



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И  
УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»  
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

**Институт Социально-гуманитарных технологий**

**Кафедра Педагогика и психология профессионального образования**

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой, д. п. н., профессор  
\_\_\_\_\_ Шишов С.Е.  
«20» февраля 2018 г.

### **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Тип практики** Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

**Способ проведения практики** Стационарная

**Форма проведения практики** Дискретная

**Направление подготовки** 43.04.01 Сервис

**Тип образовательной программы** прикладная магистратура

**Направленность (профиль) подготовки** Построение и продвижение сервис-среды индустрии  
питания

**Квалификация выпускника** Магистр

**Форма обучения** Очная

Москва 2018г.

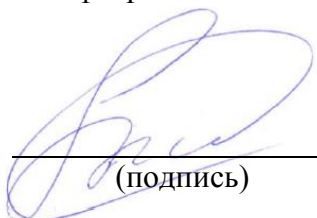
Программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **43.04.01 Сервис (уровень Магистратуры)**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2015г. № 835, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе 43.04.01 «Сервис» **высшего** образования, профиль: «**Построение и продвижение сервис-среды индустрии питания**».

Программа практики разработана рабочей группой в составе:

Скараманга В.П., д. эк. н. профессор;

Скляднева В.В. к.п.н., доцент кафедры ПиППО

Руководитель основной профессиональной образовательной программы



(подпись)

д. эк. н., профессор кафедры ПиППО Скараманга В.П.

Программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

ПАО «Газпром»  
ООО «Газпром питание»



М.п. ООО «Газпром питание»

Заместитель генерального директора, кандидат экономических наук  
/Ю.А. Хвостенко /

ПАО «РусГидро»  
ООО «СервисНедвижимость РусГидро»



М.п. ООО «СервисНедвижимость РусГидро»

Генеральный директор

Г.М. Иванов

## Оглавление

1. Тип учебной практики.....	4
2. Цель практики по получению первичных профессиональных умений и навыков .....	4
3. Задачи учебной практики .....	4
4. Место учебной практики в структуре ОПОП ВО .....	4
5. Способ и формы проведения учебной практики .....	5
6. Место и время проведения учебной практики .....	5
7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики.....	5
8. Структура и содержание учебной практики .....	6
9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике .....	7
10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике .....	7
11. Формы промежуточной аттестации по итогам практики .....	8
12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике .....	8
13. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики .....	14
14. Материально-техническое обеспечение учебной практики .....	14
15. Средства адаптации образовательного процесса при прохождении практики к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) .....	14
16. Лист регистрации изменений.....	15

## **1. Тип учебной практики**

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

## **2. Цель практики по получению первичных профессиональных умений и навыков**

Целью практики по получению первичных профессиональных умений и навыков является: подготовка выпускников к анализу производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса, возможных траекторий его развития в зависимости от конъюнктуры рынка услуг и потребительского спроса

## **3. Задачи учебной практики**

Задачами практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются:

- закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- начальная профессиональная адаптация на рабочем месте и приобретение первичных профессиональных умений и навыков;
- получение представления о содержании конкретных видов сервисной деятельности;
- приобретение теоретических и практических навыков применительно к профилю будущей работы, навыков сбора и анализа материалов, необходимых для дальнейшего обучения;
- обретение и развитие навыков работы в контактной зоне с потребителем, изучение приемов разрешения конфликтных ситуаций;
- ознакомление с учредительными документами и нормативными материалами, регламентирующими деятельность предприятий и организаций гостинично-ресторанного сервиса и туризма;
- изучение основных направлений деятельности предприятий (организаций) гостинично-ресторанного сервиса и туризма, их организационной структуры;
- практическое овладение возможностями современных информационно-коммуникационных технологий (методами сбора, хранения и обработки данных) гостинично-ресторанного сервиса и туризма;
- ознакомление с работой основных категорий работников предприятий питания и получение начальных навыков и представлений об их работе, включая изучение их должностных инструкций;
- формирование общего представления о технологиях сервиса, характере взаимодействия с потребителем услуг, методах и средствах защиты окружающей среды в сервисной деятельности;
- воспитание устойчивого интереса к профессии, потребности в профессиональном образовании, понимания своего места и роли как будущего специалиста в структуре объекта практики;
- подготовка к осознанному и углублённому изучению специальных дисциплин;
- сбор материалов для написания рефератов, курсовых работ.

