

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
В.В. Палаткин

«04» апреля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А.С. Джангазиева

«04» апреля 2024 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип практики	Проектно-технологическая практика
Составитель(и)	Подлипалин А.А., к.п.н., доцент кафедры ППСИ
Согласовано с работодателями	Ситкова В.Н., генеральный директор AZIMUT Отель Астрахань; Корнейченко Н.В. заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж» 43.04.03 Гостиничное дело
Направление подготовки / специальность	
Направленность (профиль) / специализация ОПОП	Ресторанный и ивент-сервис
Квалификация (степень)	магистр
Форма обучения	очная
Год приёма	2024
Курс	2 (по очной форме)
Семестр	3 (по очной форме)

Астрахань – 2024

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

1.1. Целями прохождения учебной практики являются: Проектно-технологическая практика направлена на изучение различных аспектов деятельности профильной организации. В результате практики формируется понимание основ разработки и внедрения системы управления качеством услуг, навыки проведения обоснования внедрения инновационных технологий в сфере профессиональной деятельности.

1.2. Задачи прохождения учебной практики: -

- овладение технологиями осуществления профессиональной деятельности; - формирование навыков обслуживания клиентов; - развитие навыков проведения маркетинговых исследований в сфере сервиса; - развитие коммуникативных навыков, необходимых в сфере сервиса; - овладение методами диагностики, моделирования и разработки материальных и нематериальных объектов сервиса.

2. МЕСТА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Базы производственной практики:

- AZIMUT Отель Астрахань (ООО "КонсалтГрупп");
- ООО "Гостиничный комплекс "Лотос";
- ООО Санаторно – оздоровительный лагерь круглогодичного действия "Астраханские зори";
- ООО Детская здравница "Бережок".

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРАКТИКЕ

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) общепрофессиональные (ОПК):

ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ОПК-1	ОПК-1.1. Знает методы формирования технологической концепции организаций	Нормативно-правовые классификации: Мнения потребителей: Заинтересованные стороны:	Анализировать стандарты: Собирать и обрабатывать обратную связь: Разрабатывать стратегии	Инструменты оценки качества: Навыками управления персоналом: Методы работы с отзывами:

	размещения и общественног о питания		повышения качества: Общаться с заинтересованными сторонами:	Стратегиями повышения лояльности клиентов:
	ОПК-1.2. Определяет меры по внедрению технологическ их новаций в деятельность организаций сферы гостеприимст ва и общественног о питания	Технологически е тренды в индустрии гостеприимства и общественного питания: Законодательств о и нормативные акты: Экономические аспекты внедрения инноваций: Управление изменениями: Маркетинговые подходы:	Анализиро вать текущие процессы и потребности: Разработат ь стратегию внедрения: Координир овать работу команд: Мониторин г и оценка результатов: Реагироват ь на изменения рынка:	Методология ми внедрения инноваций: Инструмента ми автоматизации и цифровизации: Коммуникац иями и презентациями: Финансовым моделированием: Поддержкой и сопровождением:
	ОПК-1.3. Демонстрируе т умение работать с основными программным и продуктами в сфере гостеприимст ва и общественног о питания	Основные программные продукты: Функциональные возможности ПО: Требования законодательства Технологии и тенденции	Работа с интерфейсами Настройка и конфигурирование: Аналитическая работа	Практическими навыками Комплексным подходом Навыками технического сопровождения: Инновационным мышлением:
ОПК-2	ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по реализации системы стратегическо го управления организациям и сферы гостеприимст ва и общественног о питания	понимание принципов и методов разработки стратегии организации; знание специфики работы гостиниц, ресторанов, кафе и других предприятий этой отрасли; глубокое понимание процессов и особенностей функционирован ия предприятий общественного питания	способность анализировать макрои микроэкономическ ие факторы, влияющие на деятельность организаций; формулирование долгосрочных и краткосрочных целей для достижения устойчивого развития компании	владение методологиями SWOT-анализа, PESTEL-анализа и другими инструментами стратегического планирования; создание бизнеспланов и моделей для оценки перспективности различных направлений деятельности.
	ОПК-2.2. Использует основные	осведомленность о текущих трендах и изменениях в сфере	принятие обоснованных управленческих	координация работы разных подразделений для

	методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	гостеприимства и общественного питания; осведомленность о текущих трендах и изменениях в сфере гостеприимства и общественного питания; основы финансового анализа и планирования	решений на основе анализа данных; мониторинг выполнения планов и корректировка действий при необходимости; эффективное взаимодействие с командой и мотивация сотрудников к достижению поставленных целей.	достижения общих целей; организация и контроль проектов, связанных с реализацией стратегических инициатив; применение цифровых технологий для автоматизации и оптимизации бизнеспроцессов.
	ОПК-2.3. Определяет виды работ по организационной диагностике и организационному проектированию деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	умение разрабатывать маркетинговые планы и кампании; принципы подбора, обучения и мотивации сотрудников	внедрение новых идей и подходов для улучшения качества услуг и увеличения конкурентоспособности; гибкость и готовность быстро реагировать на изменения во внешней среде.	регулярная проверка показателей эффективности и корректировки стратегии; развитие культуры ответственности и вовлеченности среди сотрудников.
	ОПК-2.4. Осуществляет стратегический контроль деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	знакомство с лучшими практиками управления в сфере гостеприимства за рубежом; использование современных ИТ-решений для повышения эффективности управления; принципы подбора, обучения и мотивации сотрудников.	информации для принятия стратегических решений; гибкость и готовность быстро реагировать на изменения во внешней среде; внедрение новых идей и подходов для улучшения качества услуг и увеличения конкурентоспособности; эффективное взаимодействие с командой и мотивация сотрудников к достижению	постоянное совершенствование продуктов и услуг для поддержания высокой конкурентной позиции; интеграция принципов устойчивого развития и экологической ответственности в стратегию компании; навыки прогнозирования и управления рисками, связанными с изменениями в

			поставленных целей.	законодательстве , экономической ситуации и т.д.
ОПК-4	ОПК-4.1. Умеет применять технологии маркетинговых исследований рынка гостинично-ресторанных услуг	Нормативно-правовые классификации: Мнения потребителей: Заинтересованные стороны:	Анализировать стандарты: Собирать и обрабатывать обратную связь: Разрабатывать стратегии повышения качества: Общаться с заинтересованными сторонами:	Инструментами оценки качества: Навыками управления персоналом: Методы работы с отзывами: Стратегиями повышения лояльности клиентов:
	ОПК-4.2. Формулирует основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Технологические тренды в индустрии гостеприимства и общественного питания: Законодательство и нормативные акты: Экономические аспекты внедрения инноваций: Управление изменениями: Маркетинговые подходы:	Анализировать текущие процессы и потребности: Разработать стратегию внедрения: Координировать работу команд: Мониторинг и оценка результатов: Реагировать на изменения рынка:	Методология внедрения инноваций: Инструментами автоматизации и цифровизации: Коммуникациями и презентациями: Финансовым моделированием: Поддержкой и сопровождением:
	ОПК-4.3. Понимает технологии внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с использованием возможностей сети Интернет	Основные программные продукты: Функциональные возможности ПО: Требования законодательства Технологии и тенденции	Работа с интерфейсами Настройка и конфигурирование: Аналитическая работа	Практическими навыками Комплексным подходом Навыками технического сопровождения: Инновационным мышлением:
ОПК-6	ОПК-6.1. Демонстрирует	Международные стандарты качества	Формулировать политику и цели в	Инструментарием управления

