МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО СПбГАУ)

Кафедра технологии управления и сервиса

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета экономики
и управления в АПК
_____ Л.Б. Винничек
«15» марта 2022 г.

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
«СЕРВИСНАЯ ПРАКТИКА»

основной профессиональной образовательной программы

Направление подготовки бакалавра
43.03.01 Сервис

Направленность (профиль) образовательной программы
Управление гостиничной и ресторанной деятельностью

Формы обучения
Заочная

Санкт-Петербург
2022

Автор

Доцент _____ Лаврова А.П.
(подпись)

Программа производственной практики *«СЕРВИСНАЯ ПРАКТИКА»* рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии управления и сервиса от 15 марта 2022 г., протокол № 08.

Заведующий кафедрой _____ Донец Н.Ю.
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Зав. библиотекой _____ Борош Н.А.
(подпись)

Начальник отдела
информационных технологий _____ Чижиков А.С.
(подпись)

Содержание

1 Общая характеристика практики 4
2 Цели практики 4
3 Задачи практики 4
4. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы высшего образования 5
5 Перечень планируемых результатов обучения по практике, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования 5
6 Объем, продолжительность и содержание практики 8
7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике 10
8 Учебно-методическое обеспечение практики 10
9 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства 12
10 Материально-техническое обеспечение, необходимой для осуществления образовательного процесса по практике 13
11 Особенности реализации практик в отношении лиц из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья 14

1. Общая характеристика практики

Вид практики: производственная практика

Тип практики: получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способ проведения практики:

– стационарный;

– выездной.

Стационарная практика проводится в Университете и его структурных подразделениях или в профильных организациях, расположенных на территории Санкт-Петербурга.

Выездная практика проводится в том случае, если место ее проведения расположено вне Санкт-Петербурга.

Выездная практика может проводиться в полевой форме в случае создания специальных условий для ее проведения.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется в Университете непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

2. Цели практики

Целью производственной практики «Сервисная практика» является профессиональная подготовка обучающихся к реальным условиям работы по оказанию гостиничных услуг (основных и дополнительных) и услуг предприятий общественного питания; интеграция приобретенных в процессе обучения в вузе общекультурных и профессиональных знаний, умений и навыков; формирование и развитие универсальных и профессиональных компетенций.

3 Задачи практики

Задачами производственной практики «Сервисная практика» являются:

закрепление теоретических знаний, полученных в процессе изучение курсов, связанных с предприятиями сферы сервиса;

формирование представления об организационной структуре, а также основных задачах и принципах работы и функционирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

изучение специфики функционирования предприятий на практике;

приобретение практических навыков работы на предприятии;

расширение кругозора в результате изучения специфики работы предприятия.

4. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Производственная практика «Сервисная практика» является элементом части формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

5. Перечень планируемых результатов обучения по практике, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Производственная практика «Сервисная практика» участвует в формировании следующей(их) компетенции(й):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора	Результаты освоения компетенции
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК-3.2 понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми взаимодействует, учитывает их в своей деятельности	Знает: особенности поведения групп людей, с которыми взаимодействует. Умеет: взаимодействовать с другими членами команды и выделять ценности и нормы участников команды. Владеет: навыком понимания интересов и потребностей членов команды для достижения поставленной задачи.
	ИУК 3.3 анализирует возможные последствия личных действий и планирует последовательность действий для достижения заданного результата	Знает: возможные последствия личных действий и их влияние на достижения заданного результата. Умеет: планировать личные действия для достижения заданного результата. Владеет: навыком анализа возможных последствий личных действий и планирует последовательность действий для достижения заданного результата.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИУК-5.3 придерживается принципов толерантного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Знает: принципы толерантного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции Умеет: придерживается принципов толерантного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции Владеет: навыком толерантного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора	Результаты освоения компетенции
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК-6.1 использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	Знает: инструменты и методы управления временем при достижении поставленных целей Умеет: применять инструменты и методы управления временем при достижении поставленных целей. Владеет: технологиями , инструментами и методами управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.	ИУК-8.1 обеспечивает безопасные условия труда на рабочем месте	Знает: основные теоретические знания обеспечения безопасных условий труда на рабочем месте Умеет: обеспечивать безопасные условия труда на рабочем месте Владеет: навыком применения теоретических и практических знаний обеспечения безопасных условий труда на рабочем месте.
ПК-3Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.	ИПК-3.2 организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	Знает: стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц и предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного и ресторанного сервиса. Умеет: анализировать потребности гостиничного комплекса и предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах . Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг. Владеет: формами и методами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
	ИПК-3.3 осуществляет формирование и функционирование системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает: основы организации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Умеет: осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора	Результаты освоения компетенции
		общественного питания. Владеет: основами формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
ПК-5 Способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя	ИПК-5.1 применяет клиентоориентированные технологии в сервисной деятельности	Знает: современные клиент ориентированные технологии в сервисной деятельности. Умеет: использовать отдельные клиент ориентированные технологии в соответствии с особенностями сервисной деятельности организации. Владеет: навыками взаимодействия с потребителями и другими заинтересованными сторонами в ходе применения клиент ориентированных технологий.

