование к обслуживающему персоналу».

Таблица 1 – Обеспечение дисциплины учебными изданиями

| **Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)** | **Основная/ дополнительная литература** | **Книгообеспеченность** | |
|---|---|---|---|
| | | **Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ** | **Электронные ресурсы** |
| Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017 .— 416 с. | осн | | ЭБС ZNANIUM |
| Усов, Владимир Васильевич Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / В.В.Усов 14-е изд.., стер.Москва : Академия, 2017. - 432 с. | осн | 46 | |
| Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Сологубова Г. С. — 3-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Юрайт, 2019 .— 332 с. | осн | | ЭБС Юрайт |
| Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с. | доп | | ЭБС ZNANIUM |

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| **Уметь:**<br>- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;<br>- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;<br>- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;<br>- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;<br>- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. | Оценка результатов выполнения практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы и решения ситуационных задач. |
| **Знать:**<br>- характеристики основных типов организации общественного питания;<br>- потребительский спрос и методы его изучение<br>- оборудование и оформление залов<br>- основы составления меню<br>- классификацию и назначение столовой посуды и приборов, сервировка столов<br>- виды столового белья<br>- процесс обслуживания потребителей<br>- формы обслуживания посетителей<br>- правила обслуживания посетителей на предприятиях различных категорий | оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы.<br>Оценка результатов выполнения практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы и решения ситуационных задач. |

## 5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КБ иТ обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях