

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: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

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>в 6 семестре</u>

Разработано

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

1. Цели практики

Целями практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела является:

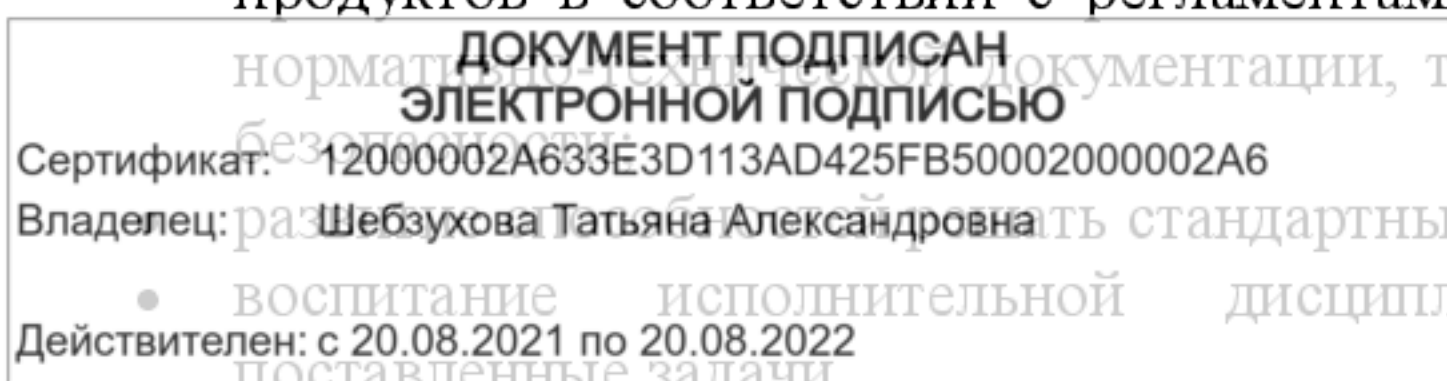
- закрепление и углубление теоретической подготовки по образовательной программе 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология и организация ресторанного дела
- получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно – исследовательской деятельности обучающихся;
- приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- формирование профессиональных компетенций проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами,
- получение профессиональных умений и навыков проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
- получение профессиональных умений и навыков изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;
- приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы;
- организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг;
- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Данная практика способствует реализации преемственности перенесения полученных студентами теоретических знаний в умения и навыки научной работы.

2. Задачи практики

Задачами практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела является:

- приобретение профессиональных навыков, формирование практико-ориентированных компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности;
- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами;
- изучение нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организации;
- исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;



- воспитание исполнительской дисциплины, умения самостоятельно решать поставленные задачи.
- организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг;

- создание условия для формирования профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) относится к обязательной части блока Б2.О.02 (У). Ее освоение происходит в 6 семестре в течение 4 недель.

Практика базируется на следующих дисциплинах:

Разделы ОП, коды циклов, модулей дисциплин	Курс	Дисциплины, практики, на освоении которых базируется данная практика
Б1.О.09.01	2	Теоретическая и практическая философия
Б1.О.17	2	Русский язык и культура речи
Б1.О.18	2	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.12	3	Метрология и стандартизация
Б1.О.13	2	Основы компьютерного проектирования
Б1.О.14	3	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.О.15	3	Общая микробиология
Б1.О.16	3	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.В.05	3	Товароведение продовольственных товаров
Б1.В.06	3	Физиология питания
Б1.В.10	3	Теоретические основы производства продуктов питания
Б1.В.11	3	Холодильная технология
Б1.В.12	3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.01.01	2	Инженерные кейсы: от практических задач к инновационным решениям

Результаты прохождения практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) должны быть использованы при подготовке обучающихся по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела.

4. Место и время проведения практики

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

- **вид практики:** учебная
- **тип практики:** практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) осуществляется на базе предприятий сторонних организаций, основывается на договорах о практической подготовке обучающихся, а также в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ с целью формирования прикладных знаний и умений бакалавров.

Практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) осуществляется на 3 курсе в 6 семестре (4 недели).

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

3. Перечень планируемых результатов по практике, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода; ИД-2 _{УК-1} Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации; ИД-3 _{УК-1} Определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения.	Способен выделять проблемную ситуацию, осуществлять ее анализ и диагностику на основе системного подхода; Способен осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации; Способен определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 _{ОПК-3} Определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Способен определять эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИД1 _{ОПК-4} Обладает знаниями в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания. ИД2 _{ОПК-4} Использует методы моделирования продуктов питания различного назначения. ИД3 _{ОПК-4} Проектирует технологические процессы производства продукции питания различного назначения.	Демонстрирует знания в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания. Способен использовать методы моделирования продуктов питания различного назначения. Способен проектировать технологические процессы производства продукции питания различного назначения.
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД1 _{ОПК-5} Имеет научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания ИД2 _{ОПК-5} Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания	Демонстрирует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022 безопасности и качества		Демонстрирует знания и умения выполнять лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями

сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов ИД-2 _{ПК-7} Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов Способен анализировать результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1 _{ПК-8} Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Способен организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания

6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) «Научно-исследовательская работа» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела составляет 6 зачетных единиц, 162 часа.