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра (этап формирования компетенции соответствует номеру семестра) формы обучения			Сформированность компетенций по дисциплинам, практикам и ГИА в процессе освоения ОПОП ВО
Очная форма семестр	Очно-заочная семестр	Заочная форма курс	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде			
		1	Менеджмент
		2	Управление человеческими ресурсами
		2,3	**Сервисная практика**
		3	Организационное поведение
		3	Практикум по развитию управленческих навыков
		4	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья
		5	Выполнение и защита ВКР
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах			
		1	История (История России, всеобщая история)
		1	Философия
		2	**Сервисная практика**
		2	Психология
		2	Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом/ Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом
		4	Традиции и культура питания народов мира/ Кухня народов мира
		5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни			
	2	1	Ознакомительная практика
	3	2	Исследовательская практика
	2,3	2	Управление человеческими ресурсами
	4,5	**2,3**	**Сервисная практика**
	6,7,8	3,4,4	Организационно-управленческая практика

	9	5	Преддипломная практика
	9	5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.			
	2	1	Ознакомительная практика
	2	1	Безопасность жизнедеятельности
	4,5	**2,3**	**Сервисная практика**
	6,7,8	3,4,4	Организационно-управленческая практика
	9	5	Преддипломная практика
	9	5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.			
		2,3	Технологии и организация гостиничного дела
		2	Развитие законодательства в сфере гостеприимства и общественного питания
		2,3	Управление деятельностью служб предприятий гостиничного комплекса
		3	Организационное поведение
		3	Ресторанное дело
		5	Корпоративное управление
		3	**Сервисная практика**
		5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		3	Практикум по развитию управленческих навыков
		4	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья
ПК-5. Способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя			
		2	Регионалистика
		2	Управление конфликтами
		2	Психология
		3	Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом
		3	Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом
		5	Традиции питания народов мира
		5	Кухня народов мира
		5	Технологии и организация досуговой деятельности в гостиничном комплексе
		5	Технологии и организация анимационной деятельности в гостиничном комплексе
		3	**Сервисная практика**
		5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

6. Объем, продолжительность и содержание практики

Трудоемкость производственной практики «Сервисная практика» 6 зачетных единиц, 216 часов.

Продолжительность – 8 недель, для заочной формы обучения – на 2,3 курсах.

1-ый этап

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание практики (виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся)	Трудоемкость, час.	Формируемые компетенции
1	Организационный	Организационное собрание. Инструктаж по охране труда и	2	

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание практики (виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся)	Трудоемкость, час.	Формируемые компетенции
		технике безопасности. Согласование программы практики. Выдача основных документов для отчета и получение индивидуального задания. Ознакомление с Правилами оформления и общими требованиями к текстовым документам. Консультация руководителя практики от кафедры.		
2	Подготовительный	Прибытие на место практики. Знакомство с руководителем практики от предприятия сферы гостеприимства. Согласование программы практики. Инструктаж по охране труда и технике безопасности, правилам внутреннего распорядка. Ознакомительная экскурсия по предприятию сферы гостеприимства.	4	
3	Основной	Изучение и анализ деятельности органа места прохождения практики (подразделения, отдела, службы). Участие в конкретном производственном процессе или в работе на предприятии сферы гостеприимства. Заполнение дневника. Консультация руководителя практики от предприятия. Подбор методов и материалов для составления отчета.	84	УК-3. УК-5.
4	Научно-исследовательский	Поиск, изучение и анализ научных источников для подготовки отчета. Обработка и анализ результатов, систематизация научно-исследовательского материала согласно заданию, формулировка заключения, составление списка использованных источников. Подготовка отчетной документации.	16	УК-6. УК-8. ПК-3.
5	Заключительный	Оформление, сдача и защита отчета по практике на кафедре.	2	ПК-5.
	ИТОГО		108	

