МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).61

Производственная практика: Технологическая практика

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **10 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 360
в том числе:
аудиторные занятия 0
самостоятельная работа 348

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6 (3.2)**		Итого	
Недель				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Иная контактная работа	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	348	348	348	348
Итого	360	360	360	360

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

к.т.н., доц, Васильев Семен Семенович _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2022 г. № 5011

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2022 г. № 5011

Председатель МК факультета

_____

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2022 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15.06 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22.05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18 июня 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 10 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
получение навыков и опыта деятельности по решению профессиональных задач в области технологической деятельности предприятия питания.

2.ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ИД-2.ОПК-3: Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов
Знать:
различные виды технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемого для приготовления блюд и закусок, в предприятиях разных классов;
Уметь:
осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;
Владеть:
рациональными способами эксплуатациии оборудования.
ИД-2.ОПК-4: Применяет существующую нормативную, техническую и технологическую документацию в профессиональной деятельности
Знать:
нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из сборника технических нормативов на продукцию общественного питания
Уметь:
применять сборник технических нормативов при калькуляции себестоимости продукции общественного питания.
Владеть:
навыками калькулирования по сборнику технических нормативов на продукцию общественного питания.
ИД-3.ОПК-4: Осуществляет технологические процессы обработки сырья и производства кулинарных полуфабрикатов
Знать:
требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства продукции
Уметь:
производить расчет основных технологических процессов производства
Владеть:
проведением испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ИД-4.ОПК-4: Осуществляет технологические процессы производства холодной кулинарной продукции
Знать:
базовые технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов питания;
Уметь:
производить расчет основных технологических процессов производства холодной кулинарной продукции;
Владеть:
навыками разработки технологической документации, основными технологическими расчетами.
ИД-5.ОПК-4: Осуществляет технологические процессы производства горячей кулинарной продукции
Знать:
базовые технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов питания;
Уметь:
производить расчет основных технологических процессов производства горячей кулинарной продукции;
Владеть:
навыками разработки технологической документации, основными технологическими расчетами.
ИД-2.ОПК-5: Осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции питания

Знать:
показатели качества продукции общественного питания, нормативные документы на методы контроля качества продукции (услуг) общественного питания, органолептические и физико-химические методы испытаний готовой продукции.
Уметь:
оценивать влияние качества сырья и полуфабрикатов на качество готовой продукции; анализировать результаты испытаний продукции общественного питания и оформлять результаты контроля качества.
Владеть:
навыками проведения отбора проб и стандартных испытаний органолептических и физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ИД-2.ПК-1: Способен производить расчеты нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства
Знать:
нормы закладок сырья, алгоритм составления калькуляции (заполнения калькуляционной карты).
Уметь:
производить перерасчёт закладки стандартного и нестандартного сырья, перерасчет сырья при замене продукта на другой подходящий и оформлять акты на нестандартное сырье, акты контрольных проработок с целью определения норм отходов и потерь этого сырья при холодной и тепловой обработках.
Владеть:
навыками расчета норм закладок сырья в соответствии с сезоном, пересчёта норм закладки при взаимозаменяемости продуктов, определения норм вложения сырья и полуфабрикатов.
ИД-3.ПК-1: Способен вести технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения
Знать:
состав, свойства, пищевую и биологическую ценность продуктов питания из сырья животного происхождения
Уметь:
пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по производству, хранению и переработки продуктов питания из сырья животного происхождения
Владеть:
основными технологическими приемами производства основных продуктов питания из сырья животного происхождения
ИД-6.ПК-1: Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса в организации технологии производства продукции общественного питания
Знать:
соответствующую нормативную и техническую документацию;
Уметь:
использовать и разрабатывать нормативные, технические и технологические документы для оценки и контроля качества продукции;
Владеть:
практическими навыками разработки нормативной, технической и технологической документации с учетом инновационных технологий производства.
ИД-1.ПК-2: Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания
Знать:
требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие накачество готовой продукции;
Уметь:
проводить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
Владеть:
проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ИД-4.ПК-2: Способен проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
Знать:
управление и планирование текущей деятельности предприятия питания с внедрением систем управления качеством

