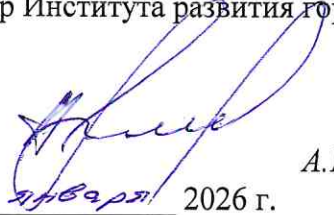


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
«Пищевые технологии и
оборудование»


Н.И. Покинтелица
«15» января 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор Института развития города


А.И. Тихонов
«15» января 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.03(П) Научно-исследовательская работа
(тип практики)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и направление подготовки/ специальности)

Современные технологии организации и производства продукции
общественного питания
(наименование профиля подготовки/ специализации)

магистратура

(уровень высшего образования)

заочная, 2026

(форма обучения, год набора)

Севастополь
2026

Рабочая программа практики «Научно-исследовательская работа» составлена на основе ФГОС по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14.08.2020 №1028.

Рабочая программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование» от 19 ноября 2025 г., протокол № 5.

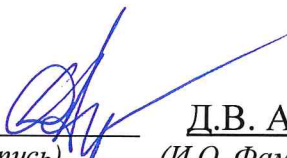
Руководитель образовательной программы  Д.О. Ерёменко
(подпись) (И.О. Фамилия)

Рабочая программа практики
составлена:

доцент кафедры «Пищевые технологии
и оборудование», к.т.н., доцент

 О.П. Чуб
(подпись) (И.О. Фамилия)

Рецензент (ведущий специалист –
представитель работодателей или
их объединений в соответствующей
области профессиональной деятельности)
директор ООО «КЦ Медоборы»

 Д.В. Арлачев
(подпись) (И.О. Фамилия)

Содержание

1 Цели практики	4
2 Задачи практики	4
3 Место практики в структуре ООП.....	5
4 Тип практики, способ и форма ее проведения.....	5
5 Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы	6
6 Структура и содержание практики	6
6.1 Структура практики	6
6.2 Содержание практики	7
7 Формы отчетности по практике.....	8
8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	9
9 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	12
9.1 Основная литература	12
9.2 Дополнительная литература	12
9.3 Периодические издания	12
9.4 Интернет-ресурсы	13
9.5 Информационные технологии	13
10 Материально-техническое обеспечение практики	13
11 Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	15
11.1 Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	15
11.2 Особенности организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	16

1 Цели практики

Основной целью научно-исследовательской работы (далее – НИР) является развитие способности самостоятельного осуществления научно-исследовательской деятельности, связанной с решением сложных профессиональных задач в инновационных условиях, углубление теоретических знаний в процессе реализации эксперимента в соответствии с поставленной исследовательской задачей, закрепление навыков и умений по организации и проведению научно-исследовательских работ, обработка материала и обобщение результатов исследований в виде научных публикаций, а также оформление отдельных разделов выпускной квалификационной работы.

2 Задачи практики

Задачами научно-исследовательской работы являются:

- закрепление знаний, умений и навыков, полученных магистрантами в процессе изучения дисциплин магистерской программы;
- овладение современными методами и методологией научного исследования по профилю магистерской программы;
- совершенствование умений и навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности;
- приобретение опыта научной и аналитической деятельности, а также овладение умениями изложения полученных результатов в виде отчетов, публикаций, докладов;
- формирование соответствующих умений в области подготовки научных и учебных материалов с использованием навыков перевода с иностранных языков;
- выявление студентами своих исследовательских способностей;
- привитие навыков самообразования и самосовершенствования;
- содействие активизации научной деятельности магистрантов;
- участие в научно-исследовательской работе научно-исследовательской организации или предприятия, производящего продукты питания;
- приобретение практических навыков по технологии продуктов питания;
- изучение истории, организационной структуры и опыта работы предприятия или научно-исследовательской организации по разработке технологий новых продуктов питания и проектированию предприятий по их производству;
- изучение и практическое освоение технологических операций, методов контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции, обязанностей, прав и современных методов работы научных сотрудников, технологов;

- получение полного представления о характере производственной деятельности пищевого предприятия, научно-исследовательской работе научно-исследовательской организации;
- сбор материала для выполнения магистерской выпускной работы;
- применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного отчета по практике и выполнения магистерской выпускной работы.

