

## **Аннотация по производственной практике (преддипломной) 43.02.11 Гостиничный сервис**

Курс 3 Семестр 6

Количество часов:

всего: 144 час.

консультаций – 0,

самостоятельная работа – 0.

### **Цель практики:**

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

### **Задачи практики:**

Задачами производственной практики (преддипломной) являются:

- развитие и совершенствование профессиональных и общих компетенций, полученных в ходе прохождения всех видов производственной практики;
- формирование индивидуального стиля профессиональной деятельности;
- определение направления дальнейшего становления;
- выполнение экспериментальной части выпускной квалификационной работы.

### **Место практики в структуре ППССЗ:**

Рабочая программа практики является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Производственная (преддипломная) практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей:

ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг

ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей

ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

ПМ.04 Продажи гостиничного продукта.

### **Результаты прохождения практики (компетенции, знания, умения, практический опыт)**

Практика завершается оценкой студентом освоенных общих и профессиональных компетенций:

В ходе производственной практики (преддипломной) студенты овладевают общими компетенциями.

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Результатом производственной практики (преддипломной) является освоение профессиональных компетенций:

ПК 1.1	Принимать заказ от потребителей и оформлять его
ПК 1.2	Бронировать и вести документацию
ПК 1.3	Информировать потребителя о бронировании
ПК 2.1	Принимать, регистрировать и размещать гостей
ПК 2.2	Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах
ПК 2.3	Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг
ПК 2.4	Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг
ПК 2.5	Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей
ПК 2.6	Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены
ПК 3.1	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений
ПК 3.2	Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service)
ПК 3.3	Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы
ПК 3.4	Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих
ПК 4.1	Выявлять спрос на гостиничные услуги
ПК 4.2	Формировать спрос и стимулировать сбыт
ПК 4.3	Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг
ПК 4.4	Принимать участие в разработке комплекса маркетинга

