

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебаулия Татiana Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 06.12.2023 10:45:55

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

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

УТВЕРЖДАЮ

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

Программа практики

Вид практики: производственная

Тип практики: технологическая

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2022
Реализуется	в 6 семестре

Разработано

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

Пятигорск, 2022

1. Цели практики

Целями производственной технологической практики являются закрепление знаний, полученных бакалаврами в процессе обучения и приобретение опыта работы:

- совершенствование практических навыков и профессиональных компетенций подготовки обучающихся;
- изучение производственной деятельности 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;
- определение направлений 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.

Производственная технологическая практика способствует реализации преемственности полученных студентами теоретических знаний в умения и навыки практической работы для обеспечения 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 производственной технологической практики обучающихся 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 освоение 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 высшего образования

Производственная технологическая практика относится части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б2.В.01(П). Реализуется в 6 семестре.

Практика базируется на следующих дисциплинах:

Разделы ОП, коды циклов, модулей дисциплин	Курс	Дисциплины, практики, на освоении которых базируется данная практика
Б1.О.12	3	Метрология и стандартизация
Б1.О.13	3	Основы компьютерного проектирования
Б1.О.15	3	Общая микробиология
Б1.В.05	3	Товароведение продовольственных товаров
Б1.В.06	3	Физиология питания
Б1.В.07	3	Методы исследования сырья и продуктов общественного питания
Б1.В.08	3	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.В.10	3	Теоретические основы производства продуктов питания
Б1.В.11	3	Холодильная технология
Б1.В.12	3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.13	3	Технология продукции общественного питания
Б1.В.16	3	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.19	3	Санитария и гигиена питания

Производственная технологическая практика базируется на теоретических знаниях и практических навыков, полученных обучающимися в ходе изучения дисциплин учебного плана.

Результаты прохождения технологической практики должны быть использованы при обучении студентов.

4. Место и время проведения практики

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

- **вид практики:** производственная практика;
- **тип практики:** технологическая практика;

Производственная технологическая практика осуществляется на базе предприятий сторонних организаций, основывается на договорах о практической подготовке обучающихся, а также в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ с целью формирования прикладных знаний и умений бакалавров.

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

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

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-3. Способен осуществлять	ИД-1 _{УК-3} Участвует в межличностном и групповом	Демонстрирует способность участвовать в межличностном и

<p>социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи. ИД-2_{УК-3} Обеспечивает работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта; ИД-3_{УК-3} Обеспечивает выполнение поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.</p>	<p>групповом взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи. Способен обеспечивать работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта. Способен обеспечивать выполнение поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.</p>
<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИД-1_{УК-6} Устанавливает личные и профессиональные цели в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий, для успешного развития в избранной сфере профессиональной деятельности; ИД-2_{УК-6} Реализует и корректирует стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; ИД-3_{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности</p>	<p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни Демонстрирует способность реализовать и корректировать стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. Демонстрирует способность критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности</p>
<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1_{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности; ИД-2_{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности; ИД-3_{УК-7} Поддерживает должный уровень физической</p>	<p>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Демонстрирует способность планировать свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности Демонстрирует способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и</p>

	подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	соблюдает нормы здорового образа жизни.
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1 _{УК-11} Знаком с действующими правовыми нормами, обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней; ИД-2 _{УК-11} Предупреждает коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям; ИД-3 _{УК-11} Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению Демонстрирует способность предупредить коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям Демонстрирует способность взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции
ПК-4 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	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Демонстрирует знания и умения анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. Способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной технологической практики составляет 6 зачетных единиц, 162 часа.

6.1. План проведения производственной технологической практики в организациях по договорам о практической подготовке обучающихся

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
--------------------------	--------------------------------------	---	---------------------	-------------------------

Организационный	ИД-1 _{УК-3} , ИД-2 _{УК-3} , ИД-3 _{УК-3} , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} , ИД-1 _{УК-7} , ИД-2 _{УК-7} , ИД-3 _{УК-7} , ИД-1 _{УК-11} , ИД-2 _{УК-11} , ИД-3 _{УК-11} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Ознакомительные лекции Получение документов для прибытия на практику Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики.	1,5	
		Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа	1,5	Собеседование
		Организация рабочего места	3,0	Собеседование
		Знакомство с предприятием базой практики	3,0	Собеседование
		Всего:	9,0	
Прохождение практики	ИД-1 _{УК-3} , ИД-2 _{УК-3} , ИД-3 _{УК-3} , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} , ИД-1 _{УК-7} , ИД-2 _{УК-7} , ИД-3 _{УК-7} , ИД-1 _{УК-11} , ИД-2 _{УК-11} , ИД-3 _{УК-11} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Изучение структуры, организации производства и обслуживания предприятия общественного питания – базы практики	1,5	Собеседование
		Изучение системы материально-технического снабжения	3,0	Собеседование
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию	1,5	Собеседование
		Изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, форм и методов обслуживания потребителей	1,5	Собеседование
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	7,5	Собеседование
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала. Изучение с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов. Изучение вопросов обеспечения безопасности продукции и услуг на предприятии базе практики	7,5	Собеседование
		Всего:	22,5	
		Выполнение индивидуальных заданий. Приобретение опыта организационно-	117	Собеседование