3 Место практики в структуре ООП

Научно-исследовательская работа относится к Блоку 2. «Практики», и является обязательной частью основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Современные методы исследования сырья и продуктов питания». НИР представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

НИР базируется на знаниях, полученных в процессе изучения дисциплин: «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Прогрессивные концепции развития предприятий общественного питания/История и методология науки о пище», «Технология и организация ресторанного дела», «Применение высокоэффективного оборудования в производстве продуктов общественного питания», «Микробиология и эпидемиология в области питания», полученных в процессе обучения на 1 и 2 курсах.

4 Тип практики, способ и форма ее проведения

Тип практики: научно-исследовательская работа.

Способ проведения практики: стационарная.

Форма: рассредоточенная практика.

Научно-исследовательская работа проводится в процессе обучения на кафедре «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет», предприятиях по производству продуктов питания или в научно-исследовательских организациях данного профиля.

Местами практики служат предприятия по производству разнообразных продуктов питания из молочного, мясного и рыбного сырья, научно-исследовательские организации, имеющие современную научно-производственную базу, применяющие и разрабатывающие новые технологии продуктов питания, где возможен сбор материалов, связанных с темой выпускной квалификационной работы.

5 Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями, предусмотренными ФГОС ВО:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-1. Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания	ПК-1.1. Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции общественного питания.
	ПК-1.2. Применять техники количественной оценки, анализа информации о продукции и услугах общественного питания.
	ПК-1.3. Использует результаты научно-исследовательской деятельности при разработке эффективных технологий в профессиональной деятельности.
	ПК-1.4. Ставит задачи исследования, выбирает методы экспериментальной работы, интерпретирует и представляет результаты научных исследований
ПК-2. Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания	ПК-2.1. Проводит прикладные научные исследования, обрабатывает результаты, используя их в профессиональной среде для улучшения качества продукции общественного питания.
	ПК-2.2. Владеет техническими средствами автоматизации для сбора и анализа данных.
	ПК-2.4. Знает методы расчета и проектирования технологических процессов производства продукции питания.
	ПК-2.5. Адаптирует современные версии систем управления качества конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов.
	ПК-2.6. Работает с нормативными документами, научной литературой в области микробиологического исследования, проводит отбор проб продуктов питания и их подготовку, определяет микробиологические показатели.
	ПК-2.7. Способен выполнять для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием передовой аппаратуры, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания

6 Структура и содержание практики

6.1 Структура практики

Научно-исследовательская работа проводится в 4 семестре для заочной формы обучения. Общая трудоемкость практики составляет 6 ЗЕ (216 часов).

Структура практики

Курс	Семестр	Кол-во недель	На студента, ч		СРС	
			в неделю	всего	ЗЕ	ч
2	4	-	-	-	6	216
Всего			-	-	6	216

6.2 Содержание практики

Содержание практики определяется кафедрой «Пищевые технологии и оборудование», осуществляющей магистерскую подготовку. Научно-исследовательская работа может осуществляться в следующих формах:

- выполнение заданий научного руководителя в соответствии с утвержденным индивидуальным планом;
- осуществление самостоятельного исследования по актуальной проблеме в рамках магистерской работы;
- участие в научно-исследовательских работах, выполняемых кафедрой (по грантам или в рамках договоров с другими организациями);
- выступление на научно-практических конференциях, участие в работе круглых столов, проводимых на кафедре, в Университете, а также в других вузах;
- самостоятельное проведение семинаров по актуальной проблематике;
- участие в конкурсах научно-исследовательских работ;
- подготовка и публикация тезисов докладов, научных статей;
- ведение библиографической работы с привлечением современных информационных и коммуникационных технологий.

Основные этапы практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и	Трудоемкость (СРС), ч	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап	1.Инструктаж по технике безопасности; 2.Ознакомительная лекция по практике.	10	Входной контроль
2	Определение цели, задач исследования, объекта исследования	Сбор, обработка и систематизация литературного материала по инновационным разработкам согласно тематике НИР (проектирование продуктов питания и технологических процессов, оптимизация с учетом рационального использования сырья и ресурсов, разработка прогрессивных концепций работы предприятий и т.п.);	70	Текущий контроль

3	Обработка и анализ полученной информации, экспериментальные исследования	1.Решение поставленных задач, обоснование методов теоретических и экспериментальных исследований. 2.Предложения по внедрению результатов НИР в производство	110	Текущий контроль
4	Заключительный этап. Оформление результатов практики	Систематизация полученных знаний и результатов собственных исследований. Оценка результатов с точки зрения научной и практической значимости. Подготовка рукописи статьи. Оформление отчета согласно индивидуальному заданию. Подготовка к защите отчета по НИР.	26	Зачет с оценкой (итоговый)
Всего			216	-

7 Формы отчетности по практике

Результаты прохождения практики по НИР оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации – защиты отчета о прохождении практики.

