

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 24.04.2024 10:44:37

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  
Данченко Н.В.

**Программа практики**  
**Производственная преддипломная практика**

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>4</u>	<u>5</u>

**Разработано**

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

Пятигорск, 2024 г.

## 1. Цели практики

Целями производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера являются:

- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- сбор материалов для подготовки выпускной квалификационной работы (ВКР)
- участие в исследовательской работе по проблемам, определенным кафедрой технологии продуктов питания и товароведения и базой практики;
- формирование исследовательского типа мышления, овладение алгоритмом ведения исследования и специальных умений на основе систематизации теоретических знаний и их интеграции в процессе осуществления самостоятельной научно - исследовательской деятельности;
- создание творческого «продукта» в процессе проведенной научно - исследовательской работы.

## 2. Задачи практики

Задачами производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера являются:

- овладение современными формами организации производства и обслуживания, функционирующими на предприятии, ее структурой и решаемыми задачами;
- изучение информационно-правового обеспечения бизнес-процессов предприятия;
- управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами;
- овладение методами исследования свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющими на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства;
- формирование требований и составление технического задания на разработку производственно – технологических задач для решения практической задачи, связанной с совершенствованием производственной деятельностью предприятия;
- выявление влияния различных факторов на формирование качества готовой продукции;
- оценка критических контрольных точек и инновационно - технологических рисков при внедрении новых технологий;
- изучение практических вопросов организации производства, обслуживания потребителей и управления предприятием;
- овладение методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;
- изучение нормативной и технической документации, используемой на предприятии;
- изучение используемых методов контроля качества сырья и готовой продукции, принятие участия в них;
- изучение опыта предприятия по совершенствованию технологии и внедрению перспективных технологий производства продуктов общественного питания;
- выявление резервов для разработки безотходных и ресурсосберегающих технологий, снижения себестоимости продукции, повышения производительности труда и уровня механизации;

- приобретение знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, изучение эффективности хозяйственной деятельности и степени экономической успешности предприятия;
- сбор и обработка фактического материала по разделам программы практики в предприятии и составление отчета по выполненному заданию.
- сбор и обработка материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.
- формирование навыков самовоспитания, самообразования, проектирование дальнейшего образовательного маршрута и профессиональной карьеры.

### 3. Место практики в структуре образовательной программы

В соответствии с ОП ВО производственная преддипломная практика по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Практика базируется на следующих дисциплинах:

Курс		Дисциплины, практики, на освоении которых базируется данная практика
офо	зфо	
1	1	Методология научных исследований
1	1	Управление проектами в профессиональной сфере
1	1	Оптимизация технологических процессов в общественном питании
1	1	Технологическая практика
2	2	Научно-исследовательская работа
1	2	Организация ресторанного бизнеса
2	2	Проектирование траектории профессионального роста и личностного развития
2	2	Алгоритм разработки документации в общественном питании
2	2	Пищевая безопасность и лабораторный контроль
2	2	Конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания
1	2	Учет, анализ и аудит на предприятиях общественного питания

Знания и навыки, полученные при прохождении производственной преддипломной практики необходимы для Государственной итоговой аттестации, выполнения, подготовки к процедуре защиты выпускной квалификационной работы, защита выпускной квалификационной работы.

### 4. Место и время проведения практики

Практика осуществляется в лабораториях и структурных подразделениях кафедры технологии продуктов питания и товароведения Пятигорского института (филиал) СКФУ, а также в сторонних организациях на основании договоров о практической подготовке обучающихся.

В соответствии с ОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера реализуется для заочной формы обучения на 3 курсе в 5 семестре, для очной формы обучения на 2 курсе в 4 семестре, продолжительность практики 14 недель.

### 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-1. Способен осуществлять	ИД-1 <sub>УК-1</sub> Критически анализирует проблемную ситуацию, используя	Демонстрирует знания и способность критически анализировать проблемную

критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	системный подход. ИД-2 <sub>УК-1</sub> Способен находить необходимую информацию из доступных источников с целью анализа составных компонентов проблемной ситуации. ИД-3 <sub>УК-1</sub> Вырабатывает стратегию действий для выхода из проблемной ситуации.	ситуацию, используя системный подход. Способен находить необходимую информацию из доступных источников с целью анализа составных компонентов проблемной ситуации. Вырабатывает стратегию действий для выхода из проблемной ситуации.
<b>УК-3.</b> Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД-1 <sub>УК-3</sub> Понимает сущность социального лидерства как базового элемента групповой организации. ИД-2 <sub>УК-3</sub> Способен осуществлять ролевые функции и идентифицировать типологические характеристики лидерства. ИД-3 <sub>УК-3</sub> Умеет выявлять социальные конфликты в команде и способен разрешать их для достижения поставленной цели.	Демонстрирует знания и способность понимать сущность социального лидерства как базового элемента групповой организации. Демонстрирует знания и способность осуществлять ролевые функции и идентифицировать типологические характеристики лидерства. Демонстрирует знания и способность выявлять социальные конфликты в команде и способен разрешать их для достижения поставленной цели.
<b>ПК-1.</b> Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Организует системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания ИД-3 <sub>ПК-1</sub> Умеет подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	Демонстрирует знания, способность, обрабатывать, анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений Демонстрирует знания и способность организовывать системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания Демонстрирует знания, способность, умение подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка
<b>ПК-2.</b> Способен взаимодействовать с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Осуществляет выбор партнеров по бизнесу и заключает с ними договоры с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон ИД-2 <sub>ПК-2</sub> Владеет навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, в том числе на иностранном языке	Демонстрирует знания, способность, умение осуществлять выбор партнеров по бизнесу и заключает с ними договоры с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон Владеет навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, в том числе на иностранном языке
<b>ПК-4.</b> Способен управлять проектами и изменениями на предприятии питания	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Разрабатывает и реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания ИД-2 <sub>ПК-4</sub> Оценивает эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания	Демонстрирует знания, способность, умение разрабатывать и реализовать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания Оценивает эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания Выявляет и анализирует основные факторы,

