

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.12.2023 17:07:19

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**

Директор Пятигорского института  
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **Технологическая практика**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

Направленность (профиль)

**Технология и организация ресторанного дела**

Квалификация выпускника

**бакалавр**

Форма обучения

**очная**

Год начала обучения

**2021**

Реализуется

**в 6 семестре**

г. Пятигорск 20\_\_ г.

## 1. Цели практики

Целями технологической практики являются закрепление знаний, полученных бакалаврами в процессе обучения и приобретение опыта работы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология и организация ресторанного дела:

- совершенствование практических навыков и профессиональных компетенций подготовки обучающихся по образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология и организация ресторанного дела,
- Изучение производственной деятельностью предприятия и отдельных его подразделений, закрепление и углубление теоретической подготовки;
- применение специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания;
- умение определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
- определение и анализ свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- формирование профессиональных компетенций для оптимизации технологического процесса, качества и безопасности готовой продукции, эффективности и надежности процессов производства;
- получение профессиональных умений и навыков проводить исследования по заданной методике и анализировать эффективность и надежность процессов производства.
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы;
- приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы;
- 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 практической работы обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы; воспитание исполнительской дисциплины и умения самостоятельно решать поставленные задачи.

## 2. Задачи практики

Задачами технологической практики обучающихся 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;
- приобретение профессиональных навыков, для проведения исследований по заданной методике и анализировать полученные результаты;
- изучение методов определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства;
- изучение нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организации;
- применение специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания;

- определение направлений развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции;
- проведение анализа основных направлений деятельности организации;
- систематизация теоретических знаний, полученных в ходе обучения;
- формирование умений работать в коллективе;
- развитие способностей решать стандартные задачи профессиональной деятельности;
- воспитание исполнительской дисциплины, умения самостоятельно решать поставленные задачи.
- создание условия для практического освоения различных форм и методов профессиональной деятельности;
- создание условия для формирования профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

### 3. Место практики в структуре образовательной программы

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания «Технологическая практика» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Б2.В.01(П).

Технологическая практика базируется на теоретических знаниях и практических навыков, полученных обучающимися в ходе изучения дисциплин учебного плана. Практика базируется на следующих дисциплинах: Б1.О.02.07 Командная работа и эффективные коммуникации; Б1.О.12 Метрология и стандартизация; Б1.О.18 Безопасность жизнедеятельности;

Для освоения технологической практики обучающиеся должны владеть следующими «входными» знаниями, умениями и навыками обучающихся, приобретенным в результате освоения предшествующих частей ОП ВО и необходимым при освоении программы практики:

| Индекс | Знания                                                                                                                              | Умения                                                                                                           | Навыки или практический опыт деятельности                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-3   | Взаимодействия с другими членами команды для достижения поставленной задачи                                                         | определять стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели                                             | осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде                                                                                                                                                                                                                        |
| УК-6   | Управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | планирования траектории своего профессионального развития и предпринятия шагов по её реализации                  | эффективно планировать собственное время                                                                                                                                                                                                                                                          |
| УК-8   | Возможных угроз для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций                                  | создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | демонстрирует знание приемов оказания первой помощи пострадавшему                                                                                                                                                                                                                                 |
| ОПК-2  | Основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности                             | применять математический аппарат теории вероятностей и математической статистики,                                | демонстрирует понимание физических явлений и умеет применять физические законы механики, молекулярной физики, термодинамики, электричества и магнетизма для решения типовых задач,<br>демонстрирует понимание химических процессов и может их использовать в построении технологических процессов |

|             |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                        |                                                                                                                                 |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-3</b> | Законодательства РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания | осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания | способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Результаты прохождения практики должны быть использованы в дальнейшем в подготовке выпускных квалификационных работ, при выполнении научно-квалификационной работы и при изучении следующей дисциплины: Б2.В.02(Пд) Преддипломная практика обучающихся по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела.

#### 4. Вид, тип практики, способ и формы её проведения

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

- **вид практики:** производственная практика;
- **тип практики:** технологическая практика;
- **способ проведения практики:** стационарная и выездная.
- **формы проведения практики:** дискретно т.е. путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени.

#### 5. Место и время проведения практики

Технологическая практика осуществляется на базе предприятий питания различных форм собственности с целью формирования прикладных знаний и умений бакалавров, а также в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ.