Прохождение учебной практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) в сторонних организаций по договорам о практической подготовке обучающихся

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Ознакомительная лекция в университете. Получение документов для прибытия на практику.	3	
		Прибытие на базу практики. Согласование подразделения - организации базы практики, где она будет проходить.		Собеседование
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа.	3	
		Организация рабочего места	4,5	Собеседование
		Знакомство с базой практики. Изучение документации (паспорт	6	Собеседование

		предприятия)		
		Всего:	13,5	
Прохождение практики	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики	7,5	Собеседование
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	7,5	Собеседование
		Изучение системы материально-технического снабжения. Анализ и оценка информации, процессов, деятельности, идентификация проблем при управлении производственными и логистическими процессами. Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов. Разработка рекомендаций по совершенствованию процессов материально – технического снабжения, логистических процессов.	15	Сообщение
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства. Разработка рекомендаций по их совершенствованию	15	Собеседование
		Изучение и анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия общественного питания. Разработка ассортимента продукции питания различного назначения, организация выработки в производственных условиях.	15	Собеседование
		Обработка и систематизации фактического и литературного материала. Ознакомление с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов	30	Собеседование
		Всего:	90	
		Выполнение индивидуального задания		
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Обзор литературных и интернет источников по теме задания - научно-исследовательской работы (сбор научного материала, анализ, систематизация, структурирование	15	Собеседование
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6				
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна				
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022				

		информации). Изучение и анализ научно-технической и технологической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования		
		Разработка рецептур, технологии производства, ТТК блюд/изделий по ГОСТ 31987-2012	15	Собеседование
		Исследование показателей качества блюд/изделий по ГОСТ Р 54609-2011	10	Собеседование
		Выводы и предложения по внедрению блюд/изделий в производство	5	Собеседование
		Всего:	45	
Отчетный	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Обработка и систематизация собранного материала	7,5	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета по практике	4,5	
		Защита отчета по производственной практике (научно-исследовательская работа)	3,0 (контроль)	
		Всего:	13,5	
		Итого	162	

**Прохождение учебной практики (научно-исследовательская работа) в
Пятигорском институте (филиал) СКФУ**

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемко сть (час.)	Формы текущего контроля
Организаци- онный	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Ознакомительная лекция в университете. Получение документов для прибытия на практику.	3,0	
		Прибытие на базу практики. Согласование подразделения - организации базы практики, где она будет проходить Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа.	3,0	Собеседование
		Организация рабочего места	3,0	Собеседование
		Знакомство с базой практики. Изучение документации (паспорт лабораторий)	4,5	Собеседование
		Всего:	13,5	
Прохождение практики	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Изучение работы и оснащение оборудованием базы практики	10	Собеседование
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятиях общественного питания.	10	Собеседование
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		Изучение ассортимента продукции питания различного назначения, используемого в общественном питании.	50	Собеседование

		Изучение внедрения системы ХАССП на предприятиях общественного питания	20	Собеседование
		Всего:	90	
		Выполнение индивидуального задания		
		Обзор литературных и интернет источников по теме задания - научно-исследовательской работы (сбор научного материала, анализ, систематизация, структурирование информации). Изучение и анализ научно-технической и технологической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	15	Собеседование
		Разработка рецептур, технологии производства, ТТК блюд/изделий по ГОСТ 31987-2012	15	Собеседование
		Исследование показателей качества блюд/изделий по ГОСТ Р 54609-2011	10	Собеседование
		Выводы и предложения по внедрению блюд/изделий в производство	5	Собеседование
		Всего:	45	
Отчетный	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Обработка и систематизация собранного материала.	7,5	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета по практике	4,5	
		Защита отчета по производственной практике (научно-исследовательская работа)	3,0 (контроль)	
		Всего:	13,5	
Итого			162	

7. Методические рекомендации для студентов по прохождению практики

7.1. Использование материала учебно-методического комплекса практики

На первом этапе необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности.

Для успешного выполнения заданий по практике научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) подготовки бакалавров необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы.