		экономической работы		
		Всего:	117	
Отчетный	ИД-1 _{УК-3} , ИД-2 _{УК-3} , ИД-3 _{УК-3} , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} , ИД-1 _{УК-7} , ИД-2 _{УК-7} , ИД-3 _{УК-7} ИД-1 _{УК-11} , ИД-2 _{УК-11} , ИД-3 _{УК-11} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Обработка и систематизация собранного материала.	9,0	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета о практике	4,5	
		Всего:	13,5	
		Итого	162,0	

7. Методические рекомендации для студентов по прохождению практики

7.1. Использование материала учебно-методического комплекса практики

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

Для успешного выполнения заданий по технологической практики обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить рекомендуемые источники литературы.

7.2 Фонд оценочных средств по практике

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

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

ФОС является приложением к данной программе практики.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Рекомендуемая литература.

8.1.1. Основная литература:

1. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>
2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. – СПб. : Троицкий мост, 2016. – 168 с.
3. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. - ISBN 978-5-394-02516-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461>

8.1.2. Дополнительная литература:

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

2. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119644.html>
3. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье»/ Зименкова Ф.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Прометей, 2016.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/58168>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Кужева, С. Н. Методы принятия управленческих решений : учебное пособие / С. Н. Кужева, Н. П. Лещенко. — Омск : Издательство Омского государственного университета, 2022. — 126 с. — ISBN 978-5-7779-2587-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120311.html>
5. Технология разработки стандартов и нормативной документации [Электронный ресурс]: практикум. Учебное пособие/ Г.В. Попов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015.— 52 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50648>.— ЭБС «IPRbooks»
6. Мельникова Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., Богданова Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 95 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47454>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
7. Берновский, Ю.Н. Стандарты и качество продукции : учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский ; Академия стандартизации, метрологии и сертификации. - М. : АСМС, 2014. - 257 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн.. - ISBN 978-5-93088-139-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275579>
8. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014.— 152 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

9. Научные периодические издания:

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

8.1.3. Методическая литература:

1. Щедрина Т.В. Методические указания по организации и проведению производственной технологической практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск, 2022.

8.1.4. Интернет-ресурсы:

1. Google Scholar [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://scholar.google.com>, свободный.
 – Загл. с экрана. (поисковая система, разработанная специально для студентов, ученых и

- исследователей, предназначена для поиска информации в онлайн-овых академических журналах и материалах, прошедших экспертную оценку).
2. РИБК [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.ribk.net>, свободный. – Загл. с экрана. (портал "Российского информационно-библиотечного консорциума" предоставляет возможность расширенного поиска библиографических данных и полнотекстовых ресурсов в электронных каталогах пяти крупнейших библиотек России: Всероссийской государственной библиотеке иностранной литературы им. М.И. Рудомино, Научной библиотеке МГУ им. Ломоносова, Парламентской библиотеке, Российской государственной библиотеке, Российской национальной библиотеке).
 3. Университетская информационная система Россия [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.cir.ru>, доступ по общеуниверситетской сети. – Загл. с экрана. (включает нормативные документы федерального уровня, научные издания МГУ, аналитические издания (журнал "Эксперт"), доклады, публикации и статистические массивы исследовательских центров и др.).
 4. SCIRUS [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scirus.com>, свободный. – Загл. с экрана. (поисковая система, нацеленная на поиск исключительно научной информации, позволяет находить информацию в научных журналах, персональных страницах ученых, университетов и исследовательских центров. Доступ к полным текстам статей из журналов возможен только для подписчиков).
 5. ScienceResearch.com [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scienceresearch.com>, свободный. – Загл. с экрана.
 6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" - Режим доступа: <http://window.edu.ru/library/pdf2txt> -
 7. Электронная библиотека «Наука и техника». Режим доступа: <http://n-t.ru/>
 8. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. Режим доступа: <http://www.gpntb.ru/>

8.2 Программное обеспечение: Специальное программное не требуется

8.2.1 Информационные справочные системы:

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

8.3 Материально-техническое обеспечение практики

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

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

8.4 Особенности освоения практики лицами с ограниченными возможностями здоровья: Специальных условий освоения практики не требуется

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

Освоение программы производственной технологической практика обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение программы производственной технологической практика обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

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

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть 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, прочесть 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.