## **4. Место учебной практики в структуре ОПОП ВО**

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков реализуется в вариативной части основной образовательной программы по направлению подготовки «43.04.01» Сервис очной формы обучения, профиль: «**Построение и продвижение сервис-среды индустрии питания**».

Прохождение практики по получению первичных профессиональных умений и навыков базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда дисциплин: «Теория принятия решений», «Моделирование и оптимизация процессов и систем сервиса», «Инновационные модели клиентоориентированного сервиса» и т.д.

Прохождение обучающимися учебной практики является составной частью учебного процесса и необходимо для последующего изучения ими учебных дисциплин профессионального цикла, а также для прохождения ими производственной практики.

#### 5. Способ и формы проведения учебной практики

Способ проведения практики: *стационарная; выездная.*

Формы проведения практики: *дискретная.*

Практика проводится в форме контактной работы (2 ч – индивидуальные консультации с преподавателями) и в форме самостоятельной работы обучающихся.

#### 6. Место и время проведения учебной практики

Учебная практика студентов проводится на предприятиях индустрии питания любых организационно-правовых форм, в их структурных подразделениях, соответствующих профилю профессиональной подготовки студентов и задачам практики.

Практика в организациях осуществляется на основе договоров, заключенных с университетом. Предпочтительными базами практики студентов являются предприятия, учреждения и организации, с которыми Институт имеет долгосрочные договоры на проведение практики. Допускается самостоятельный подбор студентами мест практики, в том числе и по месту жительства иногородних студентов. Предложенные студентами места практики согласуются с администрацией Института.

Основой прохождения практики является ее программа, которая может корректироваться с учетом конкретных целей и задач студентов. Производственная практика может быть зачтена студентам, имеющим стаж практической работы по профилю подготовки.

Время проведения производственной практики 4 недели в первом семестре.

#### 7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, компетенции:

<b>ПК-2</b>	Способность к разработке и оптимизации процессов сервиса	Знать: направления совершенствования процессов сервиса
		Уметь: разрабатывать и оптимизировать процессы сервиса
		Владеть: методами организации и управления предприятиями сервиса, оптимизации процесса сервиса
<b>ПК-4</b>	Готовность к деятельности по повышению качества обслуживания, формированию клиентурных отношений	Знать: принципы формирование клиентурных отношений и пути повышения качества обслуживания
		Уметь: осуществлять процесс оказания сервисных услуг, формировать бесконфликтные клиентурные отношения
		Владеть: методами повышения качества обслуживания, современными способами формирования клиентурных отношений
<b>ПК-7</b>	Способностью выявлять современные производственно-	Знать: современные производственно-технологические проблемы предприятий питания.

	технологические проблемы функционирования предприятий питания, разрабатывать стратегию развития предприятия сервиса	Уметь: разрабатывать стратегию развития предприятия сервиса Владеть: методами выявления производственно-технологических проблем предприятий питания
<b>ПК-10</b>	Готовность к диагностике и анализу запросов потребителей, синтезу оптимального варианта процесса сервиса	Знать: методы диагностики и анализа запросов потребителя
		Уметь: проводить анализ запросов потребителей, выбирать оптимальный вариант процесса сервиса
		Владеть: навыками реализации методов диагностики и анализа запросов потребителей, выбора оптимального варианта процесса сервиса
<b>ПК-11</b>	Готовность к анализу производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса, возможных траекторий его развития в зависимости от конъюнктуры рынка услуг и потребительского спроса	Знать: основные закономерности и противоречия, имеющие место в социально-экономической и политической внешней среде современного предприятия сервиса; основные методы и приемы планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятий питания
		Уметь: осуществлять анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса с учетом конъюнктуры рынка услуг и спроса потребителей
		Владеть: навыками проведения анализа производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса, определения возможных траекторий его развития в зависимости от конъюнктуры рынка услуг и потребительского спроса

