

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Исаков Ирлан Жангазыевич .Автономная некоммерческая организация высшего образования

Должность: Ректор

«Университет при Межпарламентской Ассамблее ЕвразЭС»

Дата подписания: 07.02.2023 00:25:57

Уникальный программный ключ:

a748d5b672796bd7b37612bb23a3449357804892a0d120774ea9def3ef7a2bc0

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Производственная практика (организационно-управленческая практика)**

*(наименование вида и типа практики)*

**Направление подготовки** 43.03.01 Сервис

**Квалификация выпускника** Бакалавр

**Направленность (профиль)** Гостиничный и ресторанный сервис

2022 г.

## 1. Вид (тип) практики, форма (формы) (при наличии) ее проведения

Вид практики – *производственная*

Тип практики – *организационно-управленческая*

Практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в практической подготовке обучающихся на базах практики.

Практика может проводиться непосредственно в структурном подразделении Университета, в том числе в структурном подразделении Университета, предназначенном для проведения практической подготовки (при наличии) либо в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между Университетом и профильной организацией.

Практика организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, если такие занятия предусмотрены учебным планом основной профессиональной образовательной программы.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

Практика проводится непрерывно путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика обеспечивает формирование у выпускника следующих компетенций:

**ПК-1.** Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничных комплексов и предприятий питания;

**ПК-2.** Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятий питания

**ПК-3.** Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и другими заинтересованными сторонами

**Целью** прохождения практики является достижение следующих результатов обучения, соотнесенных с соответствующими индикаторами достижения компетенций:

Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
<b>ИД-1 (ПК-1).</b> Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.	<i>умеет</i>
	<b>РО-3 ИД-1 (ПК-1)</b> использовать принципы организационного построения гостиничных предприятий;
	<i>владеет</i>
	<b>РО-4 ИД-1 (ПК-1)</b> основами системы управления в гостиничном бизнесе;

<b>ИД-2 (ПК-1).</b> Применяет технологии организации услуг питания в профессиональной деятельности	<b>умеет</b>
	<b>РО-2 ИД-2 (ПК-1)</b> ориентироваться в особенностях организации обслуживания в ресторанах различных классов и специализаций;
	<b>владеет</b>
<b>ИД-3 (ПК-1).</b> Применяет современные методы управления персоналом на предприятиях сервиса	<b>умеет</b>
	<b>РО-3 ИД-5 (ПК-1)</b> планировать трудовые ресурсы и работать с персоналом организации; <b>РО-4 ИД-5 (ПК-1)</b> применять на практике современные методы управления.
	<b>владеет</b>
<b>ИД-4 (ПК-1)</b> Применяет маркетинговые инструменты для анализа деятельности гостиничных комплексов и предприятий питания	<b>умеет</b>
	<b>РО-2 ИД-4 (ПК-1)</b> проводить маркетинговый аудит деятельности гостиничных комплексов и предприятий питания; составлять план маркетингового исследования и его проведения; <b>РО-3 ИД-4 (ПК-1)</b> использовать в практической деятельности организаций информацию, полученную в ходе маркетингового исследования; <b>РО-4 ИД-4 (ПК-1)</b> проводить маркетинговый анализ собранных данных; <b>РО-5 ИД-4 (ПК-1)</b> пользоваться современными технологиями сбора и анализа информации; <b>РО-6 ИД-4 (ПК-1)</b> анализировать и интерпретировать экономическую ситуацию, складывающуюся на рынке.
	<b>владеет</b>
<b>ИД-6 (ПК-1).</b> Использует практические навыки разработки проектов туристских и гостинично-ресторанных комплексов на основе современных технологий, методов проектирования, расчета и подбора средств для оказания услуг на предприятиях гостеприимства	<b>умеет</b>
	<b>РО-2 ИД-6 (ПК-1)</b> использовать методы проектирования в индустрии гостеприимства, разрабатывать инновационные проекты туристских комплексов;
	<b>владеет</b>
<b>ИД-1 (ПК-2).</b> Участвует в процессах планирования и оптимизации структуры персонала предприятия сервиса	<b>умеет</b>
	<b>РО-1 ИД-1 (ПК-2)</b> оценивать и рационально использовать трудовой потенциал предприятия; <b>РО-2 ИД-1 (ПК-2)</b> выявлять мотивацию труда,
	<b>владеет</b>

