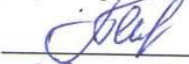


МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа

 / Л.Ф. Пелевина
« 22 » 04 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и методической работе

 / В.И. Шубаева
« 22 » 04 2020 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ
НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ
СЛУЖАЩИХ

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2020

Специальность 19.02.05. Технология бродильных производств и виноделие

Санкт-Петербург

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11
6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и направлена на формирование у обучающихся общих (ОК) и дополнительных профессиональных компетенций (ДПК), приобретение практического опыта.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ДПК 5.1.1. Участвовать в ведении процесса брожения.

ДПК 5.1.2. Вести учет сырья и готовой продукции.

ДПК 5.1.3 Контролировать параметры бродящей жидкости.

ДПК 5.2.1 Размножать и хранить дрожжи.

ДПК 5.2.2 Поддерживать технологические режимы в соответствии со стадиями процесса брожения.

ДПК 5.2.3 Контролировать биологическую чистоту оборудования и помещений дрожжевого отделения.

ДПК 5.3.1 Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.

ДПК 5.3.2 Подготавливать для анализа приборы и оборудование

ДПК 5.3.3 Выполнять анализы в соответствии с методиками

ДПК 5.3.4 Выполнять анализы в соответствии с методиками.

1.2. Цели и задачи программы производственной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики, должен:

иметь практический опыт:

- размножения и хранения дрожжей;
- поддержания технологических режимов в соответствии со стадиями процесса брожения;
- контроля биологической чистоты оборудования и помещений дрожжевого отделения;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики

Программа производственной практики рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 468 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе дополнительными профессиональными (ДПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ДПК 5.1.1.	Участвовать в ведении процесса брожения

ДПК 5.1.2.	Вести учет сырья и готовой продукции
ДПК 5.1.3.	Контролировать параметры бродящей жидкости
ДПК 5.2.1.	Размножать и хранить дрожжи
ДПК 5.2.2.	Поддерживать технологические режимы в соответствии со стадиями процесса брожения
ДПК 5.2.3.	Контролировать биологическую чистоту оборудования и помещений дрожжевого отделения
ДПК 5.3.1.	Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа
ДПК 5.3.2.	Подготавливать для анализа приборы и оборудование
ДПК 5.3.3.	Выполнять анализы в соответствии с методиками
ДПК 5.3.4.	Выполнять анализы в соответствии с методиками
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план и содержание программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
ДПК 5.1.1. ДПК 5.1.2.	Тема 1.1. Сырье в производстве пива	Пивоваренный ячмень, сорта ячменя, химический состав, ГОСТ на ячмень.	36
	Тема 1.2. Сырье в производстве безалкогольных напитков	Несоложеное сырье, рис, кукуруза, пшеница, гречиха, овес, ячмень, сахаросодержащее сырье. Хмель, химический состав, хмелевые препараты.	48
	Тема 1.3. Сырье в производстве кваса	Вода как сырье в производстве пива и б/а напитков. Водоподготовка.	48
		Рожь, ККС, сахарозаменители, ароматизаторы, красители.	48
ДПК 5.1.3 ДПК 5.2.1.	Тема 5.1. Приготовление пивного сусла. Тема 5.2. Брожение сусла. Тема 5.3. Дображивание и созревание пива. Тема 5.4. Осветление и розлив пива.	Полировка и измельчение солода, затирание измельченного солода. Настойный и отварочный способы затирания, затирание несоложенного сырья. Фильтрование затора, получение первого сусла и промывка дробины. Кипячение сусла с хмелем. Осветление и охлаждение сусла, флотация сусла.	48
		Получение чистой культуры дрожжей. генерации дрожжей, пивные дрожжи. Процессы, протекающие при брожении сусла, параметры брожения, стадии брожения. Окончание процесса брожения, съём и подработка дрожжей. Ведение процессов брожения и дображивания пива. Сбраживание пива в цилиндрикоконических танках. Современные приемы, сокращающие продолжительность брожения и дображивания пива.	48

		Осветление пива на кизельгуровом фильтре, сепараторе и рамном фильтр-прессе. Изобарический розлив пива, подготовка бутылок перед розливом.	48
ДПК 5.2.2. ДПК 5.2.3.	Тема 6.1. Производство газированных напитков. Тема 6.2. Производство кваса. Тема 6.3. Производство минеральной и минерализованной воды.	Производство сахарных сиропов горячим и холодным способами. Производство колера, купажного сиропа, газированного напитка. Производство кваса на основе брожения, современные способы получения кваса. Производство бутылочного кваса. Микроорганизмы в производстве кваса, получение комбинированной закваски. Характеристика и классификации минеральных вод. Добывание и переработка минеральных вод. Получение минерализованных вод.	48
ДПК 5.3.1. ДПК 5.3.2.	Тема 1.1. Задачи технохимического контроля на производстве пива и безалкогольных напитков. Тема 2.1. Методы оценки сырья. Тема 3.1. Физические, химические показатели пива и безалкогольных напитков.	Значение технико-химического анализа для производства пива и безалкогольных напитков. Физические, химические, органолептические показатели сырья. Физические, химические, органолептические показатели напитков. Дегустационная оценка пива и безалкогольных напитков.	48
ДПК 5.3.3. ДПК 5.3.4.	Тема 1. Оборудование для производства солода. Тема 2. Оборудование для приготовления пивного сусла. Тема 4. Оборудование для главного брожения и дображивания. Тема 5. Оборудование для осветления и фильтрования пива. Тема 6. Оборудование для производства безалкогольных напитков.	Основные типы солодовен, их особенности и сравнительная оценка. Варочные агрегаты, их типы, устройство. Бродильные аппараты и танки, их устройство и принцип действия. Танки для дображивания пива, их устройство. Оборудование для основного фильтрования, его устройство, принцип действия, способы эксплуатации. Оборудование для приготовления сахарного сиропа, его устройство. Механизация процесса подачи сахара в сироповарочные котлы. Фильтры для сахарного сиропа. Оборудование для варки колера, его устройство. Правила безопасного обслуживания оборудования для производства безалкогольных напитков. Характерные неполадки в работе оборудования и способы их устранения. Сбор материала и написание отчета.	48
Итого:			468