Время прохождения производственной практики определяется учебным планом, составленным на основе ФГОС ВО.

Технологическая практика проводится на 3 курсе в 6 семестре (4 недели).

#### 6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

##### 6.1 Наименование компетенции

| Код         | Формулировка:                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-4</b> | Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства                      |
| <b>ПК-5</b> | Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции |

##### 6.2 Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

| Формируемые компетенции | Вид работы обучающегося на практике | Планируемые результаты обучения при прохождении практики, характеризующие этапы формирования компетенций |                     |                                           |
|-------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------|
|                         |                                     | Знания                                                                                                   | Умения              | Навыки или практический опыт деятельности |
| <b>ПК-4</b>             | оптимизация                         | Свойств сырья,                                                                                           | определять свойства | определять и                              |

|             |                                                                                                                     |                                            |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | технологического процесса, качества и безопасности готовой продукции                                                | полуфабрикатов и продовольственных товаров | сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства | анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства                                   |
| <b>ПК-5</b> | определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции | технологии производства продуктов питания  | применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания,                                                            | применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции |

Планируемые результаты сформулированы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047 и профессиональными стандартами: **Руководитель предприятия питания** Приказ Минтруда России от 07.05.2015 N 281н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель предприятия питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 N 37510), **Специалист по технологии продукции и организации общественного питания** Приказ Минтруда России от 15.06.2020 N 329н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 17.07.2020 N 59004)

| Виды профессиональной деятельности выпускника в соответствии с ОП ВО | Задачи профессиональной деятельности выпускника                                                                                                                         | Трудовые функции (в соответствии с профессиональными стандартами)                                 | Вид работы обучающегося на практике                           | Реализуемые компетенции (в соответствии с ОП ВО) |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>организационно-управленческая:</b>                                | проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; | <b>Руководитель предприятия питания</b><br>управление материальными ресурсами предприятия питания | Знакомится с фактическим состоянием организации производства; | <b>ПК-4, ПК-5</b>                                |
| <b>технологическая</b>                                               | осуществление контроля соблюдения                                                                                                                                       | <b>Специалист по технологии</b>                                                                   | Знакомится с назначением                                      | <b>ПК-4, ПК-5</b>                                |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                   |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                                 | технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках, подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; | <b>продукции и организации общественного питания</b>                                                               | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними; выбирает технологическое оборудование в соответствии с производственным заданием;                                                                                                                                       |                   |
| <b>проектная</b>                | разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Руководитель предприятия питания<br/>Специалист по технологии продукции и организации общественного питания</b> | обоснование и подготовка технологических компоновок                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>ПК-4, ПК-5</b> |
| <b>научно-исследовательская</b> | разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Руководитель предприятия питания<br/>Специалист по технологии продукции и организации общественного питания</b> | проведение лабораторных исследований 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 | <b>ПК-4, ПК-5</b> |

## 7. Объем практики

Астр. часов

Объем занятий: Итого 162,0 ч. 3 з.е.

Продолжительность 4 недели

Зачет с оценкой 6 семестр

## 8. Структура и содержание практики

| Разделы (этапы) практики | Реализуемые компетенции | Виды работ обучающегося на практике                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Кол-во часов | Формы текущего контроля |
|--------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------|
| Организационный          | ПК-4, ПК-5              | Ознакомительные лекции<br>Получение документов для прибытия на практику<br>Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить                                                                                                                                                                             | 1,5          |                         |
|                          |                         | Инструктаж по технике безопасности.<br>Прохождение вводного инструктажа                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1,5          | Собеседование           |
|                          |                         | Организация рабочего места                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3,0          | Собеседование           |
|                          |                         | Знакомство с предприятием базой практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3,0          | отчет (письменный)      |
|                          |                         | <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>9,0</b>   |                         |
| Прохождение практики     | ПК-4, ПК-5              | Изучение структуры, организации производства и обслуживания предприятия общественного питания – базы практики                                                                                                                                                                                                                                                       | 1,5          | отчет (письменный)      |
|                          |                         | Изучение системы материально-технического снабжения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3,0          | отчет (письменный)      |
|                          |                         | 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, готовых изделий, форм и методов обслуживания потребителей                                                                                                                                                                                                          | 1,5          | Отчет (устный)          |
|                          |                         | Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии                                                                                                                                                                                                                                                          | 7,5          | Отчет (устный)          |
|                          |                         | Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала. Изучение с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов.<br>Изучение вопросов обеспечения безопасности продукции и услуг на предприятии базе практики | 7,5          | Собеседование           |
|                          |                         | <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>22,5</b>  |                         |

