

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»



**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной и  
методической работе

/Пубаева В.Г./

«май» 20 21 г.

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ)**

Программа практики

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Организация и управление в гостиничном и рестораном бизнесе
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	заочная

Составители:

\_\_\_\_\_ / к.п.н., доцент Воронцова Г.Г.

Санкт-Петербург  
2020

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ.....	3
2. ВИД (ТИП) ПРАКТИКИ, ФОРМА И СПОСОБ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ .....	3
3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ .....	3
5. ОБЪЕМ, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	6
6. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ....	7
7. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.....	9
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	12
9. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	12
10.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ .....АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ .....	15
11. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ .....	15

## **1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ**

**Цели практики:** закрепление и углубление полученных в процессе обучения теоретических знаний и навыков, подготовка обучающихся к профессиональной деятельности, обеспечивающей эффективное функционирование и развитие предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания различного типа.

## **2. ВИД (ТИП) ПРАКТИКИ, ФОРМА И СПОСОБ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ**

**Вид (тип) практики:** производственная практика (профессиональная)

**Способы проведения практики:** стационарная, выездная.

**Форма проведения практики:** дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

## **3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Практика Б2.О.02(П). Производственная практика (профессиональная).

Пререквизиты практики: «Охрана труда и безопасность обслуживания потребителей на предприятиях гостеприимства», «Автоматизированные системы управления на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями», «Техническое и технологическое оснащение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Технология и организация гостиничной деятельности», «Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Менеджмент предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Маркетинг на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», «Корпоративная культура и управление персоналом на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», «Проектирование на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», «Сырье и технология продукции предприятий общественного питания».

## **4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций, представлены в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
1	2	3
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3. Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения	Владеть: Навыками оценки личных ресурсов и управлением собственным временем; навыками планирования свободного времени и эффективно его использовать
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	УК-2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя из действующих правовых норм	Владеть: Умениями определения взаимосвязанных задач для достижения поставленной цели, в соответствии с действующими правовыми нормами
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует способность работать в команде	Владеть: Навыками командной работы для решения профессиональных задач
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Использует различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах), использует языковые средства для достижения профессиональных целей	Владеть: Навыками устной и письменной коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах) для достижения профессиональных целей
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.4. Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	Владеть: Умениями взаимодействия с сотрудниками и потребителями услуг с учетом их социокультурных особенностей для решения профессиональных задач и социальной интеграции
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Оценивает личностные ресурсы по достижению целей управления своим временем в процессе реализации траектории саморазвития	Владеть: Навыками оценки личных ресурсов и управлением собственным временем.
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Понимает оздоровительное, образовательное и воспитательное значение физических упражнений на организм и личность занимающегося, основы организации физкультурно-спортивной деятельности	Владеть: Умениями оценки оздоровительного, образовательного и воспитательного значения физических упражнений на организм и личность
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при	УК-8.1. Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах	Владеть: Навыками оценки факторов риска по обеспечению личной безопасности и безопасность окружающих

угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Владеть: Навыками освоения технологических новаций в информационном обеспечении на организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Владеть: Навыками обоснования операционных и тактических решений в деятельности структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	Владеть: Навыками оказания услуг с учетом отечественных и международных стандартов качества в сфере гостеприимства и общественного питания
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	Владеть: Навыками исследования рынка услуг, потребителей, конкурентов сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных научных методов
	ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.	Владеть: Навыками онлайн технологий по продаже услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	Владеть: Навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения
ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области	Владеть: Навыками поиска и использования нормативно-правовой документации профессиональной деятельности
	ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Владеть: Навыками соблюдения законодательства Российской Федерации и норм международного права в своей профессиональной деятельности
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Владеть: Навыками безопасного обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Владеть: Навыками соблюдения норм и правил охраны труда и техники безопасности в профессиональной деятельности
ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1. Знает принципы работы современных информационных технологий	Владеть: навыками расчета эффективности используемых информационных технологий
	ОПК-8.2. Использует современные информационные технологии в решении задач профессиональной деятельности	Владеть: навыками использования современных информационных технологий для саморазвития и профессиональной деятельности и делового общения

