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).62

Производственная практика: Организационно-управленческая 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 **8 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 288
в том числе:
аудиторные занятия 0
самостоятельная работа 249
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**8 (4.2)**		Итого	
Недель				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Иная контактная работа	10	10	10	10
Контактная работа	10	10	10	10
Сам. работа	278	278	278	278
Итого	288	288	288	288

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

_____ Иванова Н.Д.

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 организационно-управленческой деятельности предприятия питания.

Задачи практики:

-закрепление и расширение знаний в области организации производства и обслуживания, основы проектирования, управления качеством на предприятии, управления предприятиями общественного питания, систематизация этих знаний.

- развитие навыков практической деятельности в качестве специалиста по технологии продукции и организации общественного питания, руководителя.

-сбор и обработка фактического материала по теме индивидуального задания, выпускной квалификационной работы.

– оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

- организация создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

- выявление недостатков процесса обслуживания;

- операционное планирование на предприятии;

- организация документооборота по производству;

- управление персоналом;

- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ИД-1.УК-3: Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
Знать:
основные теории мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач; вопросы таймменеджмента
Уметь:
формировать производственную программу, учитывает взаимодействие с людьми; распозновать вопросы таймменеджмента
Владеть:
Навыками прогнозировать последствия принятого управленческого решения, работы с людьми; навыками таймменеджмента

ИД-2.УК-3: Различает особенности поведения разных групп людей, с которыми взаимодействует, учитывает их в своей деятельности
Знать:
уровни саморазвития; основы теории разработки и принятия управленческих решений
Уметь:
решать задачи саморазвития; определять пути достижения цели с использованием теоретических основ управленческой деятельности
Владеть:
навыками саморазвития; навыками организации и координации взаимодействия между людьми, контроля и оценки эффективности деятельности других

ИД-1.ОПК-5: Планирует потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах
Знать:
организацию производства предприятий питания,
Уметь:
определять потребности производства в трудовых и материальных ресурсах.
Владеть:
навыками оперативного планирования работы производства.

ИД-5.ОПК-5: Способен организовывать и координировать процессы основного производства, обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов
Знать:
Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Пути разрешения конфликтных ситуаций с гостем предприятия питания. Стандарты обслуживания гостей в предприятиях питания.
Уметь:
Организовывать обслуживание гостей в зависимости от типа предприятия. Работать с гостем в зале предприятия питания Разрешать конфликтные ситуации с гостем. Организовывать презентации своего меню. Проводить мероприятия с целью рекламы своего предприятия.
Владеть:
Навыками приготовления и подачи в зале блюд и напитков

ИД-6.ОПК-5: Способен управлять качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

Знать:

системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания

Уметь:

анализировать и выявлять риски технологических процессов производства пищевой продукции;

Владеть:

навыками разработки ППК предприятия

ИД-1.ПК-1: Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в организациях общественного питания с расчетом производственных мощностей и загрузки оборудования

Знать:

основные методы расчета производственных мощностей ПОП, технологического оборудования ПОП в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; основные принципы размещения оборудования и технического оснащения рабочих мест в соответствии с принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Уметь:

осуществлять разработку производственной программы различных типов предприятий общественного питания и, в соответствии с данной программой, производить расчеты технологического оборудования для ПОП различных типов; осуществлять планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением .

Владеть:

методиками и навыками расчета технологического оборудования для ПОП различных типов;
навыками создания компоновочных решений производственных цехов и помещений предприятий общественного питания в соответствии с принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ИД-8.ПК-1: Разрабатывает технически обоснованные нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания в цехах оптимизации технологического процесса производства

Знать:

организацию труда и нормирование труда на предприятиях питания;

Уметь:

составлять различные виды графиков на работу;

Владеть:

навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства

ИД-3.ПК-2: Способность к разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции

Знать:

причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания

Уметь:

разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля

Владеть:

способностью к разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания

ИД-1.ПК-3: Способен применять специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания

Знать:

специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания

Уметь:

