

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:15:10
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

Программа практики
Вид практики: учебная
Тип практики: ознакомительная

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала подготовки	<u>2022</u>
Реализуется	<u>во 4 семестре</u>

Разработано

Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Щедрина Т.В.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 2022

1. Цели практики

Целями ознакомительной практики по направлению подготовки являются:

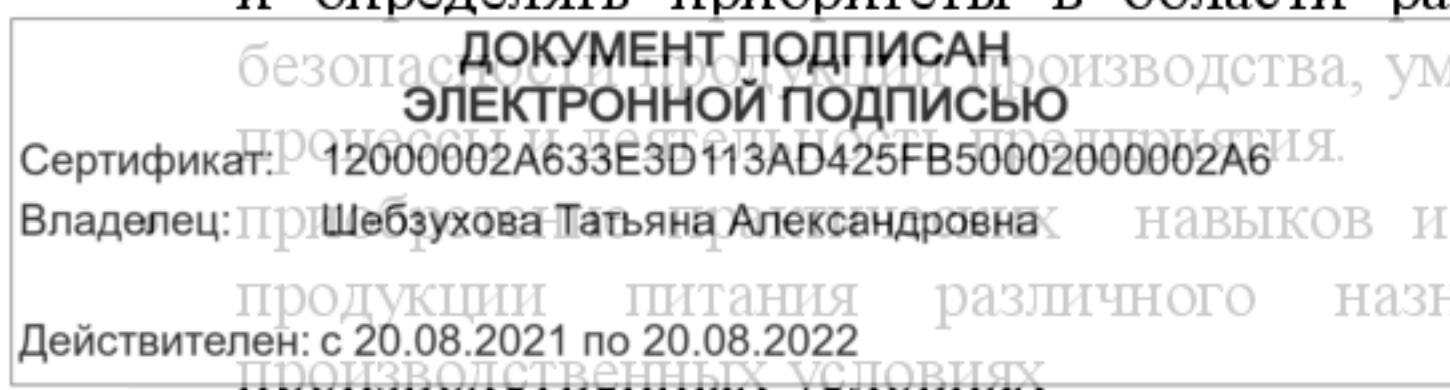
- формирование и развитие профессиональных навыков в условиях производства;
- совершенствование знаний и практических навыков применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия;
- применение теоретических знаний на предприятиях общественного питания различных типов;
- выявление влияния различных факторов на формирование качества готовой продукции;
- оценка критических контрольных точек и инновационно - технологических рисков при внедрении новых технологий;
- возможность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
- возможность оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

Основные вопросы практики, которые должны обеспечить ее содержание, заключаются в формировании знаний и умений для анализа и оценки деятельности предприятия питания, разработке и реализации стратегии развития предприятия питания, выполнять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, технологических умений, связанных с приготовлением блюд и кулинарных изделий, в том числе функций проектирования, конструирования и организации производственного процесса, оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений. Виды деятельности магистранта в процессе прохождения практики предполагают формирование и развитие стратегического мышления, видения ситуации, умения руководить группой людей.

2. Задачи практики

Задачами технологической практики по являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения в высшем учебном заведении, на основе глубокого изучения опыта работы предприятий, учреждений и организаций, на которых осуществляется прохождение практики,
- применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия,
- изучение требований к документообороту на предприятии
- изучение разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия,
- изучение возможности реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
- изучение возможности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.
- изучение основ оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.
- изучение и определение проблем при управлении производственными и логистическими процессами в области снабжения, хранения и движения запасов.
- приобретение практических навыков и умений оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и



уметь анализировать и оценивать информацию, умений разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях

- приобретение практических навыков и умений анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия.
- приобретение практических навыков и умений организационной работы практических навыков и умений решения практических задач, требующих применения профессиональных знаний и умений.
- анализ полученных в ходе практики навыков для подготовки отчета по практике.

3. Место практики в структуре образовательной программы высшего образования

Учебная ознакомительная практика относится к обязательной части блока Б2.О.01(У). Реализуется в 4 семестре.

