

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 16.08.2023 13:46:59  
Уникальный программный ключ:  
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. 08 Приготовление блюд кухонь народов мира

**Наименование междисциплинарного курса** МДК.08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира

**Наименование специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация выпускника** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения** очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель рабочей программы:  
преподаватель

  
(подпись) \_\_\_\_\_ А.Ш.Турк  
И.О. Фамилия

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

Председатель предметной (цикловой)  
комиссии

«25» 07 2021 г.

  
(подпись) \_\_\_\_\_ С.К. Шишхова  
И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практик политехнического  
колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ»

«25» 08 2021 г.

  
(подпись) \_\_\_\_\_ М.И.Колесников  
И.О. Фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
5. ПРОВЕДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	16

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА  
МДК. 08.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира МДК. 08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское делов части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд кухонь народов мира.

**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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

**-приобрести первоначальный практический опыт:**

ПО 1 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО 2 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

ПО 3 - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

ПО 4 - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

ПО 5 - контроле хранения и расхода продуктов;

ПО 6 - подготовке сырья и приготовления блюд кухонь народов мира;

ПО7 - контроле хранения и расхода продуктов.

**-уметь:**

У 1 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У 2 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У 3 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 4 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У 6 - проверять органолептическим способом качество продуктов;

У 7 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд кухонь народов мира;

У 8 - использовать различные технологии приготовления и оформление блюд кухонь народов мира с учетом специфики приготовления и подачи блюд;

У 9 - оценивать качество блюд кухонь народов мира;

У 10 - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

### **1.3 Формы проведения учебной практики**

Учебная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно учебная практика 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, учебной кухне образовательной организации: политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ» и учебных корпусах «МГТУ».

### **1.5 Количество часов на освоение программы учебной практики:**

всего – 72 часа.(2 недели)

Учебная практика проводится концентрированно в 7-ом семестре после полного освоения МДК. 08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ. 08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА  
МДК. 08.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА**

**2.1 Тематический план учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 08 Приготовление блюд кухонь народов мира  
МДК. 08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира**

№ занятия	Наименования тем	Количество часов аудиторной нагрузки	Код формирования умений
<b>МДК. 08.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА</b>		<b>72</b>	
1.	Тема 1. Организация технологического процесса приготовления блюд кухонь народов мира.	6	У1-У4
2.	Тема 2. Контроль технологического процесса приготовления блюд кухонь народов мира.	6	У1-У4
3.	Тема 3. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Европы (итальянская, французская, немецкая, английская кухни).	6	У5-У10
4.	Тема 4. Отработка навыков по приготовлению блюд североамериканской кухни.	6	У5-У10
5.	Тема 5. Отработка навыков по приготовлению блюд бразильской и мексиканской кухни.	6	У5-У10
6.	Тема 6. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Азии и Средней Азии.	6	У5-У10
7.	Тема 7. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Кавказа.	6	У5-У10
8.	Тема 8. Отработка навыков по приготовлению блюд украинской кухни.	6	У5-У10
9.	Тема 9. Отработка навыков по приготовлению блюд белорусской кухни.	6	У5-У10
10.	Тема 10. Отработка навыков по приготовлению блюд татарской кухни.	6	У5-У10
11.	Тема 11. Отработка навыков по приготовлению блюд русской национальной кухни.	6	У5-У10
12.	Тема 12. Отработка навыков по приготовлению блюд адыгейской национальной кухни.	4	У5-У10
	Дифференцированный зачёт на основании аттестации по итогам учебной практики.	2	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>72</b>	

## 2.2 Содержание обучения по учебной практике

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>МДК. 08.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА</b>		<b>72</b>
Тема 1. Организация технологического процесса приготовления блюд кухонь народов мира.	Отработка приемов оценки наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6
Тема 2. Контроль технологического процесса приготовления блюд кухонь народов мира.	Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.	6
Тема 3. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Европы (итальянская, французская, немецкая, английская кухни).	Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд народов стран Европы. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Оформление, сервировка и подача.	6
Тема 4. Отработка навыков по приготовлению блюд североамериканской кухни.	Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд североамериканской кухни. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд.	6