Отчетными документами о результатах практики являются:

- дневник практики;
- отчет о практике.

Структура отчета и титульный лист должны быть оформлены согласно Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования.

Форма *дневника практики* установлена «Положением о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования».

Дневник практики является основным отчетным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение студентом практики. В дневнике отражается текущая работа в процессе практики и дается отзыв руководителя практики от организации (управления, предприятия) о работе студента с оценкой уровня и оперативности выполнения им задания по практике, отношения к выполнению программы практики, индивидуального задания, дисциплины и т.п.

По окончании практики студенты-практиканты должны составить *отчет* о выполнении программы практики.

Структурными элементами отчета о практике являются:

титульный лист; индивидуальное задание на практику; содержание; введение; основная часть; заключение; список литературы; приложения.

Требования к оформлению отчета о практике:

1. Оформление отчета о практике должно соответствовать требованиям к текстовым учебным документам соответствующих ГОСТов.

2. Текстовая часть отчета о практике выполняется с использованием печатающих и графических устройств на одной стороне листа белой бумаги формата А4 с параметрами: междустрочный интервал – 1,5; кегль – 14; шрифт – Times New Roman, обычный; цвет шрифта – черный; поля: верхнее – 20 мм; левое – 30 мм; нижнее – 20 мм; правое – 15 мм.

3. Иллюстрационно-графический материал в зависимости от специфики программы может включать: чертежи, схемы, плакаты, диаграммы, макеты, фотографии, аудио- и видеоматериалы, натурные образцы и др. Иллюстрационно-графический материал может быть представлен на бумажном, электронном носителе или в ином виде. Возможно представление иллюстрационно-графического материала в виде брошюр.

4. Отчет должен быть переплетен доступным способом.

Подведение итогов практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики, полноты и качества собранного материала для выпускной квалификационной работы, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов и предложений, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения.

Студент, получив замечания и рекомендации руководителя практики, после соответствующей доработки, выходит на защиту отчета о практике.

Оценка результатов практики производится руководителем от кафедры, по результатам защиты отчета о практике с учетом оценки работы студента в ходе практики, данной руководителем преддипломной практики от организации (предприятия) в отзыве-характеристике.

Отрицательный отзыв о работе студента во время практики, несвоевременная сдача отчета или неудовлетворительная оценка при защите отчета по практике считаются академической задолженностью и студент не допускается до выполнения выпускной квалификационной работы.

Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

При этом учитывается:

- выполнение всех разделов программы;
- устное собеседование;
- выполнение индивидуальных задач;
- защита отчета.

8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

По окончании практики студент-практикант составляет письменный отчет и сдает руководителю практики от Университета. Практика завершается защитой отчета и зачетом с оценкой. При оценке компетенций

студента учитывается характеристика, данная ему руководителем практики от организации (предприятия, учреждения).

При выставлении оценки за практику учитываются следующие факторы:

- 1) достижение основных целей и задач, поставленных перед прохождением практики;
- 2) качество выполнения индивидуального задания практики;
- 3) качество отчетной документации;
- 4) выполнение обязанностей обучающегося в период прохождения практики (на основании характеристики с места практики).

Шкала оценивания результатов обучения в период практики:

– «отлично» - выставляется обучающемуся, выполнившему верно и полностью задания практики, умеющему уверенно применять полученные знания, умения и навыки, посещавшему занятия, получившему положительный отзыв от руководителя практики на предприятии (в образовательной организации), логично содержательно представившему результаты практики, вовремя сдавшему дневник и отчет и ответившему на вопросы при защите отчета.

– «хорошо» - выставляется обучающемуся, выполнившему задания практики с небольшими неточностями, умеющему уверенно применять полученные знания, умения и навыки, посещавшему занятия, получившему положительный отзыв от руководителя практики на предприятии, логично содержательно представившему результаты практики, вовремя сдавшему дневник и отчет и ответившему на вопросы при защите отчета.