	потребности, интересы и ценностные ориентации работников;
<b>ИД-2 (ПК-2).</b> Определяет эффективность ценовых методов и стратегий для улучшения деятельности гостиничных предприятий	<i>умеет</i>
	<b>РО-2 ИД-2 (ПК-2)</b> проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства;
	<i>владеет</i>
	<b>РО-3 ИД-2 (ПК-2)</b> навыками оценки эффективности ценовых методов на гостиничном предприятии.
<b>ИД-3 (ПК-2).</b> Применяет технологии оценки эффективности служб питания на предприятиях гостеприимства	<i>умеет</i>
	<b>РО-3 ИД-3 (ПК-2)</b> работать с нормами оснащения по подбору, определению и обоснованию количества и ассортимента предметов сервировки с учетом типа и класса заведения;
	<i>владеет</i>
	<b>РО-4ИД-3 (ПК-2)</b> технологиями контроля и оценки эффективности служб питания на предприятиях гостеприимства.
<b>ИД-4 (ПК-2).</b> Оценивает эффективность текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.	<i>умеет</i>
	<b>РО-1ИД-4 (ПК-2)</b> использовать принципы координирования основных служб гостиниц: службы управления номерным фондом, инженерно-технической, медицинской, службы маркетинга, безопасности и отдела кадров;
	<b>РО-2ИД-4 (ПК-2)</b> проводить оценку эффективности деятельности департаментов гостиничного комплекса.
<b>ИД-4 (ПК-3)</b> Осуществляет продвижение и продажу сервисных услуг для разных целевых аудиторий, в том числе, с помощью сети Интернет	<i>умеет</i>
	<b>РО-3 ИД-4 (ПК-3)</b> реализовывать сервисный продукт с использованием современных технологий продаж;
<b>ИД-5 (ПК-3)</b> Использует основные программные продукты в сервисной деятельности	<i>умеет</i>
	<b>РО-2 ИД-5 (ПК-3)</b> пользоваться программами бронирования и конструирования турпродуктов, применяемыми в туристической индустрии;
	<i>владеет</i>
	<b>РО-3 ИД-5 (ПК-3)</b> навыками работы с основными программными продуктами в туристической деятельности.

### 3. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях

Наименование практики	Форма контроля	Фактическое кол-во ЗЕТ	Кол-во недель
Производственная практика (организационно-управленческая практика)	Зачет с оценкой	12	8

### 4. Содержание практики

Этапы практики и их содержание:

*1) Подготовительный этап:*

- выбор места прохождения практики;
- инструктивно-методическое занятия на кафедре перед прохождением практики;
- получение документации по практике;
- изучение необходимой литературы, рекомендуемой руководителем практики.

*2) Основной этап:*

- характеристика организации (места прохождения практики) и специфика деятельности;
- ознакомление с основными должностными обязанностями и применения профессиональных функций в сфере туризма в различных структурах;
- формирование навыков деловой коммуникации с клиентами и персоналом предприятия в процессе обслуживания;
- ознакомление с текущим документооборотом предприятия (организации), связанных с обслуживанием клиентов и оказанию услуг;
- разработать и обосновать управленческие решения, производственных программ и стратегий в туризме, влияющих на качество.
- выполнять основные обязанности и задания, возложенные на студента непосредственным руководителем практики;
- сбор необходимых материалов и документов для выполнения отчета по практике.

*3) Аттестация по итогам практики:*

- обработка и анализ полученных материалов по результатам практики;
- с учетом замечаний преподавателя подготовка к защите отчета по практике;
- защита отчета.

### 5. Формы отчетности по практике

Формой отчетности по практике является отчет о прохождении практики, который обучающиеся предоставляют для прохождения промежуточной аттестации по практике.

### 6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по практике

Оценочные материалы представляют собой задания, обязательные для выполнения обучающимся на практике, позволяющие ему приобрести теоретические знания, практически умения (навыки) и опыт, а также решать задачи, связанные с будущей профессиональной

деятельностью в рамках практической подготовки при проведении практики. Включают в себя оценочные материалы:

### *6.1 Для проведения текущего контроля успеваемости*

Для проведения текущего контроля успеваемости, позволяющего оценить ход прохождения практики обучающимся, используется дневник практики. В дневнике отражаются результаты текущей работы, выполненные задания. Дневник практики заполняется лично обучающимся. Записи о выполненных работах производятся по мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю. Достоверность записей проверяется руководителем и заверяется его подписью.

### *6.2 Для проведения промежуточной аттестации*

Для проведения промежуточной аттестации по практике используется отчет по практике, который сдается руководителю. В отчете должно быть отражено следующее:

- данные о месте и сроках прохождения практики,
- описание деятельности организации – базы прохождения практики (не более одной-двух страниц),
- собственный анализ различных аспектов работы организации в соответствии с полученным заданием на практику,
- описание выполненной в ходе практики работы с кратким изложением содержания изученных материалов,
- краткий анализ наиболее сложных и интересных, а также спорных проблем, с которыми столкнулся обучающийся в ходе прохождения практики,
- материалы, которые обучающийся использовал в ходе практики,
- собственные выводы, замечания, предложения обучающегося.