2-ой этап

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание практики (виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся)	Трудоемкость, час.	Формируемые компетенции
1	Организационный	Организационное собрание. Инструктаж по охране труда и	2	

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание практики (виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся)	Трудоемкость, час.	Формируемые компетенции
		технике безопасности. Согласование программы практики. Выдача основных документов для отчета и получение индивидуального задания. Ознакомление с Правилами оформления и общими требованиями к текстовым документам. Консультация руководителя практики от кафедры.		
2	Подготовительный	Прибытие на место практики. Знакомство с руководителем практики от предприятия общественного питания. Согласование программы практики. Инструктаж по охране труда и технике безопасности, правилам внутреннего распорядка. Ознакомительная экскурсия по предприятию общественного питания.	4	
3	Основной	Изучение и анализ деятельности органа места прохождения практики (подразделения, отдела, службы). Участие в конкретном производственном процессе или в работе на предприятии общественного питания. Заполнение дневника. Консультация руководителя практики от предприятия. Подбор методов и материалов для составления отчета.	84	УК-3. УК-5.
4	Научно-исследовательский	Поиск, изучение и анализ научных источников для подготовки отчета. Обработка и анализ результатов, систематизация научно-исследовательского материала согласно заданию, формулировка заключения, составление списка использованных источников. Подготовка отчетной документации.	16	УК-6. УК-8. ПК-3.
5	Заключительный	Оформление, сдача и защита отчета по практике на кафедре.	2	ПК-5.
	ИТОГО		108	

7. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике «Сервисная практика»

представлен в приложении к программе производственной практики «Сервисная практика».

8. Учебно-методическое обеспечение практики

8.1 Электронные учебные издания:

1) Сергеева, Ю.С. Гостиничный бизнес : учебное пособие / Ю.С. Сергеева. - Москва : Приор-издат, 2009. - 143 с. - (Конспект лекций. В помощь студенту). - ISBN 978-5-9512-0896-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=72787.

2) Шанаурина, Ю.В. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном сервисе : учебное пособие : [16+] / Ю.В. Шанаурина ; Тюменский государственный университет. – Тюмень : Тюменский государственный университет, 2011. – 274 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573897 – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-400-00525-1. – Текст : электронный.

3) Фролов, М.В. Применение интеграционных маркетинговых коммуникаций в туристическом бизнесе / М.В. Фролов. – Москва : Лаборатория книги, 2010. – 89 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=88497 – Текст : электронный.

4) Артеменко, О.Н. Теоретические аспекты брендинга в индустрии туризма и гостеприимства : монография / О.Н. Артеменко, К.С. Глобов ; Институт экономики, управления и права (г. Казань). – Казань : Познание, 2011. – 80 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=257760 – Библиогр.: с. 58-60. – ISBN 978-5-903486-05-2. – Текст : электронный.

5) Родигин, Л.А. Интернет-технологии в туризме и гостеприимстве: лекции / Л.А. Родигин, Е.Л. Родигин. – Москва : Советский спорт, 2014. – 208 с. : табл., схем., ил. – (Профессиональное туристское образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438479 – Библиогр.: с. 182-183. – ISBN 5-9718-0743-8. – Текст : электронный.

6) Дашкова, Т.Л. Маркетинг в туристическом бизнесе : учебное пособие / Т.Л. Дашкова. – Москва : Дашков и К°, 2014. – 72 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452823 – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02000-1. – Текст : электронный.

7) Колочева, В.В. Стандартизация и сертификация в туризме и гостиничном хозяйстве : учебное пособие : [16+] / В.В. Колочева ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 78 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574778 – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-3310-2. – Текст : электронный

8.2 Электронные образовательные ресурсы:

1) Автоматизация и оптимизация бизнес-процессов; https://www.bitrix24.ru

2) Туризм и гостиничное хозяйство http://www.oturbiznese.ru/ Бизнес-форум; http://www.biznet.ru/

3) Рекомендации по бизнес-проектированию http://www.bmbox.ru/

8.3 Печатные издания:

1) Виноградова, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений, обучающихся по направлению подгот. "Сервис" / М. В. Виноградова, З. И. Панина. - 8-е изд. - Москва : Дашков и К, 2014. - 445 с. - Библиогр.: с. 439-441. - ISBN 978-5-394-02351-4 : 123-00. Кол-во экземпляров:

всего - 25

2) Скобкин, С. С. Менеджмент в туризме : учеб. пособие / С. С. Скобкин. - Москва : Магистр : Инфра-М, 2014. - 447 с. : ил., табл. - Библиогр.: с. 389-390. - ISBN 978-5-9776-0020-0. - ISBN 978-5- 16-006764-3 : 499-95. Кол-во экземпляров: всего - 35

3) Организация производства и управление предприятием : учебник для студ. вузов, обучающихся по направлению подгот. 38.03.02 (080200) "Менеджмент" : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / О. Г. Туровец [и др.] ; под ред. О. Г. Туровца. - 3-е изд. - Москва : Инфра-М, 2015. - 504 с. : табл. - (Высшее образование - бакалавриат). - На тит. л. и обл.: Электронная библиотечная система znanium.com. - Библиогр.: с. 497-499 (43 назв.). - ISBN 978-5-16-00431-9 (print) : 499-95. Кол-во экземпляров: всего - 40

4) Асанова, И. М. Организация культурно-досуговой деятельности : учебник для студ. высш. учеб. заведений, обучающихся по направлениям "Туризм" и "Гостиничное дело" / И. М. Асанова, С. О. Дерябина, В. В. Игнатьева. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 192 с. - (Высшее образование. Туризм) (Бакалавриат). - Библиогр.: с.190. - ISBN 978-5-4468-1428-2 : 552-81. Кол-во экземпляров: всего - 24

8.4 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины:

1) Донец Н.Ю., Лаврова А.П. Сервисная практика. Методические указания по проведению производственной сервисной практики для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (программа бакалавриата), направленность (профиль) «Управление гостиничной и ресторанной деятельностью». – СПб.: СПбГАУ, 2021. – 38 с.

9. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

9.1 Лицензионное программное обеспечение:

1) Программное обеспечение «Антиплагиат.ВУЗ»

2) Программное обеспечение «Система КонсультантПлюс»

3) Программное обеспечение Microsoft (Windows XP, Windows Server 2003, Windows XP Professional x64 Edition, Windows Vista, Windows Server 2008, Windows 7, Windows Server 2012, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10, Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2013, Microsoft Office 365)

9.2 Свободно распространяемое программное обеспечение:[1]

1) Программное обеспечение AdobeAcrobatReader DC

2) Программное обеспечение 7-Zip

9.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1) База данных официальной статистики Федеральной службы государственной статистики - http://www.gks.ru/

2) База данных «Библиотека управления» - Корпоративный менеджмент - https://www.cfin.ru/rubricator.shtml

3) Информационная система многоаспектного анализа хода текущей реализации федеральных целевых программ (Система ФЦП) - https://fcp.economy.gov.ru/cgi-bin/cis/fcp.cgi/Fcp/Title/

4) Аналитическая информационная система обеспечения открытости деятельности федеральных органов исполнительной власти, реализуемой в рамках государственных

[1] Бесплатное программное обеспечение распространяемое в сети «Интернет»

программ Российской Федерации (АИС ГП) https://programs.gov.ru/

5) Федеральный портал проектов нормативных правовых актов (Портал проектов НПА) https://regulation.gov.ru/#

6) База данных НП «Международное Исследовательское Агентство «Евразийский Монитор» - http://eurasiamonitor.org/issliedovaniia

7) Информационная система - Административно-управленческий портал – основа портала электронная библиотека деловой литературы и документов, а также бизнес-форум по различным аспектам теории и практики организации, планирования и управления деятельностью организаций - http://www.aup.ru/

8) Информационно-правовая система - Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации - http://pravo.gov.ru/

9) Информационно-справочная система «КонсультантПлюс» - http://www.consultant.ru/

10) Академия Google [Электронный ресурс]: поисковая система, разработанная специально для студентов, ученых и исследователей, предназначена для поиска информации в онлайновых академических журналах и материалах, прошедших экспертную оценку. – Режим доступа: https://scholar.google.ru, свободный.

11) Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Режим доступа: https://cyberleninka.ru, свободный.

12) Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс]: электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: http://biblioclub.ru

10. Материально-техническое обеспечение, необходимой для осуществления образовательного процесса по практике

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещений для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно- наглядных пособий и используемого наглядного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательных программ в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3
1	ООО «Докландс Девелопмент» договор б/н от 07.09.2020г. по 30.12.2021г.	199004,Россия, Санкт-Петербург, Набережная Макарова, дом 60, стр.1, пом.Ч,П,410Н
2	ООО «КОМПАНИЯ М11» договор б/н от 14.04.2021г. - 30.08.2024г.	199004,Россия, Санкт-Петербург, Набережная Макарова, дом 60, стр.1, пом.390Н, 391 Н
3	ООО «СОКРОМА НЕДВИЖИМОСТЬ» договор б/н от 03.09.2020г. - 30.08.2024г.	191025, Санкт-Петербург, Невский проспект, д.65 ,Литер А, помещение 22-Н
4	ООО «ОТЕЛЬ» договор б/н от 03.09.2020г. - 31.12.2021г.	192148 , Санкт-Петербург, Большой Смоленский проспект, дом 11,Литер А, помещение 1-Н.
5	ООО «Царь» договор б/н от 14.04.2021 г. - 31.12.2021г.	192029, Санкт-Петербург, Проспект Обуховской обороны, дом 86 литер К, помещение 2Н
6	ООО «ЮГ» договор б/н от 18.01.2021 -бессрочно	191025, Санкт-Петербург, Невский проспект, д.65 ,Литер А, помещение 1-Н.
7	ООО «Мадлен-2» договор б/н от 22.09.2020г. - 30.08.2024г.	196625, Санкт-Петербург, пос. Тярлево, Фильтровское ш.16
8	№ 3210 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Технические	196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д.2, строение 2

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещений для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно- наглядных пособий и используемого наглядного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательных программ в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
	средства обучения: стеллажи со справочной литературой, персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением Комплекты лицензионного ежегодно обновляемого программного обеспечения: 1. Лицензионное программное обеспечение «Антиплагиат.ВУЗ» 2. Лицензионное программное обеспечение «Система КонсультантПлюс» 3. Лицензионное программное обеспечение Microsoft (Windows XP, Windows Server 2003, Windows XP Professional x64 Edition, Windows Vista, Windows Server 2008, Windows 7, Windows Server 2012, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10, Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2013, Microsoft Office 365) 4. Свободно распространяемое программное обеспечение Adobe Acrobat Reader DC 5. Свободно распространяемое программное обеспечение 7-Zip	

11. Особенности реализации практик в отношении лиц из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Особые условия для прохождения практической подготовки предоставляются обучающимся с ОВЗ и инвалидам на основании их личного заявления о необходимости предоставления таких условий и документов, подтверждающих наличие у обучающегося ОВЗ и/или инвалидности (заключение психолого-медико-педагогической комиссии или справка об установлении инвалидности).

При необходимости для прохождения практики, профильной организацией по согласованию с Университетом, создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимися трудовых функций.

Производственные практики могут проводиться в структурных подразделениях Университета.

При прохождении производственной практики должно быть организовано сопровождение обучающегося на предприятии (в организации) лицом из числа представителей образовательной организации либо из числа работников предприятия (организации).

В ходе проведения промежуточной аттестации может быть предусмотрено:

– предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

– возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;

– увеличение продолжительности проведения аттестации;

– возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем).

Требования и создание специальных условий организации и проведения практики для лиц с ОВЗ и инвалидов (по нозологиям):

Студенты с нарушениями зрения

1. Требования к материально-технической базе практики

Противопоказанными являются условия прохождения практики, характеризующиеся наличием вредных производственных факторов, превышающих гигиенические нормативы и оказывающих неблагоприятное воздействие на организм инвалида и/или его потомство, и условия, воздействие которых создает угрозу для жизни, высокий риск возникновения тяжелых форм острых профессиональных поражений, а именно:

– физические факторы (шум, вибрация, температура воздуха, влажность и подвижность воздуха, электромагнитные излучения, статическое электричество, освещенность и др.);

– химические факторы (запыленность, загазованность воздуха рабочей зоны);

– биологические факторы (патогенные микроорганизмы и продукты их жизнедеятельности);

– физические, динамические и статические нагрузки при подъеме и перемещении, удержании тяжестей, работе в неудобных вынужденных позах, длительной ходьбе;

– нервно-психические нагрузки (сенсорные, эмоциональные, интеллектуальные нагрузки, монотонность, работа в ночную смену, с удлиненным рабочим днем).

