

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
«19» мая 2025 г.

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

«19» мая 2025 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип практики	технологическая
Составители	Путилов Р. А. ст. преподаватель кафедры педагогических практик и сервисных индустрий; Палагина М. Ю, ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий
Согласовано с работодателями	Р.К. Юлдашев шеф-повар ООО «Терракота» Н.В. Корнейченков заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»
Направление подготовки/ специальность	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль) ОПОП	Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	Очная/заочная
Год приема	2025
Курс	2 (по очной форме)/2 (по заочной форме)
Семестр	4 (по очной форме)/4 (по заочной форме)

Астрахань – 2025

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

1.1. Целями прохождения производственной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных в ходе изучения специальных дисциплин;
- закрепление практических навыков, приобретенных в ходе отработки технологии производства продуктов общественного питания в лабораторных условиях, а также полученных в период производственной практики;
- отработка технологических приемов в условиях производства и закрепление навыков, приобретенных в период овладения рабочей профессией;
- овладение навыками приготовления блюд и кулинарных изделий массового производства в условиях работы на предприятии общественного питания и выполнения производственной программы.

1.2. Задачи прохождения производственной практики:

- приобретение устойчивых профессиональных навыков;
- развитие интереса к выбранной профессии;
- повышение профессионального уровня и получение возможности приобретения нового качества рабочей профессии и квалификационного разряда.

2. МЕСТА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Данная практика студента производится по месту расположения баз практики, определяемых на основании договоров, заключенных ФГБОУ ВО «Астраханский государственный университет» в Астраханской области с соответствующими организациями, а также направлениями, выдаваемыми студентам в соответствии с приказом о прохождении практики.

Перечень примерных профильных организаций, на базе которых может проводится практика:

- 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) Профессиональные (ПК):

ПК-2 - Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК-3 – Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания

ПК-4 – Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (в том числе функционального и специализированного назначения).

ПК-5 - Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности проектирования, реконструкции и монтажа оборудования, участвовать в планировке и

Таблица 1 - Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК-2	ПК-2. Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	- Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	- Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	- Контролирует правильность эксплуатации технологического оборудования, технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ПК-3	ПК-3. Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания	- Планирует процессы обслуживания потребителей предприятий питания	- Организует и координирует процессы обслуживания потребителей предприятий питания	- Контролирует работу и оценивает эффективность процессов обслуживания потребителей предприятий питания
ПК-4	ПК-4. Владеет фундаментальными и знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (в том числе функционального и специализированного назначения)	- Изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	- Проводит исследования по заданной методике и анализирует результаты экспериментов	- Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.

ПК-5	ПК-5. Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности проектирования, реконструкции монтажа оборудования, участвовать в планировке оснащении предприятий питания	- Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания	- Разрабатывает комплект проектно-технологической документации предприятий индустрии питания	- Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания
------	--	---	--	---

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

4.1. Производственная практика относится к части, формирующей участниками образовательных отношений. Данная практика студентов является составной частью профессиональной образовательной программы, предусмотренной Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования РФ 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания. «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»

Данная практика является обязательным этапом обучения по направлению подготовки бакалавров Технология продукции и организации общественного питания. «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса», ей предшествует курсы ряда общетеоретических и профессиональных дисциплин, предполагающих проведение лекционных и семинарских занятий с обязательным итоговым контролем в форме зачетов и экзаменов.

4.2. Для прохождения данной практики необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами и практиками:

- «Технология приготовления напитков»;
- «Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах».

Знания: закрепление, расширение и углубление теоретических знаний по прослушанным за время обучения в университете дисциплинам.

Умения: пользоваться методическими пособиями и компьютерными базами данных организации; пользоваться служебной литературой.

Навыки: владеть необходимыми навыками профессионального общения.

4.3. Перечень последующих учебных дисциплин и (или) практик, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной практикой:

- «Проектирование предприятий общественного питания».

5. ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Объем практики в зачетных единицах (**6 зачетных единиц**) и ее продолжительности в неделях (**4 недель**) составляет:

Таблица 2 - Структура и содержание практики

№	Разделы (этапы) практики	Содержание раздела (этапа)	Код компетенции	Трудоемкость (в академ.)	Формы текущего
---	--------------------------	----------------------------	-----------------	--------------------------	----------------