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики проводится на промышленных предприятиях, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.2. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие;
- учебный план по специальности;
- график учебного процесса;
- программа производственной практики;
- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- календарно-тематический план;
- журнал учебных занятий;
- приказ о распределении студентов по местам практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, периодических изданий, Интернет-ресурсов

Нормативная литература

- 1.Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ (ред. от 03.08.2018) "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции"
2. ГОСТ 31711-2012 «Пиво. Общие технические условия»

Основная литература

1. Новокшанова, А.Л. Биохимия для технологов. В 2 ч. Часть 1 : Учебник и практикум Для СПО / Новокшанова А. Л. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 211 с. [ЭБС Юрайт](#)

2. Новокшанова, А.Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 2. : Учебник и практикум / Новокшанова А. Л. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 302 с. [ЭБС Юрайт](#)
3. Мирзоев, А. М. Биохимия : учебник / А.М.Мирзоев, А.К.Алиева ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Санкт-Петербургский гос. экономический ун-т, Кафедра торгового дела и товароведения .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2017 .— 245 с. [ЭБ ОРАС.UNECON.RU](#)

Дополнительная литература

4. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : Учебник Для СПО / Донченко Л. В., Надыкта В. Д. — 3-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 264 с. ЭБС Юрайт
5. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : Учебник Для СПО / Донченко Л. В., Надыкта В. Д. — 3-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 161 с. ЭБС Юрайт

Периодические издания

1. Журнал «Пиво и напитки»
2. Журнал «Индустрия напитков»

Интернет-ресурсы

1. www.propivo.ru
2. www.beertop.ru

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики

Проводится производственная практика по 6 часов в день, последовательно по темам. Производственная практика заканчивается дифференцированным зачетом. Зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих прохождение производственной практики: наличие высшего образования соответствующее профилю специальности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
5.1.1. Участвовать в ведении процесса брожения	<ul style="list-style-type: none">- демонстрация организации процесса подготовки сырья к переработке;- демонстрация навыков организации рабочего места;- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование;	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
5.1.2. Вести учет сырья и готовой продукции	<ul style="list-style-type: none">- демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления пива;- демонстрация навыков организации рабочего места;- определение органолептических показателей качества сырья и готовой продукции	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
5.1.3. Контролировать параметры брожения	<ul style="list-style-type: none">- демонстрация организации процесса брожения;- демонстрация навыков	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению

жидкости		<p>организации рабочего места;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; - определение органолептических и физико-химических показателей качества бродящей жидкости 	<p>безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
5.2.1. Размножать и хранить дрожжи		<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация организации процесса размножения и хранения дрожжей; - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; 	<p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
5.2.2. Поддерживать технологические режимы в соответствии со стадиями процесса брожения		<p>демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу брожения сусле, бражки, мезги;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; - проведение дегустационной оценки пива и безалкогольных напитков 	<p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
5.2.3. Контролировать биологическую чистоту оборудования и		<p>демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу брожения сусле, бражки, мезги;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков 	

помещений дрожжевого отделения	<p>организации рабочего места;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; - проведение санитарных мероприятий в дрожжевом отделении 	
5.3.1. Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа	<p>демонстрация организации процесса подготовки лабораторной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор лабораторной посуды, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; 	
5.3.2. Подготавливать для анализа приборы и оборудование	<p>демонстрация организации процесса подготовки приборов и оборудования для анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор приборов и лабораторного оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; 	
5.3.3. Выполнять анализы в соответствии с методиками	<p>демонстрация организации процесса выполнения анализов в соответствии с методикой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор приборов и лабораторного оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование 	
5.3.4. Выполнять анализы в соответствии с методиками	<p>демонстрация организации процесса выполнения анализов в соответствии с методикой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор приборов и лабораторного оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование 	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность дополнительных профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители) 	Характеристика с места прохождения практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители) 	производственной практики прохождения обучающимся производственной практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; - демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы 	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений находить и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессиональной деятельности. 	

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - факт участия в проектной деятельности 	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; - демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения 	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация личной ответственности за работу членов команды; - демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий 	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития 	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения современных технологических методов в профессиональной деятельности. - способы, необходимые для выполнения профессиональных задач 	

6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

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).

Определение места практики

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 (на предприятиях, в учреждениях), 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.

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 предприятием (организацией, учреждением), 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.

Особенности содержания практики

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета 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).

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.

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 университета и от предприятия (организации, учреждения);

корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). 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.

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.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

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