|          |            |                                                                                           |              |                         |
|----------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------|
|          |            | Выполнение индивидуальных заданий. Приобретение опыта организационно-экономической работы | 117          | Собеседование           |
|          |            | <b>Всего:</b>                                                                             | <b>117</b>   |                         |
| Отчетный | ПК-4, ПК-5 | Обработка и систематизация собранного материала.                                          | 9,0          | Защита отчета с оценкой |
|          |            | Составление и оформление отчета о практике                                                | 4,5          |                         |
|          |            | <b>Всего:</b>                                                                             | <b>13,5</b>  |                         |
|          |            | <b>Итого</b>                                                                              | <b>162,0</b> |                         |

## 9. Формы отчетности по практике

1. Дневник
2. Отчет обучающегося
3. Отзыв руководителя практики от организации (ВУЗа)
4. Отзыв руководителя практики от профильной организации

## 10. Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

| Коды реализуемых компетенций | Вид деятельности обучающегося              | Итоговый продукт самостоятельной работы | Средства и технологии оценки      | Объем часов, в том числе (астр.) |                                    |            |
|------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|------------|
|                              |                                            |                                         |                                   | СРС                              | Контактная работа с преподавателем | Всего      |
| ПК-4, ПК-5                   | Организационный                            | Конспект                                | Собеседование, отчет (письменный) | 8,1                              | 0,9                                | 9          |
| ПК-4, ПК-5                   | Прохождение практики                       | Конспект                                | Собеседование, отчет (письменный) | 20,25                            | 2,25                               | 22,5       |
| ПК-4, ПК-5                   | Выполнение индивидуальных заданий.         | Текст индивидуального задания           | Собеседование, отчет (письменный) | 108                              | 12                                 | 120        |
| ПК-4, ПК-5                   | Составление и оформление отчета о практике | Отчет по практике                       | Собеседование, отчет (письменный) | 9,45                             | 1,05                               | 10,5       |
| <b>Итого за 6 семестр</b>    |                                            |                                         |                                   | <b>145,8</b>                     | <b>16,2</b>                        | <b>162</b> |

## 11. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонды оценочных средств, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций, размещен в УМК технологической практики подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела на кафедре технологии продуктов питания и товароведения и представлен следующими компонентами:

### 11.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы. Паспорт фонда оценочных средств

| Код оцениваемой компетенции | Этап формирования компетенции | Средства и технологии оценки            | Вид контроля, аттестация | Тип контроля | Наименование оценочного средства |
|-----------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------|--------------|----------------------------------|
| ПК-4, ПК-5                  | Организационный               | Лекция – консультация<br>Отчет (устный) | Текущий                  | Устный       | Текст отчета                     |
| ПК-4, ПК-5                  | Прохождение практики          | Отчет (письменный)                      | Текущий                  | Письменный   | Текст отчета                     |
| ПК-4, ПК-5                  | Выполнение                    | Отчет                                   | Текущий                  | Письменный   | Текст                            |



|                   |                         |               |               |               |                        |
|-------------------|-------------------------|---------------|---------------|---------------|------------------------|
|                   | индивидуальных заданий. | письменный    |               |               | индивидуальное задание |
| <b>ПК-4, ПК-5</b> | Отчетный                | Собеседование | Промежуточный | Промежуточный | Текст отчета           |