	т навыки планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Интегрированные системы менеджмента: Принципы и методы управления качеством Особенности применения стандартов в сфере гостеприимства и общественного питания:	области качества Разрабатывать процедуры и инструкции: Организовать внутренние аудиты Анализировать результаты проверок и аудитов Взаимодействовать с внешними аудиторами и сертификационными органами:	качеством Навыками коммуникации и убеждения Управленческими навыками Креативным мышлением Компетентностью в междисциплинарных вопросах:
	ОПК-6.2. Умеет применять подходы, методы и технологии научноприкладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Нормативно-правовую базу: Критерии оценки качества Мнение потребителей	Оценивать соответствие услуг нормативным требованиям Использовать методики оценки качества:	Инструментами оценки качества Навыками коммуникации:
	ОПК-6.3. Умеет представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях	Экономические аспекты внедрения инноваций: Управление изменениями: Маркетинговые подходы:	Использовать методики оценки качества:	Навыками коммуникации и убеждения Управленческими навыками Креативным мышлением
ОПК-7	ОПК-7.1. Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным	Содержание образовательных программ: Понимание структуры и содержания основных образовательных программ бакалавриата	Планирование и проведение занятий: Способность разрабатывать и реализовывать учебные планы, проводить лекции,	Практическое применение знаний: Постоянное использование знаний и умений в процессе преподавания,

	ым программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания	и дополнительных профессиональных программ, направленных на подготовку специалистов для сферы гостеприимства и общественного питания. Государственные стандарты образования: Осведомленность о федеральных государственных образовательных стандартах (ФГОС) и требованиях к образовательным программам. Тенденции в индустрии гостеприимства и общественного питания: Актуальная информация о современных тенденциях и новинках в сфере, чтобы обеспечить подготовку выпускников, соответствующих требованиям рынка труда.	семинары, практические занятия и другие формы обучения. Оценка знаний и навыков студентов: Умение разрабатывать и применять различные методы оценки успеваемости студентов, такие как экзамены, тесты, курсовые работы и проекты. Использование современных образовательных технологий: Навыки применения информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) и интерактивных методов обучения для повышения эффективности образовательного процесса. Взаимодействие с профессиональными сообществами: Умение устанавливать и поддерживать контакты с предприятиями и организациями сферы гостеприимства и общественного питания для организации стажировок и практик студентов.	адаптация учебных программ под нужды студентов и актуальные запросы работодателей. Развитие профессиональных навыков: Непрерывное совершенствование своих профессиональных навыков и знаний, участие в научно-исследовательской деятельности и повышение квалификации. Мотивация и поддержка студентов: Способность мотивировать студентов к активному участию в образовательном процессе, оказывать помощь и поддержку в их профессиональном росте. Обратная связь и самоанализ: Умение получать и анализировать обратную связь от студентов и коллег, а также постоянно совершенствовать свои педагогические навыки на основе полученного опыта.
	ОПК-7.2. Демонстрирует умение осуществлять практическую	Принципы и методы обучения: Понимание теории и практики дидактики, знание различных	Преподавание: Способность планировать и проводить уроки, используя разнообразные	Практическое применение методик: Постоянное использование инновационных

	педагогическую деятельность в двух ее формах: учебной и воспитательной	педагогических подходов и методов, используемых в образовательном процессе. Воспитательная педагогика: Осведомленность о теориях воспитания, методиках формирования личности учащихся, роли учителя в воспитательном процессе. Психолого-педагогические основы: Знание возрастных особенностей учеников, психологии обучения и воспитания, а также динамики развития личности учащегося.	методики и формы обучения, обеспечивающие активность и вовлеченность учащихся. Диагностика и коррекция: Умение диагностировать уровень знаний и навыков учащихся, а также разрабатывать индивидуальные программы коррекции для устранения пробелов в образовании. Воспитание: Навыки организации внеклассной работы, мероприятий, направленных на воспитание нравственности, гражданской позиции и других значимых качеств личности. Обратная связь: Умение давать конструктивную критику и рекомендации ученикам, способствующие их личностному росту и академическому прогрессу.	подходов и технологий в учебном процессе, адаптируя их к конкретным нуждам и интересам учащихся. Эмоциональная устойчивость: Способность сохранять спокойствие и уверенность в стрессовых ситуациях, действенно решать конфликты и поддерживать дисциплину. Командная работа: Владение навыками взаимодействия с коллегами, родителями и учениками, способствующее созданию позитивной и продуктивной образовательной среды. Непрерывное профессиональное развитие: Постоянное совершенствование собственных педагогических навыков и знаний, участие в курсах повышения квалификации и профессиональных сообществах.
	ОПК-7.3. Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным	Формы и методы обучения: Понимание различных форм и методов обучения, таких как лекции, семинары, практические занятия, кейс-метод, проектная работа и др.,	Анализ образовательных потребностей: Способность анализировать потребности обучающихся и цели программы	Адаптация методик: Способность адаптировать выбранные формы и методы обучения к конкретным условиям и особенностям

	профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	а также их применимость в зависимости от типа образовательной программы и целей курса. Методология преподавания: Осведомлённость о методологических подходах к образованию, таких как компетентностный подход, личностно-ориентированный подход, проблемное обучение и т.д. Современные образовательные технологии: Знание актуальных педагогических технологий, таких как дистанционное обучение, электронные образовательные платформы, игровые методы и симуляторы.	для выбора наиболее эффективных форм и методов обучения. Разработка учебных планов: Умение разрабатывать учебные планы и программы, которые соответствуют требованиям образовательных стандартов и целям конкретного курса. Выбор дидактических материалов: Навык и подбора учебных пособий, мультимедийных ресурсов и других дидактических материалов, соответствующих выбранной форме и методу обучения. Организация учебной среды: Умение организовать учебное пространство и ресурсы таким образом, чтобы они соответствовали избранным формам и методам обучения.	аудитории, а также к изменениям в образовательной среде. Инновационность и креативность: Постоянное внедрение новых методов и форм обучения, основанных на последних достижениях в педагогике и образовательных технологиях. Оценка эффективности: Владение навыками оценки эффективности выбранных форм и методов обучения, анализ результатов и корректировка подходов при необходимости. Обратная связь и улучшение: Постоянное получение и использование обратной связи от студентов и коллег для улучшения качества образовательного процесса.
--	---	---	--	---

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

4.1. Производственная практика относится к обязательной части.

Производственная практика (сервисная)

Знания:

- основных понятий и категорий работы в образовании, инновационных методов в научной деятельности;
- основных видов инновационных методов в различных сферах жизнедеятельности и с различными группами населения;
- основ проектирования инновационных методов для каждого конкретного случая.

Умения: определять необходимость применения инновационных методов в различных сферах; применять инновационные методы в практике адекватно сложившейся ситуации.

Навыки: проектирования инновационных методов работы для каждого конкретного случая; определения эффективности применения инновационных методов.

4.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной практикой:

- «производственная практика (преддипломная)»

5. ОБЪЁМ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Объём практики составляет 6 зачётных(ые) единиц(ы), продолжительность – 4 недель(и).

Таблица 2. Структура и содержание практики

Раздел (этап) практики	Содержание раздела (этапа)	Код компетенции	Трудоёмкость (в академ. часах)	Форма текущего контроля
Подготовительный этап	Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч инструктаж по технике безопасности	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4	18	Контрольный лист инструктажа по технике безопасности
Этап проведения практики	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация материала	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4	30	Запись в дневнике практики
Аналитический этап	Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва – характеристики	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4	30	Отзыв - характеристика
Отчётный этап	Сдача на кафедру отчёта по практике, дневника и отзыва – характеристику, устранение замечаний руководителя практики	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4	18	Защита отчета по практике

6. ФОРМА ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Итоговая форма контроля по практике – дифференцированный зачёт.

Формой отчётности по итогам практики является составление и защита отчёта.

Основаниями для аттестации по практике являются заполненный и подписанный дневник, письменный отчет и участие в итоговом собрании.

Проверка выполнения студентами программы практики осуществляется в форме текущего и итогового контроля руководителями практики от университета и руководителями (кураторами) практики принимающей стороны.

Текущий контроль проводится в течение периода прохождения практики. Руководители и кураторы следят за выполнением студентами их обязанностей во время практики, составлением отчёта, проверяют качество ведения дневника, собранного материала. В случае выявления существенных недостатков, студенту назначается срок для устранения замечаний.

Итоговый контроль осуществляется в форме проведения общего собрания. Перед проведением итогового собрания руководители проверяют наличие у студентов: заверенного печатями дневника, содержащего необходимые записи; отчета по практике в установленной форме.