## 8. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц 216 часов.

№ п/п	Раздел (этап) учебной практики	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап: Установочная встреча на предприятии, постановка задачи руководителем практики от предприятия, ознакомление с порядком проведения практики, мерами безопасности, с документами отчетности. - составление рабочего графика (плана) проведения практики; - выдача индивидуальных заданий для обучающихся, выполняемых в период практики;	Собеседование

	- выдача направлений на прохождение учебной практики каждому обучающемуся.	
2	Основной этап: - своевременное прибытие к месту прохождения практики; - выполнение индивидуальных заданий, предусмотренных программой практики; - соблюдение правил внутреннего трудового распорядка ведомства (организации); - ежедневное заполнение дневника, с указанием выполняемых поручений, заданий и т.п.; - выполнение указаний, относящихся к практике	Составление дневника
3	Заключительный этап. - подготовка отчета по результатам прохождения практики; - подписание характеристики в ведомстве (организации), в котором практика была успешно пройдена; - подготовка к защите практики По итогам практики студенты представляют на кафедру отчет о прохождении практики.	Защита отчета

### **9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике**

В организации учебной практики используется комплекс образовательных и оценочных технологий (технологии модульного, проблемного обучения), методы тренинговой работы, активные и интерактивные формы, практические и индивидуальные занятия. В течение практики студенты решают задачи, поставленные руководителями практики (от предприятия и Института) в соответствии с утвержденным календарным планом практики.

### **10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике**

Для прохождения индивидуальной практики студент предоставляет в Университет договор с предприятием – базой практики, где указываются: реквизиты предприятия, сроки прохождения практики, программа практики.

Методологическое, организационное и учебное руководство практикой выполняется кафедрой. Кафедра назначает руководителя практики из числа наиболее опытных преподавателей. Руководитель осуществляет консультации и контроль за выполнением программы практики.

В течение всего периода учебной практики практикант ежедневно производит записи в дневнике, обстоятельно отражая проделанную работу, в соответствии с индивидуальными заданиями, в том числе какие проекты документов составлялись.

Записи должны отражать не только проведенную работу, но и самостоятельный анализ ее содержания и особенностей, отношения практиканта к спорным вопросам практики, встретившимися затруднениями в решении тех или иных вопросов. Заполняя дневник, практикант должен исходить из того, что полнота и своевременность записей о прохождении практики существенно облегчит составление письменного отчета.

Записи в дневнике ежедневно заверяются подписью непосредственного руководителя практики от профильной организации.

По окончании практики обучающийся на основании индивидуального плана, дневника и других материалов составляет отчет о работе, проведенной в период практики.

Отчет по своему содержанию отличается от дневника, не должен его повторять. Если в дневнике перечисляются различные виды работ, ежедневно проводимые практикантами, то отчет должен отражать и обстоятельные выводы практиканта о проделанной работе.

Примерное содержание отчета:

- общая характеристика места прохождения практики;
- содержание работы, проделанной на практике;
- полученные навыки и практические умения;
- степень выполнения программы практики;
- выводы о том, в какой мере практика способствовала закреплению и углублению теоретических знаний;
- какие виды деятельности выполнял практикант, какие трудности возникли у него при прохождении практики;
- недостатки и упущения при прохождении практики;
- предложения, направленные на улучшение организации в проведении практики.

Следует также помнить, что отчет по практике - это исследовательская работа, поэтому стиль её изложения должен быть отредактирован и соответствовать общепринятым требованиям к текстам подобного характера.

Так, при изложении материала в тексте не допускаются сокращения слов, вопросительные и восклицательные предложения, а также газетные клише, рекламные слоганы и т.п.

Не рекомендуется использовать в тексте местоимения «я», «мною», словосочетание «в моей работе» и т.п. - лучше использовать нейтральные формы - «известно, что», «по мнению специалистов», «данная работа», «в настоящей работе» и т.д. В случае изложения собственной точки зрения рекомендуется использовать выражение «в результате исследования было выявлено, что ...» и другие подобные фразы.