## 11.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

| Уровни сформированности компетенций | Индикаторы                                                                                                                                                                                                                                            | Дескрипторы                                                                                            |                                                                                                        |                                                                                  |                                                                              |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 балла                                                                                                | 3 балла                                                                                                | 4 балла                                                                          | 5 баллов                                                                     |
| <b>ПК-4<br/>Базовый</b>             | <b>Знание:</b> Свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров                                                                                                                                                                              | демонстрирует большие затруднения при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки. | Знает основной материал, но допускает неточности                                                       | Достаточные знания материала                                                     |                                                                              |
|                                     | <b>Умение:</b> определять свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства                 | Не справляется с решением практических задач                                                           | Испытывает трудности при решении практических задач                                                    | Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач       |                                                                              |
|                                     | <b>Навыки:</b> определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства | Не владеет навыками определения анализа технологического процесса                                      | Владеет навыками определения анализа технологического процесса, но допускает некорректные формулировки | На хорошем уровне владеет навыками определения анализа технологического процесса |                                                                              |
| <b>ПК-4<br/>Повышенный</b>          | <b>Знание:</b> Свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров                                                                                                                                                                              |                                                                                                        |                                                                                                        |                                                                                  | Глубокие знания материала                                                    |
|                                     | <b>Умение:</b> определять свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства                 |                                                                                                        |                                                                                                        |                                                                                  | Свободно справляется с решением практических задач                           |
|                                     | <b>Навыки:</b> определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства |                                                                                                        |                                                                                                        |                                                                                  | Владеет навыками проведения исследований и анализа информационных источников |
| <b>ПК-5<br/>Базовый</b>             | <b>Знание:</b> технологии производства продуктов питания                                                                                                                                                                                              | демонстрирует большие затруднения                                                                      | Знает основной материал, но допускает                                                                  | Достаточные знания материала                                                     |                                                                              |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                      |                                                                                                    |                                                                                         |                                                                              |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                            | при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки. | неточности                                                                                         |                                                                                         |                                                                              |
|                            | <b>Умение:</b> применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания                                                                                                                      | Не справляется с решением практических задач                         | Испытывает трудности при решении практических задач                                                | Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач              |                                                                              |
|                            | <b>Навыки:</b> применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции | Не владеет навыками технологии производства продуктов питания        | Владеет навыками технологии производства продуктов питания, но допускает некорректные формулировки | На достаточно хорошем уровне владеет навыками технологии производства продуктов питания |                                                                              |
| <b>ПК-5<br/>Повышенный</b> | <b>Знание:</b> технологии производства продуктов питания                                                                                                                                                                                                                   |                                                                      |                                                                                                    |                                                                                         | Глубокие знания материала                                                    |
|                            | <b>Умение:</b> применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания                                                                                                                      |                                                                      |                                                                                                    |                                                                                         | Свободно справляется с решением практических задач                           |
|                            | <b>Навыки:</b> применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции |                                                                      |                                                                                                    |                                                                                         | Владеет навыками проведения исследований и анализа информационных источников |

### 11.3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет на достаточно высоком уровне планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения безопасности свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает, умеет и применяет планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения и поддержки безопасности свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает, умеет и применяет планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения безопасности свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического

процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет минимальную информацию по планированию и анализу программ и мероприятий обеспечения безопасности свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

#### 11.4.Описание шкалы оценивания

Рейтинговая шкала оценивания не предусмотрена

#### 11.5 Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП

##### 11.5.1 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (базовый уровень)

| Контролируемые компетенции или их части | Формулировка задания |                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-4</b>                             | Задание 1            | Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда |
|                                         | Задание 2            | Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике                                                                                 |
|                                         | Задание 3            | Освоить основные технологические приемы для использования в работе предприятий питания                                                                                         |
| <b>ПК-5</b>                             | Задание 1            | Знакомство с новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства                                                                                           |
|                                         | Задание 2            | Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства                                                                          |
|                                         | Задание 3            | Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                                                         |
|                                         | Задание 4            | Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов в заготовочных цехах предприятия                                                         |
|                                         | Задание 5            | Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции                                                                            |
|                                         | Задание 6            | Изучить особенности организации процесса приготовления и реализации готовой продукции предприятия                                                                              |

##### 11.5.2 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (повышенный уровень)

| Контролируемые компетенции или их части | Формулировка задания |                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-4</b>                             | Задание 1            | Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда |
|                                         | Задание 2            | Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике                                                                                 |
|                                         | Задание 3            | Освоить основные технологические приемы для использования в работе предприятий питания                                                                                         |

|             |           |                                                                                                                                                                       |
|-------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-5</b> | Задание 1 | Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства                                                                 |
|             | Задание 2 | Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.                                               |
|             | Задание 3 | Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов в заготовочных цехах предприятия. Разработать мероприятия по совершенствованию. |
|             | Задание 4 | Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. Разработать мероприятия по совершенствованию.                    |
|             | Задание 5 | Изучить особенности организации процесса приготовления и реализации готовой продукции предприятия. Разработать мероприятия по совершенствованию.                      |

### 11.5.3 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (базовый уровень)

| Контролируемые компетенции или их части | Формулировка задания |                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-4</b>                             | Задание 1            | Провести измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест                  |
|                                         | Задание 2            | Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике                                                                                |
| <b>ПК-5</b>                             | Задание 1            | Продемонстрировать способность обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания |
|                                         | Задание 2            | Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства                                                                         |