	ИД-3 <sub>ПК-4</sub> Выявляет и анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания	определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания
--	--	--

## 6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера составляет 21 зачетные единицы, 756 часов.

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД1 <sub>УК-1</sub> , ИД2 <sub>УК-1</sub> ИД3 <sub>УК-1</sub> , ИД1 <sub>УК-3</sub> , ИД2 <sub>УК-3</sub> , ИД3 <sub>УК-3</sub> , ИД1 <sub>ПК-1</sub> , ИД2 <sub>ПК-1</sub> , ИД3 <sub>ПК-1</sub> , ИД1 <sub>ПК-2</sub> , ИД2 <sub>ПК-2</sub> , ИД1 <sub>ПК-4</sub> , ИД2 <sub>ПК-4</sub> , ИД3 <sub>ПК-4</sub>	Получение документов для прибытия на практику Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить	5	
		Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа	5	
		Организация рабочего места	5	
		Знакомство с предприятием базой практики	9	письменный отчет
		Всего:	24	
Прохождение практики	ИД1 <sub>УК-1</sub> , ИД2 <sub>УК-1</sub> ИД3 <sub>УК-1</sub> , ИД1 <sub>УК-3</sub> , ИД2 <sub>УК-3</sub> , ИД3 <sub>УК-3</sub> , ИД1 <sub>ПК-1</sub> , ИД2 <sub>ПК-1</sub> , ИД3 <sub>ПК-1</sub> , ИД1 <sub>ПК-2</sub> , ИД2 <sub>ПК-2</sub> , ИД1 <sub>ПК-4</sub> , ИД2 <sub>ПК-4</sub> , ИД3 <sub>ПК-4</sub>	Ознакомительные лекции Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики	4	
		Анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	53	письменный отчет
		Изучать новейшие достижения техники и технологии по направлению своей научно-исследовательской деятельности	105	письменный отчет
		Изучать организацию и управление научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	109	письменный отчет
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материалов для выполнения выпускной квалификационной	134	письменный отчет

		работы		
		Всего:	405	
		Выполнение индивидуального задания:	303	письменный отчет
Отчетный	ИД1 <sub>ук-1</sub> , ИД2 <sub>ук-1</sub> ИД3 <sub>ук-1</sub> , ИД1 <sub>ук-3</sub> , ИД2 <sub>ук-3</sub> , ИД3 <sub>ук-3</sub> , ИД1 <sub>пк-1</sub> , ИД2 <sub>пк-1</sub> , ИД3 <sub>пк-1</sub> , ИД1 <sub>пк-2</sub> , ИД2 <sub>пк-2</sub> , ИД1 <sub>пк-4</sub> , ИД2 <sub>пк-4</sub> , ИД3 <sub>пк-4</sub>	Обработка и систематизация собранного материала.	13	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета о практике	11	
		Всего:	24	
		Итого	756	

## 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 производственной преддипломной практике по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы.

### 7.2 Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств (ФОС) по производственной преддипломной практике по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера 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. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 120 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119656.html>
2. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург :

Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>

### 8.1.2. Дополнительная литература:

1. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 120 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119656.html>
2. Торхова, А.Н. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учебное пособие / А.Н. Торхова. - Изд. 3-е, стер. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 104 с. : табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9257-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=473319>
3. Прыкина Л.В. Экономический анализ предприятия [Электронный ресурс] : учебник для вузов / Л.В. Прыкина. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 407 с. — 5-238-00503-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71076.html>
4. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.
5. Мельникова Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., Богданова Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 95 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47454>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
6. 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>
7. Шахова, О. А. Статистическая обработка результатов исследований : учебное пособие / О. А. Шахова. — Тюмень : Издательство «Титул», 2022. — 103 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119099.html>
8. 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>

#### 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. Методические указания по организации и проведению производственной преддипломной практики для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

#### 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:

1. Операционная система: Microsoft Windows 8: Бессрочная лицензия. Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.
2. Операционная система: Microsoft Windows 10: Бессрочная лицензия. Договор № 544-21 от 08.06.2021.
3. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2013: договор № 01-эа/13 от 25.02.2013г., Лицензия Microsoft Office <https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674>

#### 8.2.1 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/>

#### 8.3 Материально-техническое обеспечение практики

Лекционные занятия	Учебная аудитория с интерактивным мультимедиа оборудованием, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели
--------------------	---

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

#### **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 практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении 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.