– «удовлетворительно» - выставляется обучающемуся, выполнившему задания практики с неточностями, показавшими фрагментарный характер знаний, умений и навыков, получившему положительный отзыв от руководителя практики на предприятии, посещавшему не все занятия и опоздавшему со сдачей дневника и отчета в установленный срок.

– «неудовлетворительно» - выставляется обучающемуся, не выполнившему задания практики и или допустившему значительные неточности, показавшему фрагментарный характер знаний, умений и навыков, не способному объяснить последовательность выполнения заданий на практике, не посещавшему занятия и сдавшему дневник и отчет позже установленного срока сдачи или не сдавшему его вообще.

Соответствие результатов контроля знаний по разным шкалам и критерии оценивания приведены в таблице.

Сумма баллов по 100-балльной шкале	Оценка ECTS	Критерии оценивания	Уровень компетентности	Оценка по национальной шкале
90 – 100	A	Индивидуальное задание выполнено полностью. При выполнении задания студент работал творчески, инициативно, самостоятельно. Отчет оформлен грамотно. Доклад по результатам практики сделан четко и ясно. Компетенции освоены в полном объеме, о чем свидетельствует защита отчета.	Высокий (творческий)	отлично
82-89	B	Индивидуальное задание выполнено полностью. При выполнении задания студент работал творчески, инициативно, самостоятельно. Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции сформированы, но содержат отдельные пробелы, о чем свидетельствует защита отчета.	Достаточный	Хорошо
74-81	C	Индивидуальное задание выполнено полностью. Руководитель практики влиял на результаты выполнения задания. Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции сформированы, но содержат отдельные пробелы, о чем свидетельствует защита отчета.		
64-73	D	Задание выполнено частично (70%). Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции в целом сформированы успешно, но выявлены не полностью структурированные знания, о чем свидетельствует защита отчета.	Средний	Удовлетворительно
60-63	E	Задание выполнено частично (50%). Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции в целом сформированы успешно, но		

Сумма баллов по 100-балльной шкале	Оценка ECTS	Критерии оценивания	Уровень компетентности	Оценка по национальной шкале
		выявлены не полностью структурированные знания, умения и навыки, о чем свидетельствует защита отчета.		
35-59	FX	Задание не выполнено, отчет не оформлен. Компетенции не освоены.	Низкий	Неудовлетворительно
1-34	F	Задание не выполнено, отчет не оформлен. Компетенции не освоены. Студент не являлся на место прохождения практики.		

9 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

9.1 Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 396 с. — (Высшее образование). — URL: <https://urait.ru/bcode/537593> (дата обращения: 18.12.2025). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный.

2. Австриевских, А. Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения / А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 428 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/5584.html> (дата обращения: 18.12.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей — Текст : электронный.

3. Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 415 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/4160.html> (дата обращения: 18.12.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей — Текст : электронный.

9.2 Дополнительная литература

1. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/2124341> (дата обращения: 18.12.2025). — Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный.

9.3 Периодические издания

1. «Питание и общество»

2. «Ресторатор»
3. «Ресторанные ведомости»
4. «Пищевая промышленность»
5. «ПродИндустрия»

9.4 Интернет-ресурсы

Обучающимся создана возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

№	Адрес сайта и его описание	Перечень материалов, представленных на сайте
1.	http://e.lanbook.com	Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань»
2.	http://znanium.com/	Электронно-библиотечная система ZNANIUM
3.	https://www.biblio-online.ru/	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ»

9.5 Информационные технологии

В ходе проведения практики используется следующее программное обеспечение:

1. Microsoft Windows Professional 7/8.1/10, Microsoft Office 2016/2019/2021/2024.
2. Kaspersky Endpoint Security 10/11.
3. WinRAR 5.0.

10 Материально-техническое обеспечение практики

При прохождении практики в профильных организациях, материально-техническое обеспечение предоставляется этими организациями самостоятельно.

