

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Колин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 16.11.2023 14:49:45

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор института
землеустройства и агротехнологий
_____ Т. В. Наумова
«17» февраля 2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Ресурсосберегающие технологии в общественном питании

Уровень основной профессиональной образовательной программы

бакалавриат

Направление(я) подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания

Форма обучения очная, заочная

Институт землеустройства и агротехнологий

Статус дисциплины Б1.О.19

Курс 5 **Семестр** 7

Учебный план набора 2023 года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Семестр	Учебные занятия (час)						Контроль	Форма итоговой аттестации (зач., зач. с оценкой, экзамен)	
	Общий объем	Контактная работа			Самостоятельная работа				
		Всего	Лекции	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)			Другие виды СР
7 очное	108	56	28		28		52	-	зачет
5 курс з/о	108	18	6		12		86	4	зачет
итого	108/108	56/18	28/6		28/12		52/86	-/4	зачет

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 3 ЗЕТ

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 17.08.2020 г., приказ № 1047, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 г., № 59723

Разработчик преподаватель
института землеустройства
и агротехнологий
(должность)

(подпись)

Дуденко Г.А.
(Ф.И.О.)

Руководитель образовательной
программы
(должность)

(подпись)

Кияшко Н.В.
(Ф.И.О.)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 17.02.2023 г. № 4

1 Цели и задачи дисциплины (модуля): семеноводство и семеноведение

Цель: формирование системы знаний по комплексному использованию материально-сырьевых ресурсов, которые способствуют экономии необходимого труда, снижению норм расхода сырья, материалов и всех других производственных затрат на единицу продукции комплексного производства, а также рационального использования режимов обработки продуктов с наименьшей потерей положительных свойств пищевого сырья.

Задачи:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиции современных представлений о ресурсосберегающих технологиях. - рассмотрение понятия о теоретических и методологических основах «комплексного использования сырья».
- выявление потенциальных и эффективных направлений использования вторичного сырья с целью увеличения объемов производства продукции.
- овладение методами безотходной технологии производства продуктов питания.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: обязательная часть, базовая дисциплина Б1.О.19

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

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	индикатор 1	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
		индикатор 2	Понимает сущность технологических процессов производства продукции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- методы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения.
- приоритеты в сфере производства продукции различного назначения
- нормативную базу в области производства продукции общественного питания

Уметь:

- определять основные направления по совершенствованию технологических процессов.
- оценивать и выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания.
- принять конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства продукции на предприятиях общественного питания.

4 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с

преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3,0 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Семестры, курс		Всего часов
	7	5 курс з/о	
Общая трудоемкость дисциплины	108	108	108/108
Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)	56	18	56/18
В том числе:			
Лекции	28	6	28/6
Практические занятия (ПЗ)	28	12	28/12
Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Коллоквиумы (К)	-	-	-
Контроль самостоятельной работы	-	4	-/4
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	52	86	52/86
В том числе:	-	-	-
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)	-	-	-
Расчётно-графические работы (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Контрольная работа (КР)	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	52	86	52/86
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	зачет	зачет	зачет
Общая трудоёмкость час зач. ед.	108	108	108/108
	3,0	3,0	3,0/3,0

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.

5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Общие понятия – ресурсы, ресурсосбережение, ресурсосберегающие технологии.	Влагоудерживающая способность, ее значение в пищевых продуктах. Методы определения и факторы, влияющие на влагоудерживающую способность. Совершенствование традиционных технологий производства кулинарной продукции. Использование малоотходных и безотходных технологий путем внедрения вторичного пищевого сырья.
2.	Мясо и мясные продукты	Производство обогащенных и комбинированных кулинарных изделий из мяса и мясopодуkтов. Использование продуктов вторичной переработки бобовых в технологии натурально-рубленных и изделий из котлетной массы. Особенности изготовления рулета из мясорастительного фарша, технологическая

