

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 05.09.2022 09:00:06
Уникальный программный идентификатор:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия экономики и управления, сервиса и туризма



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля ПМ.02 Оценка качества товаров и основы экспертизы

Наименование междисциплинарного курса МДК. 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы

Наименование специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

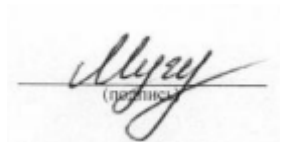
Квалификация выпускника товаровед-эксперт

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Составитель рабочей программы:

преподаватель первой категории

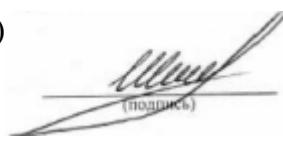


Д.Х. Мугу

И.О. Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма

Председатель предметной (цикловой) комиссии



С.К. Шишова

И.О. Фамилия

«__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практик политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ»

«25» 05 2022 г.



М.И. Колесников

И.О. Фамилия

Рецензент:



З.А. ХУТЫЗ
И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
5. ПРОВЕДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	17

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ
МДК. 02.01 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики ПМ. 02 Оценка качества товаров и основы экспертизы , МДК. 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): оценка качества товаров и основы экспертизы

1.2 Цели и задачи, требования к результатам освоения программы

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

- приобрести первоначальный практический опыт:

ПО1 - идентификации товаров однородных групп определенного класса;

ПО2 - оценки качества товаров;

ПО3 - диагностирования дефектов;

ПО4 - участия в экспертизе товаров;

- уметь:

У1- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;

У2- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;

У3- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;

У4- отбирать пробы и выборки из товарных партий;

У5- проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);

У6- определять градации качества;

У7- оценивать качество тары и упаковки;

У8- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;

У9- определять причины возникновения дефектов.

1.3 Формы проведения учебной практики

Учебная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно программа учебной практики включает три элемента: вводный инструктаж, упражнения (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов).

1.4 Место проведения учебной практики:

Учебная практика проводится в учебном кабинете, лаборатории образовательной организации: политехническом колледже ФГБОУ ВО «МГТУ» и учебных корпусах «МГТУ».

1.5 Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего – 126 часов (3 1/2 недели).

Учебная практика проводится концентрированно в 5-ом семестре после полного освоения МДК.02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 02 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ
МДК. 02.01 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ**

**2.1 Тематический план учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 02 Оценка качества товаров и основы экспертизы,
МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы**

№ заня тия	Наименования тем	Количество часов аудиторной нагрузки	Код формирова ния умений
МДК 02.01 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ		126	
1	Тема 1 Соблюдение требований безопасности и охраны труда	6	У1 – У9
2	Тема 2 Идентификация товаров однородных групп определенного класса	6	У1 – У9
3	Тема 3. Выявление причин возникновения дефектов в товарах.	6	У1 – У9
4	Тема 4. Организация оценки качества товаров.	6	У1 – У9
5	Тема 5. Проведение оценки качества товаров.	6	У1 – У9
6	Тема 6. Принятие участия в проведении экспертизы товаров и продуктов	6	У1 – У9
7	Тема 7. Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.	6	У1 – У9
8	Тема 8. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	6	У1 – У9
9	Тема 9. Выявление дефектов товаров эксперта более высокой квалификации.	6	У1 – У9

10	Тема 10. Оценка качества зерномучных товаров.	6	У1 – У9
11	Тема 11. Оценка качества плодоовощных товаров.	6	У1 – У9
12	Тема 12. Выявление дефектов зерномучных товаров.	6	У1 – У9
13	Тема 13. Выявление дефектов плодоовощных товаров.	6	У1 – У9
14	Тема 14. Оценка качества вкусовых товаров.	6	У1 – У9
15	Тема 15. Выявление дефектов вкусовых товаров.	6	У1 – У9
16	Тема 16. Оценка качества крахмала, сахара, меда.	6	У1 – У9
17	Тема 17. Оценка качества кондитерских товаров.	6	У1 – У9
18	Тема 18. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.	6	У1 – У9
19	Тема 19. Оценка качества мяса, мясных товаров.	6	У1 – У9
20	Тема 20. Оценка качества рыбы, рыбных товаров.	6	У1 – У9
21	Тема 21. Оценка качества товаров непродовольственных товаров	4	У1 – У9
22	Дифференцированный зачет на основании аттестации по итогам учебной практики.	2	

2.2 Содержание обучения по учебной практике

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
МДК 02.01 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ		126
	Учебная практика	
Тема 1 Соблюдение требований безопасности и охраны труда.	1.Проведение вводного инструктажа по охране труда, пожарной безопасности, по безопасной работе с электроприборами, санитарии и гигиене на предприятиях. 2. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте.	6
Тема 2 Идентификация товаров однородных групп определенного класса.	1.Проведение идентификации товаров по ассортиментной принадлежности. 2.Анализ признаков фальсифицированных и контрафактных товаров, особенности товаров-суррогатов (имитаций). 3.Проведение анализа признаков фальсификации товаросопроводительных документов, сертификатов качества, безопасности, страны происхождения, товарных знаков. 4.Разработка мероприятий по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной продукции.	6
Тема 3. Выявление причин возникновения дефектов в товарах.	1.Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке товаров однородных групп. 2. Выявление видов и способов фальсификации товаров однородных групп. 3.Изучение тары и упаковки товаров. Изучение оценивания качества тары и упаковки	6
Тема 4. Организация оценки качества товаров.	1.Определение действительных значений и соответствия установленным требованиям. 2.Участие в проведении оценки качества различными методами. 3.Определение необходимой номенклатуры показателей для определения качества товаров, продуктов.	6