Для прохождения практики, обработки материалов и подготовки отчета о практике используется материально-техническое оснащение кафедры «Пищевые технологии и оборудование»:

Адрес	Аудитория	Материально-техническое обеспечение
299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, 14	V-230 Лаборатория технологии продукции общественного питания	Механическое оборудование – картофелечистка МОК-300У, миксер планетарный EJ-20BF, мясорубка МИМ 350, Овощерезка электрическая Sirman TM2, посудомоечная машина фронтального типа МПК-500Ф-01, тестораскаточная машина для пиццы TR350 220V. Тепловое оборудование – печь пароконвекционная UNOX XEVC-1011-E1R, плита электрическая ЭП 4ПН, плита электрическая с жарочным шкафом ЭП 6 ШЦ,

Адрес	Аудитория	Материально-техническое обеспечение
		сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40, шкаф пекарский двухсекционный ХПШ-2, Шкаф расстоечный ШРТ 6-ЭШ, Электровафельница GES 20, Фритюрница MINI III BARTSCHER. Холодильное оборудование – шкаф холодильный CM114-S, льдогенератор BremaCB-246, стол холодильный BN 11/TN W.
9011, г. Севастополь, ул. Гоголя, 14	V-187 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа.	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, переносное демонстрационное оборудование: ноутбук, мультимедийный проектор, экран, доска меловая Используемое программное обеспечение: 1. Microsoft Windows Professional 7/8.1/10 Microsoft Office 2010/2013/2016 2. Kaspersky Endpoint Security 10/11 3. Acrobat Professional DC (perpetual) 2015 Rus 4. WinRAR 5.0
299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, 14	V-189 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа.	34 посадочных места, рабочее место преподавателя, доска, переносное демонстрационное оборудование: ноутбук Lenovo E10-30, мультимедийный проектор Optoma D9316L, экран Reflecta Nripod Учебно-наглядные пособия - тематические презентации. Используемое программное обеспечение: 1. Microsoft Windows Professional 7/8.1/10; 2. Microsoft Office Professional 2010/2013/2016
299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, 14	V-04 Лаборатория «Экспертиза качества и товароведение продовольственных товаров»	Спектрофотометр видимого диапазона (Спектрофотометр СФ-102) рН метр (Портативный рН-метр/милливольтметр рН-420) Фурье-спектрометр инфракрасный ФСМ2201 АТП-02 Автоматический высокоточный потенциометрический титратор Химически стойкий мембранный вакуумный насос серии LABORPORT Сушильный шкаф ШС-80-01 Муфельная печь ЭКСП 5 Баня водяная многоместная ПЭ-4300 Электроплитка GL3001 (4 шт.) Лабораторная медицинская центрифуга С 2204 Classic Анализатор влажности Эвлас-2М Лабораторный холодильник ХЛ-340 Аквадистиллятор с охладителем (не эксплуатируется пока) АЭ-5 Микроскоп бинокулярный МИКМЕД-5 Анализатор качества молока Лактан 600 УльтраМакс Штатив лабораторный универсальный ПЭ-2700 Шейкер лабораторный ПЭ Экрос Ультразвуковая ванна Сапфир - 2,8 ТТЦ Рефрактометр ИРФ-454 Б2М Аналитические весы 1 класса точности HR-100AG Весы II класса точности с внешней калибровкой ЕК-600i Концентрационный фотоэлектрический фотометр КФК-3-01 Электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-11/2,5-С Магнитная мешалка с подогревом ПЭ-6110 Магнитная мешалка ПЭ-6100 Верхнеприводное перемешивающее устройство со

Адрес	Аудитория	Материально-техническое обеспечение
		штативом ПЭ-8100 со штативом ES-2720 Мешалка центрифужная фторопластовая IM 8 28. Мешалка пропеллерная фторопластовая IM 5

11 Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

11.1 Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся.

При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях, определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях образовательной организации.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые профильной организацией, должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

– для инвалидов по зрению – слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

– для инвалидов по зрению – слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций; – для инвалидов по слуху – слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

– для инвалидов по слуху – глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

– для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

11.2 Особенности организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

11.2.1 Особенности содержания практики.

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от образовательной организации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

11.2.2 Особенности организации трудовой деятельности обучающихся.

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для

предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

11.2.3 Особенности руководства практикой.

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от образовательной организации и от профильной организации;

- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников профильной организации. Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

11.2.4 Особенности учебно-методического обеспечения практики.

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

11.2.5 Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Во время проведения защиты практики разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения защиты практики для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.