Практика базируется на следующих дисциплинах:

Разделы ОП, коды циклов, модулей дисциплин	Курс	Дисциплины, практики, на освоении которых базируется данная практика
Б1.О.03.01	1	Практика профессиональной коммуникации на русском языке
Б1.О.03.02	1	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
Б1.О.18	1	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.02.04	1	Основы финансовой грамотности и экономической культуры
Б1.В.02	1	Органическая химия
Б1.В.ДВ.01.06	1	Проектный менеджмент
Б1.В.ДВ.01.07	1	Проектный менеджмент в решении инженерных задач
Б1.В.ДВ.01.08	1	Психология управления и лидерства
Б1.В.ДВ.01.09	1	Социология и психология управления
Б1.В.ДВ.01.10	1	Социология управления в профессиональной деятельности
Б1.В.ДВ.01.12	1	Технологии форсайта в командной работе
Б1.В.ДВ.01.13	1	Организация командной работы в онлайн среде
Б1.В.ДВ.02.01	2	Пищевые добавки в общественном питании
Б1.В.ДВ.02.02	2	Пищевые и биологически активные добавки

Результаты прохождения производственной ознакомительной практики должны быть использованы в дальнейшем в подготовке обучающихся.

4. Место и время проведения практики

В соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком и требованиями образовательного стандарта:

- **вид практики:** учебная
- **тип практики:** ознакомительная практика

Учебная ознакомительная практика осуществляется на базе предприятий сторонних организаций, по договорам о практической подготовке обучающихся, а также в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ с целью формирования прикладных знаний и умений бакалавров.

Время прохождения учебной ознакомительной практики: проводится на 2 курсе

5. Перечень планируемых результатов

обучения при прохождении учебной с планируемыми результатами освоения

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Код формулировка компетенции	Код формулировка индикатора	Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1_{УК-4} Выбирает приемлемый стиль делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах; ИД-2_{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках; ИД-3_{УК-4} Оценивает эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных.	Осознает свою роль в эффективной профессиональной коммуникации как механизма взаимодействия в сфере деловых отношений. Анализирует и использует виды речевой деятельности с целью вербальной и невербальной коммуникации для академического и профессионального взаимодействия, в том числе на иностранном языке. Учитывает эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном и иностранном языках, производит выбор оптимальных.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1_{УК-5} Выбирает способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции; ИД-2_{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения; ИД-3_{УК-5} Анализирует различные социокультурные тенденции, факты	Демонстрирует способность конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции Способен демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя.	
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-1 _{УК-9} Оперировать понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах; ИД-2 _{УК-9} Применяет базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Обладает понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. Демонстрирует способность применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
ОПК-1. Способен понимать принципы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-1} Использует современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности ИД-2 _{ОПК-1} Применяет информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	Демонстрирует способность использовать современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности Демонстрирует способность применять информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Применяет основные положения, законы, методы исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности ИД-2 _{ОПК-2} Использует навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Демонстрирует знания и умения применять основные положения, законы, методы исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности. Демонстрирует умение использовать навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ПК-4. Способен определять и	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и	Демонстрирует знания и умения анализировать свойства, функции, классификацию и значение
анализировать сырьевых компонентов, их сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на технологического	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022 анализировать сырьевых компонентов, их сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на технологического	классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения

процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	продукции высокого качества. ИД-2_{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ИД-3_{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	получения безопасной продукции высокого качества. Способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
--	--	---

6. Структура и содержание учебной ознакомительной практики

Общая трудоемкость учебной ознакомительной практики составляет 3 зачетные единицы, 81 час.

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК-4} , ИД-3 _{УК-4} , ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК-5} , ИД-3 _{УК-5} , ИД-1 _{УК-9} , ИД-2 _{УК-9} , ИД-1 _{ОПК-1} , ИД-2 _{ОПК-1} , ИД-1 _{ОПК-2} , ИД-2 _{ОПК-2} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Установочная конференция. Постановка практических и Исследовательских задач. Получение документов для прибытия на практику	1,5	Собеседование, проверка сопроводительной документации по практике, проверка журнала регистрации инструктажа по ТБ студентов.
		Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить. Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа	1,5	Собеседование
		Организация рабочего места	3	Собеседование
		Знакомство с предприятием базой практики	3	Собеседование
		Всего:	9	
Прохождение практики	ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК-4} , ИД-3 _{УК-4} , ИД-1 _{УК-5}	Ознакомительные лекции. Изучение структуры и организации производства		Собеседование
Сертификат:	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна ИД-1_{ОПК-2}, ИД-2_{ОПК-2}, ИД-1_{ПК-4}, ИД-2_{ПК-4}		питания –	1,5
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	ИД-1_{ОПК-2}, ИД-2_{ОПК-2}, ИД-1_{ПК-4}, ИД-2_{ПК-4}		системы материально-технического снабжения	3,0