Тема 5. Проведение оценки качества товаров.	1.Участие в проведении отбора проб и выборки из товарных партий в соответствии с нормативными документами на товары. 2.Участие в определении градаций качества.	6
Тема 6. Принятие участия в проведении экспертизы товаров и продуктов	1.Участие в проведении экспертизы товаров и продуктов в соответствии с нормативными документами(стандарты, удостоверениями о качестве, сертификатами или декларациями о соответствии, санитарно-эпидемиологическими заключениями и т.п.).	6
Тема 7. Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.	1.Демонстрация оформления документов, после проведения различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.	6
Тема 8. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	1.Участие в проведении оценки качества товаров эксперта более высокой квалификации, в соответствии с нормативными документами. 2.Участие в проведении оценки качества товаров эксперта более высокой квалификации с помощью различных методов (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, статистический).	6
Тема 9. Выявление дефектов товаров эксперта более высокой квалификации.	1.Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке товаров эксперта более высокой квалификации.	6
Тема 10. Оценка качества зерномучных товаров.	1.Участие в проведении отбора проб и выборки зерномучных товаров из товарных партий в соответствии с нормативными документами. 2.Участие в проведении оценки качества зерномучных товаров с помощью различных методов (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, статистический).	6
Тема 11. Оценка качества плодоовощных товаров.	1.Участие в проведении отбора проб и выборки плодоовощных товаров из товарных партий в соответствии с нормативными документами.	6

	2.Участие в проведении оценки качества плодоовощных товаров с помощью различных методов (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, статистический).	
Тема 12. Выявление дефектов зерномучных товаров.	1.Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке зерномучных товаров. 2.Решение задач по определению потерь и градации качества зерномучных товаров.	6
Тема 13. Выявление дефектов плодоовощных товаров.	1.Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке плодоовощных товаров. 2.Решение задач по определению потерь и градации качества плодоовощных товаров.	6
Тема 14. Оценка качества вкусовых товаров.	1.Участие в проведении отбора проб и выборки вкусовых товаров из товарных партий в соответствии с нормативными документами. 2.Участие в проведении оценки качества вкусовых товаров с помощью различных методов (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, статистический).	6
Тема 15. Выявление дефектов вкусовых товаров.	1.Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке вкусовых товаров. 2.Решение задач по определению потерь и градации качества вкусовых товаров.	6
Тема 16. Оценка качества крахмала, сахара, меда.	1.Участие в проведении отбора проб и выборки крахмала, сахара, меда из товарных партий в соответствии с нормативными документами. 2.Участие в проведении оценки качества крахмала, сахара, меда с помощью различных методов (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, статистический). 3.Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке крахмала, сахара, меда. Решение задач по определению потерь и градации качества крахмала, сахара, меда.	6

<p>Тема 17. Оценка качества кондитерских товаров.</p>	<p>1.Участие в проведении отбора проб и выборки кондитерских товаров из товарных партий в соответствии с нормативными документами. 2.Участие в проведении оценки качества кондитерских товаров с помощью различных методов (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, статистический). 3.Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке кондитерских товаров. 4.Решение задач по определению потерь и градации качества кондитерских товаров.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 18. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.</p>	<p>1.Участие в проведении отбора проб и выборки молока, молочных товаров из товарных партий в соответствии с нормативными документами. 2.Участие в проведении оценки качества молока, молочных товаров с помощью различных методов (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, статистический). 3.Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке молока, молочных товаров. 4.Решение задач по определению потерь и градации качества молока, молочных товаров.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 19. Оценка качества мяса, мясных товаров.</p>	<p>1.Участие в проведении отбора проб и выборки мяса, мясных товаров из товарных партий в соответствии с нормативными документами. 2.Участие в проведении оценки качества мяса, мясных товаров с помощью различных методов (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, статистический). 3.Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке мяса, мясных товаров. 4.Решение задач по определению потерь и градации качества мяса, мясных товаров.</p>	<p>6</p>

<p>Тема 20. Оценка качества рыбы, рыбных товаров.</p>	<p>1.Участие в проведении отбора проб и выборки рыбы, рыбных товаров из товарных партий в соответствии с нормативными документами. 2.Участие в проведении оценки качества рыбы, рыбных товаров с помощью различных методов (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, статистический). 3.Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке рыбы, рыбных товаров. 4.Решение задач по определению потерь и градации качества рыбы, рыбных товаров.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 21. Оценка качества товаров непродовольственных товаров</p>	<p>1.Участие в проведении отбора проб и выборки непродовольственных товаров из товарных партий в соответствии с нормативными документами. 2.Участие в проведении оценки качества непродовольственных товаров с помощью различных методов (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, статистический). 3.Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке непродовольственных товаров. 4.Решение задач по определению потерь и градации качества непродовольственных товаров.</p>	<p>4</p>
<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>на основании аттестации по итогам учебной практики.</p>	<p>2</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории соответствующим целям практики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные (рабочие) места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический материал, необходимый при прохождении учебной практики.