применять специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания

Владеть:

специализированными компьютерными программами, используемыми на предприятиях питания

ИД-2.ПК-3: Способен применять современные методы и технологии бухгалтерского (финансового) и статистического учета и анализа на предприятиях питания

Знать:
современные аспекты учета и анализа финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания; современные технические средства и информационные технологии, их возможности, применяемые на предприятиях питания.
Уметь:
вести учет и осуществлять анализ финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания; использовать современные технические средства и информационные технологии при обработке экономической информации на предприятиях питания.
Владеть:
современными аспектами учета и анализа на предприятиях питания; навыками обработки экономической информации с помощью современных технических средств и информационных технологий.

ИД-3.ПК-3: Способен планировать и организовывать деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания
Знать:
законодательную и нормативную документацию.
Уметь:
планировать деятельность предприятия питания для улучшения качества обслуживания и повышения объемов продаж.
Владеть:
инструментами управления и планирования деятельности предприятия питания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б2.О
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Бухгалтерский учет и анализ в организациях общественного питания
3.1.2	Организация обслуживания в индустрии питания
3.1.3	Основы проектирования предприятий общественного питания
3.1.4	Управление предприятием общественного питания
3.1.5	ХАССП на предприятиях общественного питания
3.1.6	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3.1.7	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.1.8	Производственная практика: Технологическая практика
3.1.9	Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания
3.1.10	Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания
3.1.11	Калькуляция в общественном питании
3.1.12	Контроль качества продукции общественного питания
3.1.13	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.1.14	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.15	Технология горячей кулинарной продукции
3.1.16	Технология мясных цельномышечных изделий
3.1.17	Пищевые и биологически активные добавки
3.1.18	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3.1.19	Технология холодильной обработки продукции
3.1.20	Технология холодной кулинарной продукции
3.1.21	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.1.22	Информационные технологии в общественном питании
3.1.23	Пищевая микробиология
3.1.24	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.1.25	Товароведение продовольственных товаров
3.1.26	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.27	Основы технологии пищевых производств
3.1.28	Введение в профессиональную деятельность
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как**
3.2.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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>)	**8 (4.2)**		Итого	
Недель				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Иная контактная работа	10	10	10	10
Контактная работа	10	10	10	10
Сам. работа	278	278	278	278
Итого	288	288	288	288

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **8 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	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ 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/	8	6	ИД-3.УК- 6 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
	Раздел 2. ОСНОВНОЙ ЭТАП. ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЯ						
2.1	Управление логистическими процессами предприятия /Ср/	8	36	ИД-3.УК- 6 ИД- 1.ПК-1 ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
2.2	Управление процессами обеспечения качества продукции и услуг предприятия /Ср/	8	54	ИД-3.УК- 6	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	
2.3	Управление процессом продаж предприятия /Ср/	8	27	ИД-3.УК- 6 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
2.4	Организация процесса обслуживания потребителей /Ср/	8	18	ИД-3.УК- 6 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
2.5	Управление персоналом предприятия /Ср/	8	27	ИД-3.УК- 6 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
2.6	Финансово-экономическая деятельность предприятия /Ср/	8	18	ИД-3.УК- 6 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
	Раздел 3. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ К ВКР						
3.1	Индивидуальное задание по теме ВКР /Ср/	8	60	ИД-3.УК- 6 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	

	Раздел 4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП.						
4.1	Оформление дневника и отчета. Подготовка к защите отчета /Ср/	8	9	ИД-3.УК- 6 ИД- 1.ПК-1 ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
4.2	Проверка дневника и отчета /ИКР/	8	6	ИД-3.УК- 6 ИД- 1.ПК-1 ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
4.3	Зачет с оценкой /КЭ/	8	0,3	ИД-3.УК- 6 ИД- 1.ПК-1 ИД-2.ПК- 1	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	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.3.2.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.3.2.3	Федеральный портал "Российское образование"
7.3.2.4	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства
7.3.2.5	юстиции РФ

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: Организационно-управленческая 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 зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
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 АГАТУ 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.