	ИД-3 _{ПК-4}	Изучение правил и принципов работы технологического оборудования, основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию	1,5	Сообщение
		Изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	1,5	Собеседование
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	7,5	Собеседование
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала. Ознакомление с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов	7,5	Собеседование
		Всего:	22,5	
		Выполнение индивидуальных заданий. Приобретение опыта организационной работы	36	Собеседование
		Всего:	36	
Отчетный	ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК-4} , ИД-3 _{УК-4} , ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК-5} , ИД-3 _{УК-5} , ИД-1 _{УК-9} , ИД-2 _{УК-9} , ИД-1 _{ОПК-1} , ИД-2 _{ОПК-1} , ИД-1 _{ОПК-2} , ИД-2 _{ОПК-2} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Обработка и систематизация собранного материала.	9,0	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета о практике	4,5	
		Всего:	13,5	
		Итого	81,0	

7. Методическое сопровождение для студентов по прохождению учебной

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022

7. 1. Использование материала учебно-методического комплекса учебной

Для успешного выполнения заданий по учебной ознакомительной практике студенту необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности.

На первом этапе необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности, которые отражены в Методических указаниях по организации и проведению практики, разработанных на кафедре.

Для успешного выполнения заданий обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить рекомендованные источники литературы.

7.2 Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств (ФОС) по учебной ознакомительной базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе прохождения практики.

ФОС является приложением к данной программе практики.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Рекомендуемая литература.

8.1.1. Основная литература

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. - ISBN 978-5-394-02516-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461>

2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.

8.1.2. Дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02466-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>

2. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119655.htm>

3. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье»/ Зименкова Ф.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Прометей, 2016.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/58168>. ЭБС «IPRbooks»

4. Введение в технологию продуктов питания : [учеб. пособие] / И.С. Витол, В.И. Горбачук, Э.С. Горбачук и др. ; под ред. А.П. Нечаева. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 720 с. - Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна. На учебнике гриф: Рек. УМО. - ISBN 978-5-905170-31-7

Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022

5. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и К,

2017. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 368.

6. Валеология : учебное пособие / Т. С. Борисова, М. М. Солтан, Ж. П. Лабодаева [и др.] ; под редакцией Т. С. Борисовой. — 2-е изд. — Минск : Вышэйшая школа, 2021. — 384 с. — ISBN 978-985-06-3382-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120131.html>
7. Корнеева, Т. А. Основы рационального питания : учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91295.html>
8. Научные периодические издания:
Вопросы питания
Известия высших учебных заведений. Пищевая технология
Пищевая промышленность
Ресторанные ведомости
Стандарты и качество
Вестник Северо-Кавказского федерального университета
Наука. Инновации. Технологии
Современная наука и инновации

8.1.3. Методическая литература:

1. Щедрина Т.В. Методические указания по организации и проведению учебной ознакомительной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела
— Пятигорск, 2022.

8.1.4. Интернет-ресурсы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» — **Режим доступа:** <http://biblioclub.ru>
2. Большая российская кулинария, национальные кухни народов — **Режим доступа:** <http://intercook.ru>
3. Организация обслуживания в ресторанах. Электронная библиотека — **Режим доступа:** <http://eknigi.org/kulinarija>
4. Межрегиональная ассоциация кулинаров России. Информация о деятельности. — **Режим доступа:** www.culina-russia.ru.
5. Федерация рестораторов и отельеров. Информационный. — **Режим доступа:** <http://menu.ru/>
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" - **Режим доступа:** <http://window.edu.ru/library/pdf2txt> -
7. Электронная библиотека «Наука и техника». **Режим доступа:** <http://n-t.ru/>
8. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. **Режим доступа:** <http://www.gpntb.ru/>

8.2 Программное обеспечение:

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	
Лаборатория	Лаборатория — исследовательская лаборатория – аудитория укомплектованная необходимым оборудованием для групповых и индивидуальных отработки консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

	Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория товароведения и экспертизы товаров – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
Практические работы	Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная, комплект учебной мебели
Самостоятельная работа	Компьютерный класс для работы с электронными учебниками для выполнения индивидуальных заданий по практике. Персональные компьютеры, комплект учебной мебели

Учебные аудитории для прохождения учебной ознакомительной практики, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

8.4 Особенности освоения практики лицами с ограниченными возможностями здоровья:

Специальных условий освоения практики не требуется.

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

Освоение учебной ознакомительной практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

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

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении учебной ознакомительной практики обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

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

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

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

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022