Итоговое собрание проводится руководителем практики от университета в заранее установленное время, не позднее двух дней после окончания практики, о чем студенты информируются заранее.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме открытой презентации отчета о приобретенных в процессе прохождения производственной практики умениях и навыках в присутствии представителей учреждений и органов защиты населения.

По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Задолженность по практике может быть ликвидирована при наличии письменного разрешения декана факультета.

Требования к отчету о практике

Для оформления отчета о прохождении практики студенту в конце практики выделяется два-три дня.

Отчет по практике должен быть составлен в виде реферата объемом не более 15 страниц текста (формат А4, кегль 14, интервал 1,5). При наличии приложений объем может быть произвольно увеличен.

На титульном листе указывается название вуза, факультета, вид работы (отчет о прохождении производственной практики), ФИО выполнившего, ФИО руководителя.

Отчет должен включать следующие структурные компоненты: введение, основная часть (выполнение программы практики, индивидуального задания), выводы и предложения.

В введении необходимо указать цель, задачи, место, дату начала и продолжительность практики; перечень основных работ и заданий, выполненных в ходе практики.

В основной части раскрываются особенности строения и функционирования организации (организационно-правовая форма, структура, основные направления деятельности, органы управления); особенности функционирования структурного подразделения, в котором непосредственно пройдена практика; дается характеристика основных видов работ, выполненных студентом в учреждении (организации); приводится информация об экскурсиях и теоретических занятиях, проведенных с практикантом во время прохождения практики; дается анализ выполнения индивидуального задания.

Структура основной части отчета выстраивается в соответствии с перечнем индивидуальных заданий производственной практики и содержит описание выполнения каждого задания (технологии, специфику, проблемы и т.п.).

Дополнительно студенты могут поделиться собственным опытом; оценить достоинства и недостатки выбранного места практики и характер ее прохождения; перечислить ситуации, в которых они испытывали свою неуверенность в выборе технологии решения проблемы клиента.

В выводах необходимо сформулировать навыки и умения, приобретенные за время практики; внести предложения по совершенствованию работы учреждения (организации); сделать выводы о практической значимости для себя данной практики.

Не допускается помещать в отчет материалы, заимствованные из учебников и учебных пособий, тексты нормативно-правовых документов.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по производственной практике проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин и прохождением практик, а в процессе прохождения практики – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов (этапов) практики.

Таблица 3. Соответствие разделов (этапов) практики, результатов обучения по практике и оценочных средств

Контролируемый раздел (этап) практики	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Подготовительный этап	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4	Контрольный лист инструктажа по технике безопасности
Этап проведения практики	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4	Запись в дневнике практики
Аналитический этап	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4	Отзыв-Характеристика
Отчётный этап	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4	Защита отчета по практике

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 4. Показатели оценивания результатов обучения по практике

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий по практике, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий по практике, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетвори	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет

Шкала оценивания	Критерии оценивания
тельно»	задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания по практике

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по практике

По результатам производственной практики студенты должны подготовить и предоставить руководителю отчет.

Отчет практиканта должен включать:

- дневник прохождения практики, где отражаются размышления студента о выполняемой работе;
- описание кейса, за которым студент вел непосредственное наблюдение;
- анализ практики – краткое описание основных функций, которые выполнял студент во время практики;
- отзыв руководителя практики в организации;
- отзывы клиентов о работе студента (необязательно, но приветствуется).

Рефлексивный дневник

Практикант должен делать короткие заметки по каждому делу и заданию, которые он получает во время практики. При этом записи в дневнике должны иметь рефлексивный и критический характер, т.е. отражать не только действия, которые выполняет студент, но также мысли и чувства, возникающие в связи с выполняемой деятельностью.

Рефлексия может касаться любых аспектов работы в организации, таких, к примеру, как:

- особенности клиентов;
- методы работы, их целевая направленность и результативность;
- этические дилеммы;
- условия работы;
- взаимодействие с руководителем практики, специалистами организации и представителями других ведомств;
- самооценка профессионально значимых качеств.