Технические средства обучения: компьютер, монитор, принтер лазерный, проектор, экран.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- принтер;
- проектор;
- экран;
- лицензионное программное обеспечение, в том числе информационная справочно-правовая система «Консультант Плюс».

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- стеллажи;
- витрины;
- прилавок;
- торговое оборудование, инструменты.

3.2 Перечень информационного обеспечения обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Герасимова Е.Б. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]: учебное пособие / Герасимова Е.Б., Герасимов Б.И. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2015. - 224 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493233>

2. Герасимова Е.Б. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов, А.Ю. Сизикин; под ред. Б.И. Герасимова. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 216 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/546707>

3. Евдохова Л. Н. Товарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. Н. Евдохова, С. Л. Масанский. - Минск: Вышэйшая школа, 2013. - 335 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35555.html>

Дополнительные источники:

1. Минько Э. В. Оценка качества товаров и основы экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. - Саратов : Профобразование, 2017. - 221 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70616.html>

2. Николаева Н.А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - М.: Норма,

ИНФРА-М, 2019. - 320 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1010517>

3. Смирнов В. Г. Стандартизация и качество продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. Г. Смирнов, М. С. Капица, И. Э. Чиркун. - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. - 304 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67739.html>

Интернет источники:

1. КонсультантПлюс
2. www.book.ru

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обучение проводится с использованием различных технических средств обучения, методических приёмов проблемного обучения, контекстного обучения, имитационных и неимитационных моделей профессиональной деятельности, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, «мозгового штурма», работы «малыми» группами, индивидуального направленного обучения.

Освоение учебной практики по ПМ. 02 Оценка качества товаров и основы экспертизы, МДК. 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы проводится в соответствии с учебным планом по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров и календарным учебным графиком.

Образовательный процесс организуется по расписанию занятий.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров: учебный процесс обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт практической деятельности в области товароведения и экспертизы потребительских товаров.

Педагогический состав: преподаватели профессионального модуля ПМ. 02 Оценка качества товаров и основы экспертизы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Умения: У1- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; У2- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; У3- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; У4- отбирать пробы и выборки из товарных партий; У5- проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); У6- определять градации качества; У7- оценивать качество тары и упаковки; У8- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; У9- определять причины возникновения дефектов.</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа по учебной практике; - высокий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - высокая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первоначального практического опыта и профессиональных знаний, умений. Оценка «хорошо» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа по учебной практике; - хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - хорошая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первоначального практического опыта и профессиональных знаний, умений.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы учебной практики студента и оценка достижения результата через: - активное участие в выполнении заданий; - самостоятельность студента в организации своей деятельности при выполнении задач практики; - четкость и своевременность выполнения программы практики; - умение логично и доказательно излагать свои мысли; - аккуратность и пунктуальность, отзывчивость; - умение реагировать на критику.</p>
<p>Первоначальный практический опыт: ПО 1 - идентификации товаров однородных групп определенного класса; ПО 2 - оценки качества товаров; ПО 3 - диагностирования дефектов; ПО 4 - участия в экспертизе товаров.</p>	<p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа по учебной практике; - удовлетворительный</p>	

	<p>уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);</p> <p>-удовлетворительная степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первоначального практического опыта и профессиональных знаний, умений.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, при условиях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отсутствие аттестационного листа по учебной практике; - низкий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); -низкая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первоначального практического опыта и профессиональных знаний, умений. 	
--	---	--

5. ПРОВЕДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В соответствии с письмом Минобрнауки РФ от 03.03.2014 г. № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»), организация прохождения учебной практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами должна проводиться с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Руководителем практики от политехнического колледжа должна быть оказана помощь инвалидам и в преодолении барьеров, мешающих прохождению ими учебной практики наравне с другими лицами. Однако, для полноценного прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, им должна оказываться необходимая помощь педагога-психолога, специалиста по специальным техническим и программным средствам обучения; при необходимости – сурдопедагога, сурдопереводчика (для обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушением слуха), тифлопедагога (для обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушением зрения).

При определении мест прохождения учебной практики обучающимся, имеющим инвалидность, необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Желательно прохождение учебной практики на базе политехнического колледжа. В том случае, если практика проходит (по желанию студента) за пределами университета, необходимо убедиться, что обучающемуся организованы максимально комфортные условия для работы и сбора материала, предоставлены возможности прохождения практики наравне с другими лицами. Создание безбарьерной среды при прохождении учебной практики должно учитывать потребности лиц с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Вся территория места прохождения практики должна соответствовать условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Руководители практики должны быть ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и учитывать их при организации учебной практики.