Отчет может содержать введение и заключение.

Отчет должен быть структурирован на главы и (или) параграфы.

К отчету должны быть приложены копии материалов и документов, в составлении которых обучающийся принимал участие.

Отчет о прохождении практики должен быть выполнен на компьютере на стандартных листах А-4. Текст печатается на одной стороне листа. Междустрочный интервал – 1,5, шрифт текста – 14 (TimesNewRoman). Ориентировочный объем отчета составляет 10-12 страниц. В данный объем не входят приложения и список использованных источников. По согласованию с преподавателем – руководителем практики объем отчета может быть увеличен.

Защита отчета о прохождении практики проходит в форме зачета с оценкой. На защите обучающиеся представляют, по возможности, наработанные практические материалы.

### **Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации по практике**

1. Какие задачи были решены в ходе практики?
2. Что из поставленных задач вызвало затруднения?
3. В каком отделе проходили практику?
4. Какие должностные инструкции выполняли?
5. Как Вы можете оценить уровень собственной подготовки для прохождения практики?
6. Основные положения нормативного общения
7. Перечислите основные формы организации обслуживания.
8. Что включает понятие качества услуги?
9. Основные понятия сервисной деятельности
10. Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере
11. Системы бронирования отелей.

12. Системы бронирования туров.
13. Программные средства CRM-менеджмента.
14. Проблемы использования информационных технологий в туризме
15. Что понимается под термином «информационная услуга»?
16. Понятие «формат торговли». Классификация форматов и их характеристика.
17. Понятие клиентоориентированности. Значимость клиентоориентированного подхода в условиях экономического кризиса.
18. Туристский продукт.
19. Потребительские свойства турпродукта.
20. Определение туристского комплекса. Типы туристских учреждений.
21. Цели, задачи, направления и особенности маркетинговых исследований.
22. Система цен и их классификация
23. Параметры системы цен.
24. Стратегии ценообразования
25. Особенности ценовой стратегии предприятия
26. Дайте характеристику концепции управления персоналом и ее составляющих.
27. Дайте характеристику экономического подхода и концепции использования трудовых ресурсов.
28. В чем состоят отличия ресторанов класса «люкс», «высший» и «первый»?
29. Что включает в себя услуга по организации досуга?
31. Какие факторы определяют культуру обслуживания?
32. Reception, основные функции, графики работы персонала.
33. Шесть основных служб гостиницы, их функции, состав.
34. Определение понятий: «Гостиница», «Потребитель», «Исполнитель». Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации)?

### *6.3 Шкала оценивания результатов промежуточной аттестации и критерии выставления оценок*

При форме контроля «зачет с оценкой» для оценки результатов прохождения обучающимися практики по итогам защиты отчета о практике используется шкала оценивания, включающая следующие оценки – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки выставляются в соответствии с приведенными ниже критериями:

#### **«отлично»:**

- обучающийся полностью выполнил программу практики;
- обучающийся способен продемонстрировать практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой практики;
- у обучающегося сформированы на высоком уровне все компетенции, предусмотренные программой практики;
- обучающийся способен изложить ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых во время практики;
- обучающийся способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для проведения исследования;
- обучающийся подготовил индивидуальный отчет о самостоятельной работе во время прохождения практики;
- обучающийся защитил индивидуальный отчет о самостоятельной работе во время прохождения практики.
- ошибки и неточности отсутствуют.

#### **«хорошо»:**

- обучающийся по большей части выполнил программу практики;

- обучающийся способен продемонстрировать большинство практических умений и навыков работы, освоенных им в соответствии с программой практики;
- у обучающегося сформированы на среднем уровне все компетенции, предусмотренные программой практики;
- обучающийся способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для проведения исследования;
- обучающийся подготовил индивидуальный отчёт о самостоятельной работе во время прохождения практики;
- обучающийся защитил индивидуальный отчёт о самостоятельной работе во время прохождения практики с некоторыми несущественными замечаниями;
- в ответе отсутствуют грубые ошибки и неточности.

**«удовлетворительно»:**

- обучающийся более чем наполовину выполнил программу практики;
- обучающийся способен с затруднениями продемонстрировать практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой практики;
- у обучающегося сформированы на низком уровне все компетенции, предусмотренные программой практики;
- обучающийся способен с существенными ошибками изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для проведения исследования;
- обучающийся подготовил индивидуальный отчёт о самостоятельной работе во время прохождения практики;
- обучающийся защитил индивидуальный отчёт о самостоятельной работе во время прохождения практики, однако к отчёту были замечания;
- в ответе имеются грубые ошибки (не более 2-х) и неточности.