Уметь:
управлять и планировать текущую деятельность предприятия питания с внедрением систем управления качеством
Владеть:
управлением и планированием текущей деятельностью предприятия питания с внедрением систем управления качеством
ИД-5.ПК-2: Способен использовать информационные и телекоммуникационные технологии, компьютерные программы применяемые на производстве продукции общественного питания
Знать:
информационные и телекоммуникационные технологии, компьютерные программы применяемы на производстве продукции общественного питания
Уметь:
использовать информационные и телекоммуникационные технологии, компьютерные программы применяемы на производстве продукции общественного питания
Владеть:
информационными и телекоммуникационными технологиями, компьютерными программы применяемыми на производстве продукции общественного питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	теоретический материал.
2.2	**Уметь:**
2.2.1	применять знания для выполнения профессиональной деятельности.
2.3	**Владеть:**
2.3.1	навыками профессиональной деятельности будущего специалиста.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б2.О
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания
3.1.2	Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания
3.1.3	Калькуляция в общественном питании
3.1.4	Контроль качества продукции общественного питания
3.1.5	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.1.6	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.7	Технология горячей кулинарной продукции
3.1.8	Технология мясных цельномышечных изделий
3.1.9	Безопасность жизнедеятельности
3.1.10	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3.1.11	Технология холодной кулинарной продукции
3.1.12	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.1.13	Пищевая микробиология
3.1.14	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.1.15	Товароведение продовольственных товаров
3.1.16	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.17	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как**
3.2.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3.2.2	Бухгалтерский учет и анализ в организациях общественного питания
3.2.3	Организация обслуживания в индустрии питания
3.2.4	Основы проектирования предприятий общественного питания
3.2.5	Управление предприятием общественного питания
3.2.6	ХАССП на предприятиях общественного питания
3.2.7	Отчетность на предприятиях общественного питания
3.2.8	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.9	Производственная практика: Организационно-управленческая практика
3.2.10	Технология десертов и напитков

3.2.11	Технология и организация диетического питания
3.2.12	Технология и организация дошкольного и школьного питания
3.2.13	Технология функциональных продуктов питания

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Недель				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Иная контактная работа	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	348	348	348	348
Итого	360	360	360	360

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **10 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Интеракт.	Примечан
	Раздел 1. Организационно-подготовительный этап						
1.1	Вводный инструктаж по организации практики, определение цели и задач практики; согласование индивидуального задания; инструктаж по правилам внутреннего трудового распорядка, технике безопасности /ИКР/	6	6	ИД-2.ОПК-3; ИД-2.ОПК-4; ИД-3.ОПК-4; ИД-4.ОПК-4; ИД-5.ОПК-4; ИД-2.ОПК-5; ИД-2.ПК-1; ИД-3.ПК-1; ИД-6.ПК-1; ИД-1.ПК-2; ИД-4.ПК-2; ИД-5.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
	Раздел 2. Основной этап						
2.1	Общая характеристика предприятия.Изучение основных показателей, характеризующих предприятие питания /Ср/	6	18	ИД-2.ОПК-3; ИД-2.ОПК-4; ИД-3.ОПК-4; ИД-4.ОПК-4; ИД-5.ОПК-4; ИД-2.ОПК-5; ИД-2.ПК-1; ИД-3.ПК-1; ИД-6.ПК-1; ИД-1.ПК-2; ИД-4.ПК-2; ИД-5.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
2.2	Организация складского хозяйства. Участие в работе складского хозяйства. /Ср/	6	36	ИД-2.ОПК-3; ИД-2.ОПК-4; ИД-3.ОПК-4; ИД-4.ОПК-4; ИД-5.ОПК-4; ИД-2.ОПК-5; ИД-2.ПК-1; ИД-3.ПК-1; ИД-6.ПК-1; ИД-1.ПК-2; ИД-4.ПК-2; ИД-5.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
2.3	Организация работы заготовочных и специализированных цехов. Участие в технологической деятельности заготовочных цехов предприятия (мясо-рыбный, овощной, мучной, кондитерский) /Ср/	6	90	ИД-2.ОПК-3; ИД-2.ОПК-4; ИД-3.ОПК-4; ИД-4.ОПК-4; ИД-5.ОПК-4; ИД-2.ОПК-5; ИД-2.ПК-1; ИД-3.ПК-1; ИД-6.ПК-1; ИД-1.ПК-2; ИД-4.ПК-2; ИД-5.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	