				часах)	контроля
1	Информационный этап	- формирование графика проведения организационных собраний по практике - проведение организационных собраний по практике с обучающимися	ПК-2	24	Установочная конференция
2	Подготовительный этап	- Выбор обучающимися места прохождения практики из списка баз практик, с которыми заключен договор АГУ, или самостоятельно; - заключение краткосрочного договора о прохождении практики конкретного обучающегося (-щихся) АГУ с профильной для направления подготовки/специальности; - Обучающегося (-щихся) организацией (если договор с такой организацией отсутствует); - ознакомление с целями, задачами, содержанием, сроками и порядком прохождения практики, характером отчетности, требованиями, принципом оценки работы; - оставление рабочего плана по практике.	ПК-2	24	Установочная конференция
3	Организационный этап	- издание приказа по университету о направлении обучающихся на практику - выдача обучающимся направлений на практику - разработка и	ПК-2	24	Установочная конференция

		согласование с профильными организациями рабочего графика (плана) проведения практики и индивидуальных; - заданий для обучающихся			
4	Контрольно-отчетный этап	- текущий контроль выполнения обучающимися индивидуальных заданий в период практики; - участие в работе учреждения; - проведение исследования; - анализ результатов исследования; - выполнение индивидуального задания; - организация и проведение мероприятий - обратной связи для выяснения мнений о работе практиканта - проверка и защита отчётов по практике обучающихся; - подведение итогов практики; - оформление отчетной документации; - анализ эффективности практики; - оценка результатов практики; - итоговая отчетная конференция.	ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	24	Дифференцированный зачет

6. ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Итоговая форма контроля по практике – дифференцированный зачет.

По окончании производственной практики руководителем практики от университета организуется итоговое собрание, на котором подводятся итоги прохождения практики, выставляются оценки в зачетную ведомость.

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; даётся характеристика основных видов работ, выполненных студентом в учреждении (организации); приводится информация об экскурсиях и теоретических занятиях, проведённых с практикантом во время прохождения практики; даётся 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

Контролируемые разделы (этапы) практики	Код контролируемой компетенции (компетенций)	Наименование оценочного средства
Информационный этап	ПК-2	Собеседование
Подготовительный этап	ПК-2	Собеседование
Организационный этап	ПК-2	Собеседование
Контрольно-отчетный этап	ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	Собеседование, дифференцированный зачет

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 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание при подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания по практике

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

Примерные индивидуальные задания практики

1. Приготовление блюд из рыбы (рыба отварная, рыба тушеная). Составить технологическую карту (рецептура, технология приготовления, органолептические показатели),

технологическую схему, рассчитать пищевую ценность приготовленного блюда. Практическое выполнение

2. Приготовление блюд из картофеля, грибов (картофель, грибы запеченные). Составить технологическую карту (рецептура, технология приготовления, органолептические показатели), технологическую схему, рассчитать пищевую ценность приготовленного блюда. Практическое выполнение.

3. Приготовление блюд из мяса птицы (курица отварная с гарниром, цыпленок тушеный в соусе). Составить технологическую карту (рецептура, технология приготовления, органолептические показатели), технологическую схему, рассчитать пищевую ценность приготовленного блюда. Практическое выполнение.

Перечень необходимой документации по практике

1. Отчет о выполнении программы практики (с анализом собственной деятельности);

2. Отзыв-характеристика руководителя о студенте по результатам практики (*Приложение 2*);

3. Дневник прохождения практики (*Приложение 3*).

Требования к отчету о практике

Для оформления отчета о прохождении практики студенту в конце практики выделяется два-три дня. Отчет по практике должен быть объемом не более 15 страниц текста (формат – А4, шрифт – Times New Roman, 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 (*Приложение 1*).

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

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

Оценка по практике выставляется на основании подготовки и защиты отчета по практике, характеристики профессиональной деятельности студента на практике, дневника

практики с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Критерии оценивания

Результаты прохождения практики оцениваются по балльно-рейтинговой системе в 100 баллов. В экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента выставляются показатель (в баллах) и соответствующая оценка

Таблица 5 - Технологическая карта рейтинговых баллов по практике

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество баллов
Основной блок		
1.	Индивидуальное задание	до 50 баллов
2.	Оформление отчета (качество оформления, включая грамотность изложения, наличие сносок и библиографии, наличие приложений к отчету)	до 20 баллов
3.	Защита отчета	до 30 баллов
Дополнительный блок		
1.	Поведение студента в период прохождения (на основании отзыва-характеристики руководителя практики от организации)	до 10 баллов
2.	Своевременная сдача документации по практике	до 10 баллов

Таблица 6 - Система штрафов

Показатель	Балл
<i>Опоздание</i>	0,5
<i>Нарушение производственной дисциплины</i>	5
<i>Неготовность к выполнению задания на практике</i>	2
Показатель	Балл
<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		
60–64	3 (удовлетворительно)	
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. Сологубова Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт .-2016. -379 с. Режим

доступа: <https://biblio-online.ru/book/organizaciya-proizvodstva-i-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-393853>

2. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Учеб. Допущено МО РФ]. -4-е изд., перераб. и доп. -Ростов н/Д: Феникс, .-2005. -346,[1]с.

3. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб.-практ. пособие для вузов /Г.М.Зайко. -М.; Ростов н/Д: МарТ, .-2005. -190,[1]с.

4. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. для вузов /И.Р.Смирнова, А.Д.Ефимов, Л.А.Толстова, Л.В.Козловская; Учеб.- метод. объединение по образованию. - СПб.: Троицкий мост, .-2011. -232с.

8.2. Дополнительная литература:

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - М.: Дашков и К - 2016. -496с Место хранения: ЭБС "Консультант студента". Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394025167.html?SSr=4301341467127f5b4ef4570rubaeva1968>

2. Витол И.С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. пособие для вузов/ И.С.Витол, А.В.Коваленок, А.П.Нечаев; Учеб.- метод. объединение по образованию.- М.: ДеЛи принт, 2010.- 350 с.

3. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учеб. пособие /Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. -М.: Издательско - торговая корпорация Дашков и К, .-2014. -212 с. Место хранения: ЭБС "Консультант студента". Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394019210.html>

4. Красникова Л.В. Микробиология: учеб. пособие для вузов /Л.В.Красникова. -СПб.: Троицкий мост, .-2012. -292,[1]с

5. Технология продукции общественного питания: учеб. для вузов /под ред. А.И. Мглинца; Учеб.- метод. объединение по образованию. -М.: Троицкий мост, .-2010. -735с.

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 информационного сайта базы практики);

– использование электронных учебников и различных сайтов как источников информации;

– использование возможностей электронной почты преподавателя;

– использование средств представления производственной информации (электронных учебных пособий и практикумов, презентаций, видео и мультимедиа-ресурсов и т.д.);

- использование интерактивных средств взаимодействия участников образовательного процесса (технологии дистанционного или открытого обучения в глобальной сети);
- использование интегрированных образовательных сред (информационные ресурсы).

9.2. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

9.2.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
MathCad 14	Система компьютерной алгебры из класса систем автоматизированного проектирования, ориентированная на подготовку интерактивных документов с вычислениями и визуальным сопровождением, отличается лёгкостью использования
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
1С: Предприятие 8	Система автоматизации деятельности на предприятии
Mozilla FireFox	Браузер
Microsoft Office 2013, Microsoft Office Project 2013, Microsoft Office Visio 2013	Офисная программа
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
KOMPAS-3D V13	Создание трехмерных ассоциативных моделей отдельных элементов и сборных конструкций из них
Google Chrome	Браузер
Far Manager	Файловый менеджер
Notepad++	Текстовый редактор
OpenOffice	Пакет офисных программ
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 полноценного прохождения практики необходима современная аппаратура и средства обработки данных (компьютеры), установленным на них полным лицензионным программным обеспечением.

При необходимости рабочая программа практики может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для обучения с применением дистанционных образовательных технологий. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

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 производственной 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, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

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

Кафедра педагогических практик и сервисных индустрий

ОТЧЕТ
о прохождении производственной практики

В

студента(-ки) _____ курса, группы _____, _____ отделения,
факультета педагогики, психологии, гостеприимства и спорта

ФИО

Сроки проведения практики с «___» _____ по «___» _____ 20__ г.

Оценка _____

Руководители практики от кафедры _____ *ФИО*
подпись

«___» _____ 20__ г.

Астрахань – 20__ г.

ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА о прохождении производственной практики

на студента _____
(фамилия, имя, отчество)

_____ курса, группы _____, _____ формы обучения

направления подготовки/специальность _____ (с шифром)

Место

практики

(наименование организации, структурного подразделения)

Студент выполнил задания программы практики _____

[illegible]

Дополнительно ознакомился/изучил _____

[illegible]

Заслуживает оценки _____

Руководитель практики от
профильной организации

«_____» _____ 20 ____ г.

Приложение №3

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

Кафедра педагогических практик и сервисных индустрий

**ДНЕВНИК
прохождения производственной практики**

студента

(фамилия, имя, отчество)
__ курса, группы ____, очной/заочной формы обучения
направления подготовки/специальность

(указать направление подготовки/специальности с шифром)

Место прохождения практики:

(наименование организации)
Сроки проведения практики с «__» ____ по «__» ____ 20__ г.

Астрахань – 20__ г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
на производственную практику**

ЗАДАНИЕ:

1. _____
2. _____
3. _____

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ:

- _____
- _____
- _____
- _____