**«неудовлетворительно»:**

- обучающийся не выполнил программу практики;
- обучающийся не способен продемонстрировать практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой практики;
- у обучающегося не сформированы компетенции, предусмотренные программой практики;
- обучающийся не способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для проведения исследования;
- обучающийся не полностью подготовил индивидуальный отчёт о самостоятельной работе во время прохождения практики или не подготовил его;
- обучающийся не защитил индивидуальный отчёт о самостоятельной работе во время прохождения практики.
- в ответе имеются грубые ошибки.

**7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

**Учебная литература:**

1. Восколович, Н. А. Экономика платных услуг : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям, направлению «Экономика», специальности «Государственное и муниципальное управление» / Н. А. Восколович. — Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 398 с. — ISBN 978-5-238-01296-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83040.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Ким, С. А. Маркетинг: учебник / С. А. Ким. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 258 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. –



URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573437> – Библиогр.: с. 254 - 255. – ISBN 978-5-394-03200-4. – Текст : электронный.

3. Виноградова, С. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие / С. А. Виноградова, Н. В. Сорокина, Т. С. Жданова. — Саратов Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2013. — 158 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/16742.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Гашимова, Г. С. Разработка информационно-поисковой системы бронирования баз отдыха Астраханской области для туроператора / Г. С. Гашимова ; Астраханский государственный университет. – : б.и., 2019. – 44 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=597777> – Текст : электронный.

5. Новолодская, Г. И. Туроператорская и турагентская деятельность: учебно-практическое пособие для бакалавров по направлению подготовки «Туризм» : [16+] / Г. И. Новолодская, Н. Н. Тушемилова ; Байкальский государственный университет. – Иркутск : Байкальский государственный университет, 2021. – 278 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=61114> – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

6. Технологии туристско-рекреационного проектирования и освоение территорий : учебное пособие / Ю.М. Елфимова [и др.]. — Ставрополь : Секвойя, 2021. — 61 с. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/121707.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7. Кузьминов, А. В. Управление персоналом организации : методическое пособие / А. В. Кузьминов. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2019. — 135 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/89499.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.]. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119644.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

9. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 176 с. — ISBN 978-5-394-03125-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83150.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### **Дополнительная литература:**

1. Лев, М.Ю. Ценообразование : учебник / М.Ю. Лев. - М. :Юнити-Дана, 2015. - 724 с. - ISBN 978-5-238-01463-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=118195> 2. Турковский, М. Маркетинг гостиничных услуг : учебно-методическое пособие / М. Турковский ; пер. с польск. И. Иванюк. - М. : Финансы и статистика, 2014. - 295 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-279-03099-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=63604>

2. Панина, З.И. Организация и планирование деятельности предприятия сферы сервиса : практикум / З.И. Панина, М.В. Виноградова. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 244 с.

: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495811>  
– Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-01984-5. – Текст : электронный.

3. Тётушкин, В.А. Сервисная деятельность: основные понятия и современные проблемы (региональный аспект): учебное пособие / В.А.Тётушкин ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тамбовский государственный технический университет». – Тамбов: Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2015. – 125 с. : ил.,табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445052> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8265-1384-2. – Текст: электронный.

4. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / Федцов В.Г.. — Москва : Дашков и К, 2019. — 248 с. — ISBN 978-5-394-03326-1. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/85164.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Лихолетов, В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В. В. Лихолетов. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2012. — 220 с. — ISBN 978-5-4383-0016-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/30208.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

## **8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

1. <http://biblioclub.ru/> – электронная библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн»

2. <http://www.iprbookshop.ru/> – электронная библиотечная система IPR BOOKS

3. 1С Предприятие 8 (комплект для обучения в высших и средних учебных учреждениях)

4. Справочная правовая система Консультант Бизнес: Версия Проф

5. Профессиональные базы данных в составе СПС Консультант:

- Законодательство Санкт-Петербурга и Ленинградской области

- Международное право

6. MS Windows 7 Профессиональная

7. MS Windows 10 Pro

8. MS Office 2010

9. VS Office 2013

10. MS Office 2016

11. Moodle 3.8.2.

## **9. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для проведения производственной практики (организационно-управленческой практики) необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

- аудитория или рабочее место в организации, где проходит практика, обеспеченная компьютерной техникой и выходом в интернет;

- помещение для самостоятельной работы обучающегося (парты, стулья, методические материалы, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечения доступа в электронную информационно-образовательную среду АНО ВО «Университет при МПА ЕврАзЭС»);

- учебная аудитория для промежуточной аттестации(столы, стулья, проектор, экран, компьютер, доска).

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения практик обучающимся инвалидом образовательная организация должна 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 инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности. При необходимости обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.