В дневнике практикант описывает значимые с его точки зрения события. Записи рекомендуется делать регулярно, выделяя на это время ежедневно в течение практики.

Дневниковые записи необходимо использовать для дальнейшего критического анализа и обобщения опыта, полученного студентом в ходе практики. Описание кейсов должно отражать основной алгоритм деятельности специалиста организации в работе с клиентом с момента его первого контакта со специалистами организации и до завершения работы с ним. В описании необходимо продемонстрировать знание процесса работы с клиентом, его основных этапов и содержания, методов и технологий, сопровождающей документации.

Анализ практики включает не только перечисление основных видов профессиональной деятельности, которые студент осуществлял во время прохождения практики, но и выводы о том, какие теоретические знания были использованы, или должны быть использованы в работе с клиентами, какие теоретические модели и перспективы лежат в основе программ и технологий социальной работы, реализуемых в службах и организациях.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по практике

Таблица 5 – Технологическая карта рейтинговых баллов по практике

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Текущая работа				
1.	Индивидуальное задание	до 30 баллов	30	Итоговая конференция по практике
2.	Оформление отчета (качество оформления, включая грамотность изложения, наличие сносок и библиографии, наличие приложений к отчету)	до 20 баллов	20	Итоговая конференция по практике
3.	Всего		50	
Качество отчёта и его защита				
1.	Поведение студента в период прохождения (на основании отзыва-характеристики руководителя практики от организации)	до 10 баллов	10	
2.	Своевременная сдача документации по практике	до 10 баллов	10	
3.	Защита отчета	до 30 баллов	30	
	Всего		50	
	ИТОГО		100	

Таблица 6 – Система штрафов

Показатель	Балл
<i>Опоздание</i>	-2
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-2
<i>Неготовность к выполнению задания на практике</i>	-2
<i>Пропуск одного дня практики без уважительной причины</i>	-2

Таблица 7 – Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку по практике

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	Зачтено
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	Не зачтено

В зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

8.1. Основная литература

1. Владыкина Ю.О., Техника и технологии в сервисе и туризме : учебное пособие / Владыкина Ю.О. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2017. - 192 с. - ISBN 978-5-7782-3283-9 - Текст

: электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778232839.html> (ЭБС «Консультант студента»);

Загорская Л.М., Маркетинг услуг : учебное пособие / Загорская Л.М. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2017. - 130 с. - ISBN 978-5-7782-3207-5 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778232075.html> (ЭБС «Консультант студента»).

8.2. Дополнительная литература

1. Менеджмент в туризме. Инновации в социально-культурной сфере и туризме : хрестоматия / сост.: С.А. Нажмудинова [и др.]. - Астрахань : Астраханский ун-т, 2011. - 203 с. - (М-во образования и науки РФ. АГУ). - ISBN 978-5-9926-0481-8: б.ц., 150-00 : б.ц., 150-00 (19 экз.).
2. Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 122 с. — ISBN 978-5-4488-0508-0, 978-5-4497-0400-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93554.html> (ЭБС «IPR BOOKS»)

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые в процессе прохождения практики

1. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на платформе ЭБС «Электронный Читальный зал – БиблиоТех»: <https://biblio.asu.edu.ru>;
2. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента»: www.studentlibrary.ru;
3. Электронная библиотечная система издательства ЮРАЙТ, раздел «Легендарные книги». www.biblio-online.ru.
4. Электронная библиотечная система IPRbooks. www.iprbookshop.ru.

9. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

9.1. Информационные технологии

- использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, презентаций и т. д.);
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров.

9.2. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

9.2.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

9.2.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicon.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Для организации производственной практики факультет располагает мультимедийной аудиторией, оснащенные устройствами для видеоконференцсвязи, проектором и проекционными экранами.

Имеется компьютерный класс, оборудованный 12-тью компьютеров, объединенных в локальные сети.

11. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Программа практики при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Промежуточная аттестация по практике для лиц с нарушениями слуха (отчет по практике) проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания, требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.)

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации (отчет по практике) для лиц с нарушением зрения рекомендуется применять устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).