## 5. ОБЪЕМ, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет (зачет с оценкой) - 6 семестр.

Распределение фонда времени по разделам (этапам) практики представлено в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Распределение фонда времени по разделам (этапам) практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание практики	трудоемкость (в часах)
1	Подготовительный	Установочное собрание и согласование с руководителем индивидуального задания на практику и график его исполнения	4
		Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии	8
		Знакомство с местом прохождения практики: - изучить производственную структуру и организационно-правовую форму предприятия (организации) сферы гостеприимства или общественного питания; - ознакомиться с локально-нормативными актами (ЛНА) предприятия, регламентирующими деятельность сотрудников подразделения; - ознакомиться с квалификационными требованиями к руководителю и должностям специалистов подразделений и должностными инструкциям	28
2	Основной этап (технологический и сервисный)	Участие в работе определенного структурного подразделения предприятия (организации) сферы гостиничного бизнеса или общественного питания (тип структурного подразделения определяется в зависимости от типа предприятия): - изучить потребности потребителей предприятия с учетом межкультурного и этического разнообразия общества; - проанализировать кадровый состав предприятия или структурного подразделения предприятия; - составить производственную и организационную структуру предприятия (организации) сферы гостиничного бизнеса или общественного питания;	160

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработать и представить режим труда и отдыха для определенной категории персонала подразделения по выбору студента;</li> <li>- выявить конкурентные преимущества предприятия (организации) сферы гостиничного бизнеса или общественного питания на рынке услуг;</li> <li>- изучить и представить программное обеспечение и информационные продукты, которые используются в работе предприятия (департамента);</li> <li>- проанализировать основные показатели производственно-хозяйственной деятельности предприятия (департамента);</li> <li>- представить критерии оценки и проанализировать качество организации процесса обслуживания клиентов и предоставления услуг на предприятии (департаменте);</li> <li>- определить возможные траектории развития предприятия (департамента) в зависимости от конъюнктуры рынка услуг и потребительского спроса;</li> </ul> <p>сформулировать и обосновать предложения по совершенствованию производственных процессов, проектированию новых форм и методов обслуживания потребителей, развития новых видов услуг и оценке эффективности этих предложений</p>	
4	Отчетный этап	Подготовка отчета и презентации к защите сформулированных предложений по устранению выявленных проблем в организации производственных процессов на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания	16

## 6. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Перечень заданий для обучающегося, проходящего практику, определяется руководителем практики от кафедры. В случае прохождения практики в профильной организации перечень заданий согласовывается с руководителем

практики от профильной организации. Выбор конкретных заданий зависит от специфики деятельности организации – базы практики.

### **Типовое индивидуальное задание для прохождения практики:**

- изучить инструкции по охране труда и технике безопасности на предприятии;
- изучить производственную структуру и организационно-правовую форму предприятия (организации) сферы гостеприимства или общественного питания;
- ознакомиться с локально-нормативными актами (ЛНА) предприятия, регламентирующими деятельность сотрудников подразделения;
- ознакомиться с квалификационными требованиями к руководителю и должностям специалистов подразделений и должностными инструкциям;
- изучить потребности потребителей предприятия с учетом межкультурного и этического разнообразия общества
- принимать участие в работе определенного структурного подразделения предприятия (организации) сферы гостиничного бизнеса или общественного питания (тип структурного подразделения определяется в зависимости от предприятия) в качестве помощника (практиканта) руководителя;
- проанализировать кадровый состав предприятия или структурного подразделения предприятия;
- составить производственную и организационную структуру предприятия (организации) сферы гостиничного бизнеса или общественного питания;
- разработать и представить режим труда и отдыха для определенной категории персонала подразделения по выбору студента;
- выявить конкурентные преимущества предприятия (организации) сферы гостиничного бизнеса или общественного питания на рынке услуг
- представить программное обеспечение и информационные продукты, которые используются в работе предприятия (департамента)
- проанализировать основные показатели производственнохозяйственной деятельности предприятия (департамента);



- представить критерии оценки и проанализировать качество организации процесса обслуживания клиентов и предоставления услуг на предприятии (департаменте);
- определить возможные траектории развития предприятия (департаamenta) в зависимости от конъюнктуры рынка услуг и потребительского спроса;
- сформулировать и обосновать предложения по совершенствованию производственных процессов, проектированию новых форм и методов обслуживания потребителей, развития новых видов услуг и оценке эффективности предложений;
- систематизировать и обобщить собранные данные и написать отчет;
- подготовить презентацию к защите сформулированных предложений по устранению выявленных проблем в организации производственных процессов на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания.