По завершению практики руководителем практики от организации составляется подробная характеристика, которая содержит данные о выполнении обучающимся программы практики, об отношении практиканта к работе, об оценке его умений и навыков применять теоретические знания на практике или на той или иной работе.

Характеристика подписывается руководителем организации (с указанием должности и звания), в котором она проводилась, заверяется гербовой (или приравненной к ней) печатью.

## **11. Формы промежуточной аттестации по итогам практики**

Оценка за учебную практику складывается из:

- оценки руководителя практики от предприятия;
- оценки за презентацию и защиту отчета по практике;
- оценки за дневник и отчет по практике.

Критериями оценки являются:

- добросовестность и качество выполнения функциональных обязанностей,
- своевременное выполнение всех поручений,
- качественное выполнение задач практики,
- доброжелательность, корректность в поведении,
- аккуратность и четкость ведения документации,
- отсутствие замечаний и др..

Итоговая оценка за практику выставляется на основании отчетных документов и публичной защиты практики.

## **12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике**

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП прямо связаны с местом дисциплин и практик в образовательной программе. Каждый этап формирования компетенции, характеризуется определенными знаниями, умениями и навыками и (или) опытом профессиональной деятельности, которые оцениваются в процессе текущего контроля



успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине (практике) и в процессе государственной итоговой аттестации.

В процессе прохождения учебной практики компетенции также формируются поэтапно. Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении учебной практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой тем и выполнение заданий. Изучение каждой темы предполагает овладение студентами необходимыми дескрипторами (составляющими) компетенций. Для оценки уровня сформированности компетенций в результате прохождения практики предусмотрено проведение промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой.

Наименование компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания
<b>ПК-2</b>	Способность к разработке и оптимизации процессов сервиса	<p align="center"><b>«недостаточный»</b></p> Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы
		<p align="center"><b>«пороговый»</b></p> Знает: базовые направления совершенствования процессов сервиса Умеет: разрабатывать основные процессы сервиса Владеет: методами организации предприятий питания
		<p align="center"><b>«продвинутый»</b></p> Знает: основные направления совершенствования процессов сервиса Умеет: разрабатывать и оптимизировать процессы сервиса Владеет: методами организации и управления предприятиями сервиса
		<p align="center"><b>«высокий»</b></p> Знает: актуальные направления совершенствования процессов сервиса Умеет: разрабатывать и оптимизировать процессы сервиса Владеет: методами организации и управления предприятиями сервиса, оптимизации процесса сервиса
<b>ПК-4</b>	Готовность к деятельности по повышению качества обслуживания, формированию клиентурных отношений	<p align="center"><b>«недостаточный»</b></p> Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы
		<p align="center"><b>«пороговый»</b></p> Знает: базовые принципы формирования клиентурных отношений Умеет: осуществлять процесс оказания сервисных услуг Владеет: базовыми методами повышения качества обслуживания
		<p align="center"><b>«продвинутый»</b></p> Знает: принципы формирования клиентурных отношений и пути повышения качества обслуживания в индустрии питания Умеет: осуществлять процесс оказания сервисных услуг на высоком уровне