7.2 Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств (ФОС) Практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) подготовки бакалавров по направлению 19.03.01 «Технология продукции и организация общественного питания» 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 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. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.
2. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>

8.1.2. Дополнительная литература:

1. Белов П.С. Математическое моделирование технологических процессов [Электронный ресурс]: учебное пособие (конспект лекций)/ Белов П.С.— Электрон. текстовые данные.— Егорьевск: Егорьевский технологический институт (филиал) Московского государственного технологического университета «СТАНКИН», 2016.— 121 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/43395>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Васюкова, А. Т. 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.
3. Мячикова, Н. И. Законодательство в сфере производства функциональных продуктов и разработка нормативно-технических документов на новые виды продуктов питания : учебное пособие / Н. И. Мячикова, И. Ю. Коротких. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 272 с. — ISBN 978-5-4377-0151-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116123.html>
4. Технология разработки стандартов и нормативной документации [Электронный ресурс]: практикум. Учебное пособие/ Г.В. Попов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015.— 52 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50648>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Мельникова Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., Богданова Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 95 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47454>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
6. Берновский, Ю.Н. Стандарты и качество продукции : учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский ; Академия стандартизации, метрологии и сертификации. - М. : АСМС, 2014. - 257 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн.. - ISBN 978-5-93088-139-4 ; То

же [Электронный ресурс] : URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275579>

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB5000200002A6

Владелец: Э. Шебухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

7. Корнеева, Т. А. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Корнеева. — 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. Шахова, О. А. Статистическая обработка результатов исследований : учебное пособие / О. А. Шахова. — Тюмень : Издательство «Титул», 2022. — 103 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119099.html>

9. Научные периодические издания:

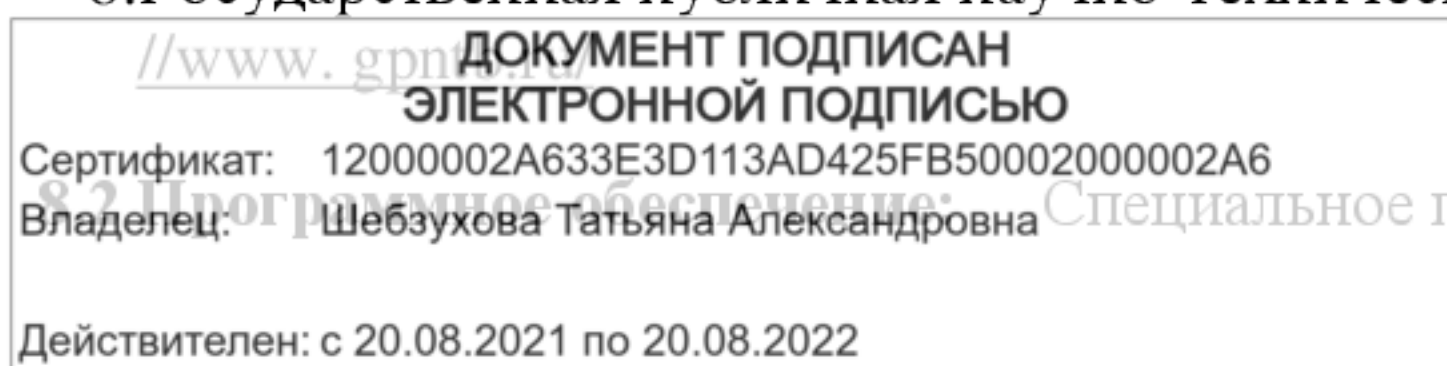
Вопросы питания
Известия высших учебных заведений. Пищевая технология
Пищевая промышленность
Ресторанные ведомости
Стандарты и качество
Вестник Северо-Кавказского федерального университета
Наука. Инновации. Технологии
Современная наука и инновации

8.1.3. Методическая литература:

1. Щедрина Т.В. Методические указания по организации и проведению практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск, 2022.

8.1.4. Интернет-ресурсы:

1. Google Scholar [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://scholar.google.com>, свободный. – Загл. с экрана. (поисковая система, разработанная специально для студентов, ученых и исследователей, предназначена для поиска информации в онлайн-академических журналах и материалах, прошедших экспертную оценку).
2. РИБК [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.ribk.net>, свободный. – Загл. с экрана. (портал "Российского информационно-библиотечного консорциума" предоставляет возможность расширенного поиска библиографических данных и полнотекстовых ресурсов в электронных каталогах пяти крупнейших библиотек России: Всероссийской государственной библиотеке иностранной литературы им. М.И. Рудомино, Научной библиотеке МГУ им. Ломоносова, Парламентской библиотеке, Российской государственной библиотеке, Российской национальной библиотеке).
3. Университетская информационная система Россия [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.cir.ru>, доступ по общеуниверситетской сети. – Загл. с экрана. (включает нормативные документы федерального уровня, научные издания МГУ, аналитические издания (журнал "Эксперт"), доклады, публикации и статистические массивы исследовательских центров и др.).
4. SCIRUS [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scirus.com>, свободный. – Загл. с экрана. (поисковая система, нацеленная на поиск исключительно научной информации, позволяет находить информацию в научных журналах, персональных страницах ученых, университетов и исследовательских центров. Доступ к полным текстам статей из журналов возможен только для подписчиков).
5. ScienceResearch.com [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scienceresearch.com>, свободный. – Загл. с экрана.
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: Специальное программное не требуется

8.2.1 Информационные справочные системы:

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

8.3 Материально-техническое обеспечение практики

Лабораторные отработки	Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных 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 отработки программы 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 программы практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение программы 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 программы практики обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие преподавателя, оказывающего 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,
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

- 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