## 7. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики, указан в таблице 7.1.

Таблица 7.1 – Учебно-методическое обеспечение

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библиот. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Скобельцына А.С. Введение в гостеприимство : учебное пособие / А.С.Скобельцына ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2018 .— 178 с. : ил., табл. — Сведения доступны также по Интернету: <a href="http://opac.unesco.ru">opac.unesco.ru</a> .	Основная	45	<a href="#">ЭБ OPAC.UNESCO N.RU.</a>
Дмитриева Н.В. Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 352 с.	Основная	-	<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности : теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с.	Основная	-	<a href="#">ЭБС Юрайт</a>

Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела : Учебник / Тимохина Т. Л. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 331 с.	Дополнительная	-	<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Бугорский В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для академического бакалавриата / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 165 с.	Дополнительная	-	<a href="#">ЭБС Юрайт</a>

#### Перечень ресурсов сети «Интернет»:

- Официальный сайт Росстуризма - <http://russiatourism.ru>
- Официальный сайт журнала «Вестник ассоциации менеджеров» - <http://www.vam.amr.ru>
- Всемирная туристская организация UNWTO - <http://www2.unwto.org>
- Федеральная служба государственной статистики - <http://www.gks.ru>
- Национальная академия туризма - <http://www.nat-moo.ru> – Официальный сайт Всемирной Торговой Организации (ВТО): [www.wef.org](http://www.wef.org)
- Официальный сайт портала РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера): <http://www.rbcdaily.ru> – Официальный сайт Министерства экономического развития РФ: [www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru)
- Материалы сайта International Congress and Convention Association (ICCA): [www.iccaworld.com](http://www.iccaworld.com) – Материалы портала Конгрессно-выставочного бюро Санкт-Петербурга: <http://saintpetersburgcb.com>

При проведении практики используются следующие информационные технологии. Перечень представлен в таблицах 7.2. – 7.4.

Таблица 7.2 – Перечень программного обеспечения (ПО)

№	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОМПРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г.)
2	Microsoft Office Professional (КОМПРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г.)
3	7-Zip (freeware)
4	FireFox 77.0.1 (freeware)

Таблица 7.3 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – <a href="http://www.grebennikon.ru">www.grebennikon.ru</a>
2	Научная электронная библиотека eLIBRARY – <a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>

3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – <a href="http://www.cyberleninka.ru">www.cyberleninka.ru</a>
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – <a href="http://www.polpred.com">www.polpred.com</a>
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – <a href="http://www.oecd-ilibrary.org">www.oecd-ilibrary.org</a>

Таблица 7.4 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a> )
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или <a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a> )
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или <a href="http://www.kodeks.ru">www.kodeks.ru</a> )
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - <a href="http://www.book.ru">www.book.ru</a>
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a>
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – <a href="http://www.znanium.com">www.znanium.com</a>
7	Электронная библиотека СПбГЭУ – <a href="http://opac.unicon.ru">opac.unicon.ru</a>

Таблица 7.5 – Перечень учебных аудиторий для проведения учебных занятий, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения

Наименование учебных аудиторий, перечень оборудования и технических средств обучения	Адрес (местоположение) учебных аудиторий
<p>Ауд. 312 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 32 посадочных места; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт. Компьютер Intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Мультимедийный проектор NEC ME401X - 1 шт. Перечень лицензионного программного обеспечения: ОС Microsoft Windows 7 Профессиональная ( КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г ), MS Office 2013 ( КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г ), Adobe Acrobat Reader DC ( freeware ), 7-Zip(freeware), FireFox 77.0.1 (freeware), Google Chrome 83.0.4103.97</p>	<p>190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л4, Л-5, лит. А</p>

(freeware). Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	
--	--

## **8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Для реализации данной практики имеются специальные помещения для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

При прохождении практики в профильной организации обучающимся предоставляется возможность пользоваться лабораториями, кабинетами, библиотекой, технической, экономической и другой документацией в подразделениях организации, необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий.

## **9. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При организации практики инвалидов и лиц с ОВЗ руководитель должен учитывать особенности восприятия материала и обучения студентов с различными нозологиями.

*При организации практики студентов с нарушениями органов зрения обеспечивается:*

- предоставление возможности выполнения заданий практики при минимальном зрительном контроле или без него;
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскостную информацию в аудиальную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей, и состояния здоровья студента;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта, и графических объектов в предоставляемых материалах;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе практики;

- наличие подписей и описания у рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной обстановки в аудитории;
- возможность вести запись информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата обеспечивается:*

- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной практики за счёт размещения информации в СДО Moodle;
  - обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания них;
  - наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).
  - разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
  - увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
  - использование дистанционных форм ведения практики;
  - наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
  - применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
  - предоставление возможности пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей.
- Студенты с нарушениями слуха (слабослышащие, позднооглохшие) нуждаются в следующих условиях:*

– предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскостную информацию;

– наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимообратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации;

– наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;

– наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);

– наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

– обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;

– особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; чёткость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);

– чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);

– соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);

– минимизация внешних шумов;

– предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;

– сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

#### **10. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по практике оформляется отдельным документом и является приложением к программе практики.

#### **11. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ**

Формы и бланки отчетности устанавливаются ЛНА СПбГЭУ.