	Разработка технологических карт. Оформление, сервировка и подача.	
Тема 5. Отработка навыков по приготовлению блюд бразильской и мексиканской кухни.	Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд бразильской и мексиканской кухни. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Оформление, сервировка и подача.	6
Тема 6. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Азии и Средней Азии.	Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд кухонь народов Азии. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд кухонь народов Средней Азии Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Оформление, сервировка и подача.	6
Тема 7. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Кавказа.	Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд кухонь народов Кавказа. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Оформление, сервировка и подача.	6
Тема 8. Отработка навыков по приготовлению блюд украинской кухни.	Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд украинской кухни.	6



	<p>Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий.</p> <p>Составление калькуляции на количество порций.</p> <p>Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд.</p> <p>Разработка технологических карт.</p> <p>Оформление, сервировка и подача.</p>	
Тема 9. Отработка навыков по приготовлению блюд белорусской кухни.	<p>Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд белорусской кухни.</p> <p>Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий.</p> <p>Составление калькуляции на количество порций.</p> <p>Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд.</p> <p>Разработка технологических карт.</p> <p>Оформление, сервировка и подача.</p>	6
Тема 10. Отработка навыков по приготовлению блюд татарской кухни.	<p>Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд татарской кухни.</p> <p>Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий.</p> <p>Составление калькуляции на количество порций.</p> <p>Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд.</p> <p>Разработка технологических карт.</p> <p>Оформление, сервировка и подача.</p>	6
Тема 11. Отработка навыков по приготовлению блюд русской национальной кухни.	<p>Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд русской национальной кухни.</p> <p>Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий.</p> <p>Составление калькуляции на количество порций.</p> <p>Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд.</p> <p>Разработка технологических карт.</p>	6

	Оформление, сервировка и подача.	
Тема 12. Отработка навыков по приготовлению блюд адыгейской национальной кухни.	Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд адыгейской национальной кухни. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Оформление, сервировка и подача.	4
Дифференцированный зачёт на основании аттестации по итогам учебной практики.		2

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета, учебной кухни соответствующих целям практики.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- посадочные (рабочие) места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря);
- учебно-методический материал, необходимый при прохождении учебной практики.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- лицензионное программное обеспечение.

##### **Оборудование учебной кухни:**

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);
- основное и вспомогательное технологическое оборудование.

#### 3.2 Перечень информационного обеспечения обучения

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - Москва: Академия, 2018. - 384 с.

2. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Т.А. Качурина. - Москва: Академия, 2018. - 256 с.3. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2018. - 412 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа:<http://znanium.com/catalog/product/942771>

3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

4. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа:<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2018. - 212 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа:<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315>

6. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. - Москва: Академия, 2019. - 304 с.

Дополнительные источники:

1. Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа:<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415067>

2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 104 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/915105>

Интернет-ресурсы (при наличии):

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

8. <http://www.pitportal.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 ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира МДК 08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира проводится в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Педагогический состав: преподаватели профессионального модуля ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира МДК. 08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Умения:</b>            У 1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;            У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;            У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;            У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;            У5 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;            У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;            У7 - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:            - наличие положительного аттестационного листа;            - 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;            - 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.            Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:            - наличие положительного аттестационного листа;            - удовлетворительный уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);            - удовлетворительная степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первоначального практического опыта и</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы учебной практики студента и оценка достижения результата через:            - активное участие в выполнении работ;            - 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>полуфабрикатов сложного ассортимента;  У8 - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  У 9 - оценивать качество блюд кухонь народов мира;  У 10 - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</p> <p><b>Первоначальный практический опыт:</b>  ПО1 - разработке ассортимента полуфабрикатов;  ПО2 - разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;  ПО3 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;  ПО5 - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p>	<p>профессиональных знаний, умений.  Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, при условиях:  - отсутствие аттестационного листа;  - 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.</p>	
--	--	--

ПО6- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; ПО7 - контроле хранения и расхода продуктов.		
---	--	--

## **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.