### 11.5.4 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (повышенный уровень)

| Контролируемые компетенции или их части | Формулировка задания |                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-4</b>                             | Задание 1            | Провести измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. Разработать рекомендации по совершенствованию работы |
|                                         | Задание 2            | Освоить основные технологические приемы для использования в работе предприятий питания. Разработать рекомендации по совершенствованию работы.                                                                      |
|                                         | Задание 3            | Подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций                                                                                                                                        |
|                                         | Задание 4            | Дать характеристику выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.                                                                                                 |
| <b>ПК-5</b>                             | Задание 1            | Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию, связанных с использованием новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. Разработать рекомендации по совершенствованию. |
|                                         | Задание 2            | Продемонстрировать способность организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Разработать рекомендации по совершенствованию работы                            |

|  |           |                                                                                                                                                                      |
|--|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Задание 3 | Продemonстрировать способность организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. Разработать рекомендации по совершенствованию работы |
|  | Задание 4 | Освоить современные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства                                                             |

### **11.6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить компетенции **ПК-4, ПК-5.**

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном с учетом особенностей организации производства в предприятии прохождения практики. Базовый уровень предусматривает выполнение стандартных заданий программы практики. Задания повышенного уровня предполагают более глубокие познания теоретического материала и логические их увязки с практическими моментами при раскрытии проблем, предусматривает творческий подход к выполнению поставленных задач, в ходе которых создаются новые решения для достижения результата знание, умение и применение полученных теоретических и практических навыков и умений.

Типовая структура отчета по практике - по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности предполагает наличие следующих элементов:

Титульный лист

Содержание

Введение (объемом 1-2 страницы) должно содержать:

общие сведения о месте прохождения практики, о предприятии в целом, его месте на рынке аналогичных товаров и услуг, масштабах его деятельности, определять цели и задачи практики.

Раздел 1. Паспорт предприятия (наименование предприятия, место расположения, его назначение, производственная мощность, характеристика производственной и торговой группы помещений, ассортимент продукции предприятия и др.).

Раздел 2. Организация работы производственных цехов и помещений

Раздел 3. Индивидуальное задание (студент по результатам работы и собственных наблюдений на предприятии выполняет и оформляет задания базового и повышенного уровня).

Заключение

Список литературы

Приложения

На основании наблюдений, нормативной, технической документации и литературных источников составляется отчет и дневник прохождения практики, в котором в соответствии с видом деятельности прописываются этапы прохождения практики.

При проверке заданий, оцениваются последовательность и рациональность выполнения, точность расчетов, правильность выполнения рекомендованных заданий и приложений и др.

При проверке отчета по учебной практике и индивидуального задания, оцениваются:

- последовательность выполнения отчета;
- содержание разделов отчета;
- степень использования современной литературы;
- оформление отчета в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.

При защите отчета оцениваются:

- степень владения информацией о предприятии – базе практики;
- характеристика ответов на поставленные вопросы;
- объем и качество выполнения индивидуального задания.

## 12. Методические рекомендации для обучающихся по прохождению практики

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

Для успешного выполнения заданий по практике «Технологическая практика» направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы.

| № п/п | Вид деятельности студентов                                                                                                           | Рекомендуемые источники информации (№ источника) |                |              |                  |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------|--------------|------------------|
|       |                                                                                                                                      | Основная                                         | Дополнительная | Методическая | Интернет-ресурсы |
| 1     | Проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов и фактической деятельности предприятий базы практики | 1,2                                              | 1,2            | 1            | 1,2              |
| 2     | Отработка программы практики. Самостоятельное изучение литературы и интернет источников по темам                                     | 1,2                                              | 2.3.4.5        | 1            | 1,2              |
| 3     | Выполнение индивидуального задания                                                                                                   | 1,2                                              | 1 - 8          | 1            | 1,2              |
| 4     | Составление и оформление отчета о практике                                                                                           | 1,2                                              | 1,2            | 1            | 1,2              |

## 13. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### 13.1. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

#### 13.1.1. Перечень основной литературы

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Дашков и Ко, 2015. – 416 с. – (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02181-7; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>.