		схема и режимы процесса производства.
3.	Кулинарная продукция из рыбы	Особенности переработки рыбного сырья, рыбные рубленые изделия с использованием картофелепродуктов промышленной выработки рыбно-крупяные и рыбоовощные массы из отварной рыбы.
4.	Кулинарная продукция из творога	Совершенствование технологий производства кулинарных изделий из творога с использованием наполнителей продуктов переработки зерна и овощей (муки овсяной, ячменной, кукурузной, рисовой, зародышей пшеницы, пшеничных отрубей, моркови и свеклы). Технология производства пудингов и запеканок с использованием наполнителей.
5.	Кулинарная продукция из плодов овощей.	Значение овощей в питании всех возрастных групп населения, проблема увеличения потребления и овощей на предприятии. Универсальная овощная масса из овощей (моркови, свёклы или белокочанной капусты). Универсальная продукция из плодов.
6.	Технологическая схема производства универсального комбинированного полуфабриката	Универсальный картофелеовощной полуфабрикат; полуфабрикаты многофункционального назначения из картофеля, белокочанной капусты, моркови.
7.	Кулинарная продукция из круп.	Пищевая ценность круп, прогрессивная технология запеченных крупяных изделий. Крупяные запеканки с наполнителями.
8.	Кулинарная продукция из бобовых	Совершенствование первичной обработки бобовых. Определение технологических свойств во взаимосвязи с химическим составом. Расширение ассортимента блюд из бобовых на основе разработки унифицированного полуфабриката. Совершенствование технологии производства супов-пюре с использованием универсального полуфабриката, а также в производстве запеканок, котлет и фаршированных кулинарных изделий.
9.	Изделия из теста	Совершенствование технологий производства дрожжевого теста с использованием муки грубого помола. Изучение влияния технологических факторов на качество изделий из дрожжевого теста при процессе хранения. Совершенствование технологий производства тестовой основы для пиццы, использованной ржаной муки в производстве бисквитов с целью повышения биологической ценности. Разработка жировой основы для песочного теста.

5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практ. зан.	ЛР	Се-мин.	СРС	Всего
1.	Общие понятия – ресурсы, ресурсосбережение, ресурсосберегающие технологии.	4	4	-	-	6	14
2.	Мясо и мясные продукты. Техноло-	4	4	-	-	6	14

	технологическая схема производства рулета из мясорастительного фарша								
3.	Кулинарная продукция из рыбы	4	4	-	-	6	14		
4.	Кулинарная продукция из творога	4	4	-	-	6	14		
5.	Кулинарная продукция из плодов и овощей.	2	2	-	-	6	10		
6	Технологическая схема производства универсального комбинированного полуфабриката	2	2	-	-	6	10		
7	Кулинарная продукция из круп.	2	2	-	-	6	10		
8	Кулинарная продукция из бобовых	2	2	-	-	5	9		
9	Изделия из теста	4	4	-	-	5	13		
	Всего	28	28	-	-	52	108		

5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для обеспечения последующих дисциплин									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Предшествующие дисциплины											
Последующие дисциплины											

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы Методы	Лекции (час)	Практические/семинарские Занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРС (час)	Всего
Работа в малых группах		2			2
Исследовательский метод		2			2
Итого интерактивных занятий		4			4

6.1. Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов
1	Практическое занятие	Определение аминокислотного сора	Исследовательский метод, работа в малых группах	2
2	Практическое занятие	Определение массовой доли влаги в твороге и творожных изделиях	Исследовательский метод, работа в малых группах	2
	Итого			4

7 Лабораторный практикум – не предусмотрен учебным планом.

8 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	1	Определение влагоудерживающей способности пищевого сырья	2
2	1	Разработка малоотходных и безотходных технологий с использованием вторичного пищевого сырья	2
3	2	Определение аминокислотного сора	2
4	2	Определение влагосвязывающей способности мясного сырья	2
5	3	Определение качественных показателей кулинарных изделий из рыбно-овощной массы	2
6	3	Определение качественных показателей кулинарных изделий из рыбно-крупяной массы	2
7	4	Определение массовой доли влаги в твороге и творожных изделиях	2
8	4	Определение жирности творога и творожных изделий	2
9	5	Использование плодов и овощей при производстве универсальной кулинарной продукции	2
10	6	Производство овощных полуфабрикатов из картофеля, моркови, капусты, свеклы	2
11	7	Расчет пищевой ценности круп	1
12	7	Производство крупяных кулинарных изделий	1
13	8	Определение общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей, мелких зерен и крупности	1
14	8	Кулинарная продукция из бобовых	1
15	9	Сравнительная характеристика при определении пористости в готовых хлебобулочных изделиях	2
16	9	Сравнительная характеристика при определении массовой доли влаги в готовых хлебобулочных изделиях	2
	Всего		28