		<p>Владеет: актуальными методами повышения качества обслуживания</p> <p><b>«высокий»</b></p> <p>Знает: принципы формирования клиентурных отношений и пути повышения качества обслуживания</p> <p>Умеет: осуществлять процесс оказания сервисных услуг на высоком уровне, формировать бесконфликтные клиентурные отношения</p> <p>Владеет: методами повышения качества обслуживания, современными способами формирования клиентурных отношений</p>
<b>ПК-7</b>	Способностью выявлять современные производственно-технологические проблемы функционирования предприятий питания, разрабатывать стратегию развития предприятия сервиса	<p><b>«недостаточный»</b></p> <p>Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>
		<p><b>«пороговый»</b></p> <p>Знает: производственно-технологические проблемы предприятий индустрии питания</p> <p>Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия сервиса</p> <p>Владеет: базовыми методами выявления производственно-технологических проблем предприятий питания</p>
		<p><b>«продвинутый»</b></p> <p>Знает: современные производственно-технологические проблемы предприятий питания</p> <p>Умеет: разрабатывать и анализировать стратегию развития предприятия сервиса</p> <p>Владеет: актуальными методами выявления производственно-технологических проблем предприятий питания</p>
		<p><b>«высокий»</b></p> <p>Знает: современные производственно-технологические проблемы предприятий питания</p> <p>Умеет: разрабатывать, внедрять и анализировать стратегию развития предприятия сервиса</p> <p>Владеет: всеми методами выявления производственно-технологических проблем предприятий питания методами выявления производственно-технологических проблем предприятий питания</p>
<b>ПК-10</b>	Готовность к диагностике и анализу запросов потребителей, синтезу оптимального варианта процесса сервиса	<p><b>«недостаточный»</b></p> <p>Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>
		<p><b>«пороговый»</b></p> <p>Знает: методы диагностики запросов потребителя</p> <p>Умеет: проводить анализ запросов потребителей</p> <p>Владеет: навыками реализации методов диагностики запросов потребителей</p>
		<p><b>«продвинутый»</b></p> <p>Знает: базовые методы диагностики и анализа запросов потребителя</p> <p>Умеет: проводить анализ запросов потребителей,</p>

		<p>выбирать оптимальный вариант процесса сервиса Владеет: навыками реализации методов диагностики и анализа запросов потребителей</p>
<p><b>ПК-11</b></p> <p>Готовность к анализу производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса, возможных траекторий его развития в зависимости от конъюнктуры рынка услуг и потребительского спроса</p>		<p><b>«высокий»</b> Знает: актуальные методы диагностики и анализа запросов потребителя Умеет: проводить анализ запросов потребителей, выбирать оптимальный вариант процесса сервиса Владеет: навыками реализации методов диагностики и анализа запросов потребителей, выбора оптимального варианта процесса сервиса</p>
		<p><b>«недостаточный»</b> Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>
		<p><b>«пороговый»</b> Знает: основные закономерности, имеющие место в социально-экономической среде современного предприятия сервиса Умеет: осуществлять анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса Владеет: навыками проведения анализа производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса</p>
		<p><b>«продвинутый»</b> Знает: основные закономерности и противоречия, имеющие место в социально-экономической среде современного предприятия сервиса Умеет: осуществлять анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса с учетом конъюнктуры рынка услуг Владеет: навыками проведения анализа производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса, определения возможных траекторий его развития</p>
<p><b>«высокий»</b> Знает: основные закономерности и противоречия, имеющие место в социально-экономической и политической внешней среде современного предприятия сервиса Умеет: осуществлять анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса с учетом конъюнктуры рынка услуг и спроса потребителей Владеет: навыками проведения анализа производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса, определения возможных траекторий его развития в зависимости от конъюнктуры рынка услуг и потребительского спроса</p>		

**Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций**

<b>Уровень сформированности компетенций</b>			
<p><b>«недостаточный»</b> Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>	<p><b>«пороговый»</b> Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p><b>«продвинутый»</b> Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p><b>«высокий»</b> Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>
<b>Описание критериев оценивания</b>			
<p>выполнено <b>менее 50%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; не подготовлен отчет по производственной практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой; в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий. в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>выполнено <b>50%-60%</b> заданий предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой; обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от Университета, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты. в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не</p>	<p>выполнено <b>61–75%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; задания выполнены с погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов; структура отчета соответствует рекомендуемой; в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от Университета. в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики</p>	<p>выполнено <b>76–100%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы; в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично изложил его основные положения и</p>

	менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	грамотно ответил на вопросы руководителя практики от Университета в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.
<b>Оценка «неудовлетворительно»</b>	<b>«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»</b>	<b>«зачтено» с оценкой «хорошо»</b>	<b>«зачтено» с оценкой «отлично»</b>

#### Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по учебной практике

<b>оценка</b>	<b>Показатели и критерии оценки практических заданий</b>
<b>«отлично»</b>	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, свободно использует его при анализе задачи, строго придерживается логики анализа и решения задачи, использует научную лексику, может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
<b>«хорошо»</b>	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, использует его (иногда при подсказке преподавателя) при анализе задачи, в целом соблюдает логику анализа и решения задачи, старается использовать профессиональную терминологию; не всегда осознает и может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
<b>«удовлетворительно»</b>	обучающийся выделяет необходимые для анализа параметры задачи (иногда с подсказкой преподавателя), привлекает необходимый теоретический материал, но затрудняется в его использовании при анализе задачи, частично прибегает к ненаучной лексике, испытывает затруднения при формулировке решения
<b>«неудовлетворительно»</b>	обучающийся не выделяет необходимых для анализа параметров задачи, не реагирует на подсказки преподавателя, испытывает серьезные затруднения в привлечении теоретических знаний, необходимых для анализа условия задачи

### **13. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики**

а) основная литература:

*Аванесова Г.А.* Сервисная деятельность: Историческая и современная практика, предпринимательство, менеджмент. - М.: Аспект Пресс, 2017. - 318с.

б) дополнительная литература:

*Барчуков И.С., Баумгартен Л.В., Башин Ю.Б.* Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов. Учебное пособие. М.: КноРус, 2018. - 168 с.

*Бикташева Д.Л.* Менеджмент в туризме. - М.: АЛЬФА-М: ИНФРА-М, 2015

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы.

2. Законодательно-правовая и нормативная электронно-поисковая база по проектированию предприятий общественного питания.

3. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.

4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

5. Презентации лекций по модулям дисциплины.

### **14. Материально-техническое обеспечение учебной практики**

По месту прохождения практики в организации обучающимся предоставляется рабочее место, оборудованное необходимыми средствами для работы с документами и подготовки письменных материалов к отчету. Место оснащается средствами вычислительной техники и связи.

### **15. Средства адаптации образовательного процесса при прохождении практики к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

(при наличии факта зачисления обучающихся с конкретной нозологией)

При необходимости в образовательном процессе применяются следующие методы и технологии, облегчающие восприятие информации обучающимися инвалидами и лицами с ОВЗ:

- создание текстовой версии любого нетекстового контента для его возможного преобразования в альтернативные формы, удобные для различных пользователей;
- создание контента, который можно представить в различных видах без потерь данных или структуры, предусмотреть возможность масштабирования текста и изображений без потери качества;
- создание возможности для обучающихся воспринимать одну и ту же информацию из разных источников - например, так, чтобы лица с нарушением слуха получали информацию визуально, с нарушением зрения - аудиально;
- применение программных средств, обеспечивающих возможность освоения навыков и умений, формируемых дисциплиной, за счет альтернативных способов, в том числе виртуальных лабораторий и симуляционных технологий;
- применение дистанционных образовательных технологий для передачи информации, организации различных форм интерактивной контактной работы обучающегося с преподавателем, в том числе вебинаров, которые могут быть использованы для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, проведения семинаров, выступления с докладами и защитой выполненных работ, проведение тренингов, организации коллективной работы;
- применение дистанционных образовательных технологий для организации форм текущего и промежуточного контроля;

- увеличение продолжительности сдачи обучающимся инвалидом или лицом с ОВЗ форм промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности их сдачи: зачет и экзамен, проводимый в письменной форме, - не более чем на 90 мин., проводимый в устной форме - не более чем на 20 мин.,

Университет устанавливает конкретное содержание программы практики и условия ее организации и проведения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов (при наличии факта зачисления таких обучающихся с учетом конкретных нозологий).

#### 16. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
	Утверждена и введена в действие решением кафедры Психология и педагогика профессионального образования на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.04.01 Сервис Построение и продвижение сервис-среды индустрии питания (бакалавр), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2015г. № 835	Протокол заседания Ученого совета  № 11  от «04» июля 2017 года	
	Актуализирована решением Ученого совета МГУТУ им.К.Г. Разумовского с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания Ученого совета  № 10  от «20» июня 2018 года	20.06.2018
	*	Протокол заседания кафедры № _____ от «___» сентября 20___ года	__-__-____
	*	Протокол заседания кафедры № _____ от «___» сентября 20___ года	__-__-____
	*	Протокол заседания кафедры № _____ от «___» сентября 20___ года	__-__-____