Показанными условиями для прохождения практики инвалидов являются:

– оптимальные и допустимые санитарно-гигиенические условия производственной среды по физическим (шум, вибрация, инфразвук, электромагнитные излучения, пыль, микроклимат), химическим (вредные вещества, вещества-аллергены, аэрозоли и др.) и биологическим (микроорганизмы, включая патогенные, белковые препараты) факторам;

– работа с незначительной или умеренной физической, динамической и статической нагрузкой, в отдельных случаях с выраженной физической нагрузкой;

– работа преимущественно в свободной позе, сидя, с возможностью смены положения тела, в отдельных случаях – стоя или с возможностью ходьбы;

– рабочее место, соответствующее эргономическим требованиям;

– работа, не связанная со значительными перемещениями (переходами);

– недопустимость работы с источниками локальной вибрации и шума.

2. Специальные условия, обеспечиваемые в процессе организации и проведения практики:

– предоставление возможности выполнения заданий практики при минимальном зрительном контроле или без него;

– предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскопечатную 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 аудиальной обстановки;

– возможность вести запись информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);

– минимизирование заданий, требующих активное использование зрительной памяти и зрительного внимания;

– применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий.

Студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей)

1. Требования к материально-технической базе практики

Противопоказанными являются условия прохождения практики, характеризующиеся наличием вредных производственных факторов, превышающих гигиенические нормативы и оказывающих неблагоприятное воздействие на организм инвалида и/или его потомство, и условия, воздействие которых создает угрозу для жизни, высокий риск возникновения тяжелых форм острых профессиональных поражений, а именно:

– физические факторы (шум, вибрация, температура воздуха, влажность и подвижность воздуха, электромагнитные излучения, статическое электричество, освещенность и др.);

– химические факторы (запыленность, загазованность воздуха рабочей зоны);

– биологические факторы (патогенные микроорганизмы и продукты их жизнедеятельности);

– физические, динамические и статические нагрузки при подъеме и перемещении, удержании тяжестей, работе в неудобных вынужденных позах, длительной ходьбе;

– нервно-психические нагрузки (сенсорные, эмоциональные, интеллектуальные нагрузки, монотонность, работа в ночную смену, с удлиненным рабочим днем).

Показанными условиями для прохождения практики инвалидов являются:

– оптимальные и допустимые санитарно-гигиенические условия производственной среды по физическим (шум, вибрация, инфразвук, электромагнитные излучения, пыль, микроклимат), химическим (вредные вещества, вещества-аллергены, аэрозоли и др.) и биологическим (микроорганизмы, включая патогенные, белковые препараты) факторам;

– работа с незначительной или умеренной физической, динамической и статической нагрузкой, в отдельных случаях с выраженной физической нагрузкой;

– работа преимущественно в свободной позе, сидя, с возможностью смены положения тела, в отдельных случаях – стоя или с возможностью ходьбы;

– рабочее место, соответствующее эргономическим требованиям;

– работа, не связанная со значительными перемещениями (переходами).

Для студентов, передвигающихся на коляске, должно быть предусмотрено:

– обеспечение беспрепятственного доступа к месту прохождения практики, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проёмов, лифтов, при отсутствии лифтов –место проведения практики должно располагаться на 1 этаже);

– оснащение места прохождения практики адаптационной мебелью, механизмами, устройствами и оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода прохождения практики;

– возможность выполнения заданий практики в режиме удалённого доступа;

– предоставление услуг ассистента (тьютора), обеспечивающего техническое сопровождение прохождения практики.

Для студентов, имеющих трудности передвижения, должно быть предусмотрено:

– обеспечение беспрепятственного доступа в помещения баз практики, а также их пребывания в указанных помещениях;

– наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода прохождения практики.

2. Специальные условия, обеспечиваемые в процессе организации и проведения практики:

– возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование, предоставляемое по линии ФСС и позволяющее компенсировать двигательный дефект (коляски, ходунки, трости и др.);

– предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на образовательном портале Университета;

– применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;

– опора на определенные и точные понятия;

– использование для иллюстрации конкретных примеров;

– применение вопросов для мониторинга понимания;

– разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;

– увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;

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

– увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, аппеляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);

– 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.).