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

#### 13.1.2. Перечень дополнительной литературы:

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°», 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. Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю. – Электрон. текстовые данные. – Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. – 178 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55904>. – ЭБС «IPRbooks»

3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 206 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40877>. – ЭБС «IPRbooks»

4. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 226 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>. – ЭБС «IPRbooks».

5. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В. –

Электрон. текстовые данные.– Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.– 211 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711>.– ЭБС «IPRbooks»

6. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 453 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>.— ЭБС «IPRbooks».

#### **7. Межгосударственные стандарты**

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартиформ.- 2014. –28 с.

ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Стандартиформ. -2015. 16 с.

ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М Стандартиформ. -2015.

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.– М. Стандартиформ.- 2014. –28 с.

#### **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

#### **13.1.3. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по практике**

1. Методические указания по организации и проведению производственной практики «Технологическая практика» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск.

#### **13.1.4.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru) - «Университетская библиотека онлайн» Общество с ограниченной ответственностью «Директ-Медиа»

2. Электронно-библиотечная система IPRbooks ООО «Ай Пи Эр Медиа

#### **14.Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

##### **14.1. Информационные технологии:**

1.Сбор, хранение, систематизация и выдача учебной и научной информации.

2.Обработка текстовой, графической и эмпирической информации.

3.Подготовка, конструирование и презентация итогов исследовательской и аналитической деятельности.

4.Самостоятельный поиск дополнительного учебного и научного материала, с использованием поисковых систем и сайтов сети Интернет, электронных энциклопедий и баз данных.

5.Использование электронной почты преподавателей и обучающихся для рассылки, переписки и обсуждения возникших учебных проблем.

##### **14.2. Информационные справочные системы:**

1. Справочная правовая система ГАРАНТ (интернет-версия). URL: <http://www.garant.ru/iv/>

2. Консультант Плюс. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_160060/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_160060/)

3. Деловая онлайн-библиотека. URL: <http://kommersant.org.ua/>

### **14.3. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

1. ОС Windows Professional Russian (Microsoft Лицензия №61541869 от 15.02.2013 с ежегодным обновлением)
2. Microsoft Office Russian License (Microsoft Лицензия №61541869 от 15.02.2013 с ежегодным обновлением)

### **15. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. – Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4, шкафы холодильные PolairGrande DM105-S, блендеры Philips HR2100/00, пароконвектоматы Rational CM PLUS 61, пароконвектоматы RATIONAL CM 101, миксеры планетарные Gastromix b 5 есо, весы эл. торговые CAS ER JR-15CB, ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200, фритюрницы Airhot ef8, гриль контактный мод. AP KAT 2606, аэрогрили AX-7370, мясорубка JEJU серии TJ12F с купатницей, микроволновые печи Samsung, столы производственные РПС-12/6, RAS, стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600, шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO, мультимедийное оборудование: ноутбук AcerAspire, 15,6”, IntelCore I 3, RAM 2 Gb, HDD 320 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Печи конвекционные Apach ad46d, шкаф расстоечный APACH A92/12, шкафы холодильные PolairGrande DM105-S, блендеры Philips HR2100/00, шкафы холодильные CB 107-S, миксеры планетарные Gastromix b 5 есо, весы эл. торговые CAS ER JR-15CB, ванны моечные BM, фритюрницы Airhot ef8, печь хлебопекарная Piron 800, мясорубка электрическая, плитка индукционная EndeeverSkyline IP-34,

микроволновая печь Samsung, столы производственные СП-1200, стол раб.для теста, мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, IntelCore I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb, мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

Лаборатория товароведения и экспертизы товаров – 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. Шкаф сушильный ШС, фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01, рефрактометры ИРФ-454Б2, мини рН метр «Чекер 1», шкаф вытяжной ШВ-2, весы лабораторные электронные АЛН-620С, весы ВЛ-21, печь муфельная МИМП-3, микроскоп лабораторный МБС-1, микроскоп лабораторный бинокулярный с осветителем БИОМЕД-1, шкаф суховоздушный ШСВЛ-80 (Касимов), шкаф ШВ-2 вытяжной с мойкой; мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, IntelCore I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

Научно -исследовательская лаборатория – помещение для самостоятельной работы. Столы письменные – 2 шт.; книжные шкафы для учебной литературы и учебно-методических материалов; аналитический прибор «Структурометр» СТ-1М; фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01; рефрактометр ИРФ-454Б2;

компьютеры персональные (CeleronCore420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG 19” широкоформатный) – 2 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

### **13. Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья**

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 дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) 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 дисциплины (модуля) 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.