2.4	Организация работы доготовочных цехов. Участие в технологической деятельности доготовочных цехов предприятия (цех доработки полуфабрикатов, холодный, горячий) /Ср/	6	90	ИД-2.ОПК-3; ИД-2.ОПК-4; ИД-3.ОПК-4; ИД-4.ОПК-4; ИД-5.ОПК-4; ИД-2.ОПК-5; ИД-2.ПК-1; ИД-3.ПК-1; ИД-6.ПК-1; ИД-1.ПК-2; ИД-4.ПК-2; ИД-5.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
2.5	Организация обслуживания потребителей. Участие в обслуживании потребителей (на раздаче, в зале). /Ср/	6	36	ИД-2.ОПК-3; ИД-2.ОПК-4; ИД-3.ОПК-4; ИД-4.ОПК-4; ИД-5.ОПК-4; ИД-2.ОПК-5; ИД-2.ПК-1; ИД-3.ПК-1; ИД-6.ПК-1; ИД-1.ПК-2; ИД-4.ПК-2; ИД-5.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
2.6	Организация контроля качества выпускаемой продукции. Участие в осуществлении контроля качества выпускаемой продукции. /Ср/	6	45	ИД-2.ОПК-3; ИД-2.ОПК-4; ИД-3.ОПК-4; ИД-4.ОПК-4; ИД-5.ОПК-4; ИД-2.ОПК-5; ИД-2.ПК-1; ИД-3.ПК-1; ИД-6.ПК-1; ИД-1.ПК-2; ИД-4.ПК-2; ИД-5.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
	Раздел 3. Заключительный этап						
3.1	Оформление дневника и отчета в соответствии с требованиями. /Ср/	6	33	ИД-2.ОПК-3; ИД-2.ОПК-4; ИД-3.ОПК-4; ИД-4.ОПК-4; ИД-5.ОПК-4; ИД-2.ОПК-5; ИД-2.ПК-1; ИД-3.ПК-1; ИД-6.ПК-1; ИД-1.ПК-2; ИД-4.ПК-2; ИД-5.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
3.2	Защита отчета по практике /ИКР/	6	6	ИД-2.ОПК-3; ИД-2.ОПК-4; ИД-3.ОПК-4; ИД-4.ОПК-4; ИД-5.ОПК-4; ИД-2.ОПК-5; ИД-2.ПК-1; ИД-3.ПК-1; ИД-6.ПК-1; ИД-1.ПК-2; ИД-4.ПК-2; ИД-5.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:
Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К).
Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.
Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.
Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:
- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.
Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.
Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений, обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.
При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Васюкова А. Т.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для	Москва: Дашков и К, 2014
Л1.2	Джум Т. А., Тамова М. Ю.	Санитария и гигиена питания: Учебник	Москва: Издательство "Магистр", 2021
Л1.3	Васюкова А.Т., Славянский А. А.	Технология продукции общественного питания: Учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Зайко Г.М., Джум Т. А.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2013

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Консорциум Кодекс

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

7.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	LIBREOFFICE
7.3.1.2	Adobe Reader
7.3.1.3	Windows 7
7.3.1.4	MicrosoftOffice 2016

7.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства
7.3.2.2	юстиции РФ
7.3.2.3	Федеральный портал "Российское образование"
7.3.2.4	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.3.2.5	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования. Кабинет №54 – 78 м²
Оборудование: системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; монитор benq g900wa -1 шт.; Системный блок Deponeon Core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания по прохождению производственной практики: Технологическая практика

10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.
В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:
•с нарушением зрения;
•с нарушением слуха;
•с ограничением двигательных функций.
В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.
Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.
В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствие требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.
В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.
Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.
Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.
В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.
Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.
Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.
Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.
В академии имеется http://sdo.agatu.ru/ - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а также поддержки очного обучения.
Веб-портфолио располагается на инфомационном портале академии http://stud.agatu.ru/ , который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того, студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.
Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.
Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель − студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.
Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно-библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:
- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»
- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС;
- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа
- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;
- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;
- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;
- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;

- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;
- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.