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Контроль выполнения работы (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	1	Общие понятия – ресурсы, ресурсосбережение, ресурсосберегающие технологии.	6	Реферат Контрольная работа
2.	2	Мясо и мясные продукты	6	Реферат Контрольная работа
3.	3	Технологическая схема производства рулета из мясорастительного фарша	6	Реферат Контрольная работа
4.	4	Кулинарная продукция из рыбы	6	Реферат Контрольная работа
5.	5	Кулинарная продукция из творога	6	Реферат Контрольная работа
6.	6	Кулинарная продукция из овощей.	6	Реферат Контрольная работа
7.	7	Технологическая схема производства универсального комбинированного полуфабриката	6	Реферат Контрольная работа
8.	8	Кулинарная продукция из круп.	6	Реферат Контрольная работа
9.	9	. Кулинарная продукция из бобовых	5	Реферат Контрольная работа
10.	10	Изделия из теста	5	Реферат Контрольная работа

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрено учебным планом

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля):

11.1 Основная литература

Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134320> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

11.2 Дополнительная литература

Родионова, Н. С. Современное состояние отрасли : учеб. пособие / Н. С. Родионова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 171 с. — ISBN 978-5-00032-350-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117801> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст: электронный.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля): Ресурсосберегающие технологии в общественном питании [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания/ сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон.текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 21 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru

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

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

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

- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВПО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВПО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 120 от 26.10 2019 г. на 366 дней
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 50 17.09.2020; 01.11.2020 по 31. 10. 2021
- Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней
- ЭБС Лань (Физика, инженерно-технические науки, лесное хозяйство и лесоинженерное дело, социально-гуманитарные науки, технология пищевых производств) Договор № 15 от 22 апреля 2020 г. Лицензия с 17 апреля 2020 на 366 дней
- Издательство Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- Издательство Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- ЭБС Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № Э 550 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательной деятельности по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Ауд. 321 – лекционная.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (стол – 20шт, стулья – 41 шт, 1 преподавательский стол, 40 посадочных мест). Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Учебно-наглядные пособия.</p> <p>Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14</p> <p>Ауд.200 – банкетный зал (189,0 м²)</p>	<p>Комплект столов и стульев (стол – 15 шт, стул – 60шт, 60 посадочных мест).</p> <p>Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p>

<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>	
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14</p> <p>Ауд.204– лаборатория по приготовлению горячих блюд (55,5 м²)</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>	<p>Электроплиты 4-хкомфорочные – 4 шт, сковорода электрическая СЭЧ – 2 шт, стол разделочный - 3шт, котел пищеварочный КПЭ-250 1050x1120x1275 мм – 2 шт, весы электрические CAS ad-10 – 1 шт, шкаф холодильный «Премьер» ШВУП1ТУ-0,5 М – 2шт, кастрюли 5 л – 2шт, 3л – 6 шт, 1,5л – 1 шт, черпаки – 4 шт, сотейники – 2 шт, шумовки - 4 шт, сита - 2шт, разделочные доски 10 шт, ножи – 20 шт, планшет настенный для технологической карты</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14</p> <p>Ауд.205– моечная №1 (8,5 м²)</p> <p>Помещение для мойки и хранения кухонной посуды</p>	<p>Ванна ВСМ 2/530 1210x630x870, глубина 400 мм – 2шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14</p> <p>Ауд.206– моечная №2 (15,3 м²)</p> <p>Помещение для мойки и хранения кухонной посуды</p>	<p>Ванна ВСМ 2/530 1210x630x870, глубина 400 мм – 4шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт, Машина посудомоечная COMENDA PF45R DR 626x825мм – 1 шт, стол производственный – 4 шт, стеллажи для посуды- 2 шт, диспенсер для мыла наливной 100x112x275 мм 1л – 1 шт, посуда: Стеллажи для посуды – 2 шт, посуда: тарелка для первых блюд – 60 шт, подтарельник – 60 шт, тарелка для холодных закусок – 60 шт, тарелка сервировочная – 60 шт, креманки – 60 шт, тарелка пирожковая - 60 шт, салатники – 15, фруктницы – 9 шт, соусники – 9 шт, шт, чайные пары – 60 шт, заварники – 9 шт, салфетницы – 9 шт, графин – 15 шт, сахарницы – 9 шт, лопатка для торта – 1 шт, набор для специй – 9 шт, бокалы – 60 шт, рюмки – 60 шт, стаканы – 60 шт, нож для хлеба – 1 шт, ножи сервировочные – 60 шт, вилки – 60 шт, ложки столовые – 60 шт, ложки чайные – 60 шт</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Читальный зал.</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (стол – 20 шт., стул – 55 шт., стеллажи для литературы – 9 шт), 15 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.</p>

Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся	
--	--

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

Является отдельным документом.

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Ресурсосберегающие технологии в общественном питании [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 30 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА.

Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по

письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.