Студенты с нарушениями слуха (слабослышащие, позднооглохшие)

1. Требования к материально-технической базе практики

Противопоказанными являются условия прохождения практики, характеризующиеся наличием вредных производственных факторов, превышающих гигиенические нормативы и оказывающих неблагоприятное воздействие на организм инвалида и/или его потомство, и условия, воздействие которых создает угрозу для жизни, высокий риск возникновения тяжелых форм острых профессиональных поражений, а именно:

– физические факторы (шум, вибрация, температура воздуха, влажность и подвижность воздуха, электромагнитные излучения, статическое электричество, освещенность и др.);

– химические факторы (запыленность, загазованность воздуха рабочей зоны);

– биологические факторы (патогенные микроорганизмы и продукты их жизнедеятельности);

– физические, динамические и статические нагрузки при подъеме и перемещении, удержании тяжестей, работе в неудобных вынужденных позах, длительной ходьбе;

– нервно-психические нагрузки (сенсорные, эмоциональные, интеллектуальные нагрузки, монотонность, работа в ночную смену, с удлиненным рабочим днем).

Показанными условиями для прохождения практики инвалидов являются:

– оптимальные и допустимые санитарно-гигиенические условия производственной среды по физическим (шум, вибрация, инфразвук, электромагнитные излучения, пыль, микроклимат), химическим (вредные вещества, вещества-аллергены, аэрозоли и др.) и биологическим (микроорганизмы, включая патогенные, белковые препараты) факторам;

– работа с незначительной или умеренной физической, динамической и статической нагрузкой, в отдельных случаях с выраженной физической нагрузкой;

– работа преимущественно в свободной позе, сидя, с возможностью смены положения тела, в отдельных случаях – стоя или с возможностью ходьбы;

– рабочее место, соответствующее эргономическим требованиям;

– работа, не связанная со значительными перемещениями (переходами).

В процессе прохождения практики студентами с нарушениями слуха предусмотрено:

– перевод аудиальной информации в письменную форму;

– 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;

– предоставление возможности выполнения заданий практики при минимальном слуховом контроле или без него;

– недопустимость взаимодействия с пожаро- и взрывоопасными веществами; движущимися механизмами; в условиях интенсивного шума и локальной производственной вибрации; по производству веществ, усугубляющих повреждение органов слуха и равновесия.

2. Специальные условия, обеспечиваемые в процессе организации и проведения практики:

– предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскопечатную 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; четкость 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).

Студенты с прочими нарушениями
(ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания)

1. Требования к материально-технической базе практики

Противопоказанными являются условия прохождения практики, характеризующиеся наличием вредных производственных факторов, превышающих гигиенические нормативы и оказывающих неблагоприятное воздействие на организм инвалида и/или его потомство, и условия, воздействие которых создает угрозу для жизни, высокий риск возникновения тяжелых форм острых профессиональных поражений, а именно:

– физические факторы (шум, вибрация, температура воздуха, влажность и подвижность воздуха, электромагнитные излучения, статическое электричество, освещенность и др.);

– химические факторы (запыленность, загазованность воздуха рабочей зоны);

– биологические факторы (патогенные микроорганизмы и продукты их жизнедеятельности);

– физические, динамические и статические нагрузки при подъеме и перемещении, удержании тяжестей, работе в неудобных вынужденных позах, длительной ходьбе;

– нервно-психические нагрузки (сенсорные, эмоциональные, интеллектуальные нагрузки, монотонность, работа в ночную смену, с удлиненным рабочим днем).

Показанными условиями для прохождения практики инвалидов являются:

– оптимальные и допустимые санитарно-гигиенические условия производственной среды по физическим (шум, вибрация, инфразвук, электромагнитные излучения, пыль, микроклимат), химическим (вредные вещества, вещества-аллергены, аэрозоли и др.) и биологическим (микроорганизмы, включая патогенные, белковые препараты) факторам;

– работа с незначительной или умеренной физической, динамической и статической нагрузкой, в отдельных случаях с выраженной физической нагрузкой;

– работа преимущественно в свободной позе, сидя, с возможностью смены положения тела, в отдельных случаях – стоя или с возможностью ходьбы;

– рабочее место, соответствующее эргономическим требованиям;

– работа, не связанная со значительными перемещениями (переходами);

– недопустимость работы с источниками локальной вибрации и шума.

Для студентов, с нарушениями речи, может быть предусмотрено:

– наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие усовершенствовать приём и передачу речевой информации (диктофон, ПК и др.);

– предоставление возможности выполнения заданий практики при минимальном использовании устной речи.

2. Специальные условия, обеспечиваемые в процессе организации и проведения

практики

– наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;

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

– наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;

– 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;

– 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);

– возможность вести запись учебной 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 самостоятельной работы;

– стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;

– наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.