Иметь практический опыт	— приема заказов на бронирование от потребителей; — выполнения бронирования и ведения его документационного обеспечения; — информирования потребителя о бронировании; — приёма, регистрации и размещения гостей;
-------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— предоставления информации гостям об услугах в гостинице;</li> <li>— участия в заключении договоров об оказании гостиничных услуг;</li> <li>— контроля оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору);</li> <li>— подготовки счетов и организации отъезда гостей;</li> <li>— проведения ночного аудита и передачи дел по окончании смены;</li> <li>— организации и контроля работы персонала хозяйственной службы;</li> <li>— предоставления услуги питания в номерах;</li> <li>— оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы;</li> <li>— изучения и анализа потребностей потребителей гостиничного продукта, подбора соответствующего им гостиничного продукта;</li> <li>— разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов;</li> <li>— выявления конкурентоспособности гостиничного продукта и организаций;</li> <li>— участия в разработке комплекса маркетинга</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации;</li> <li>— организацию службы бронирования;</li> <li>— виды и способы бронирования;</li> <li>— виды заявок по бронированию и действия по ним;</li> <li>— последовательность и технологию резервирования мест в гостинице;</li> <li>— состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для приема заказов;</li> <li>— правила заполнения бланков бронирования для индивидуалов, компаний, турагентств и операторов;</li> <li>— особенности и методы гарантированного и негарантированного бронирования;</li> <li>— правила аннулирования бронирования;</li> <li>— правила ведения телефонных переговоров и поведения в конфликтных ситуациях с потребителями при бронировании;</li> <li>— состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для обеспечения процесса бронирования;</li> <li>— нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиниц при приеме, регистрации и размещении гостей;</li> <li>— организацию службы приема и размещения;</li> <li>— стандарты качества обслуживания при приеме и выписке гостей;</li> <li>— правила приема, регистрации и поселения гостей, групп, корпоративных гостей; — юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей;</li> <li>— основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— виды соглашений (договоров), правила их составления, порядок согласования и подписания;</li> <li>— правила оформления счетов за проживание и дополнительные услуги;</li> <li>— виды отчетной документации, порядок возврата денежных сумм гостям;</li> <li>— основные функции службы ночного портье и правила выполнения ночного аудита;</li> <li>— принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы;</li> <li>— правила работы с информационной базой данных гостиницы;</li> <li>— порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ;</li> <li>— правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ в номерах, служебных помещениях и помещениях общего пользования, в т.ч. при работе с моющими и чистящими средствами;</li> <li>— виды «комплиментов», персональных и дополнительных услуг и порядок их оказания;</li> <li>— порядок и процедуру отправки одежды в стирку и чистку, и получения готовых заказов;</li> <li>— принципы и технологии организации досуга и отдыха;</li> <li>— порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих;</li> <li>— правила проверки наличия и актирования утерянной или испорченной гостиничной собственности;</li> <li>— правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;</li> <li>— особенности обслуживания room-service;</li> <li>— правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд;</li> <li>— правила заполнения актов на проживающего при порче или утере имущества гостиницы;</li> <li>— правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях;</li> <li>— правила обращения с магнитными ключами;</li> <li>— правила организации хранения ценностей проживающих;</li> <li>— правила заполнения документации на хранение личных вещей проживающих в гостинице;</li> <li>— правила заполнения актов при возмещении ущерба и порче личных вещей гостей;</li> <li>— состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг;</li> <li>— гостиничный продукт: характерные особенности, методы формирования;</li> <li>— особенности жизненного цикла гостиничного продукта: этапы, маркетинговые мероприятия;</li> <li>— потребности, удовлетворяемые гостиничным продуктом;</li> <li>— методы изучения и анализа предпочтений потребителя;</li> <li>— потребителей гостиничного продукта, особенности их поведения;</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— последовательность маркетинговых мероприятий при освоении сегмента рынка и позиционировании гостиничного продукта;</li> <li>— формирование и управление номенклатурой услуг в гостинице;</li> <li>— особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;</li> <li>— специфику ценовой политики гостиницы, факторы, влияющие на ее формирование, систему скидок и надбавок;</li> <li>— специфику рекламы услуг гостиниц и гостиничного продукта.</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— организовывать рабочее место службы бронирования;</li> <li>— оформлять и составлять различные виды заявок и бланков;</li> <li>— вести учет и хранение отчетных данных;</li> <li>— владеть технологией ведения телефонных переговоров;</li> <li>— аннулировать бронирование;</li> <li>— консультировать потребителей о применяемых способах бронирования;</li> <li>— осуществлять гарантирование бронирования различными методами;</li> <li>— использовать технические, телекоммуникационные средства и профессиональные программы для приема заказа и обеспечения бронирования;</li> <li>— организовывать рабочее место службы приема и размещения;</li> <li>— регистрировать гостей (VIP-гостей, групп, корпоративных гостей, иностранных граждан);</li> <li>— информировать потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице;</li> <li>— готовить проекты договоров в соответствии с принятymi соглашениями и заключать их с туроператорами, туроператорами и иными сторонними организациями;</li> <li>— контролировать оказание перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору);</li> <li>— оформлять и подготавливать счета гостей и производить расчеты с ними;</li> <li>— поддерживать информационную базу данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отезжающих);</li> <li>— составлять и обрабатывать необходимую документацию (по загрузке номеров, ожидаемому заезду, выезду, состоянию номеров, начислению на счета гостей за дополнительные услуги);</li> <li>— выполнять обязанности ночных портье;</li> <li>— организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования;</li> <li>— оформлять документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой;</li> <li>— организовывать оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристическо-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей;</li> <li>— комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов;</li> <li>— осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирая использованную посуду, составлять счет за обслуживание;</li> <li>— проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости;</li> <li>— составлять акты на списание инвентаря и оборудование и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с ним;</li> <li>— предоставлять услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих;</li> <li>— выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги;</li> <li>— проводить сегментацию рынка;</li> <li>— разрабатывать гостиничный продукт в соответствии с запросами потребителей, определять его характеристики и оптимальную номенклатуру услуг;</li> <li>— оценивать эффективность сбытовой политики;</li> <li>— выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность;</li> <li>— формулировать содержание рекламных материалов;</li> <li>— собирать и анализировать информацию о ценах;</li> </ul>
--	---

### Структура и содержание программы практики

Вид практики	Количество часов	Форма проведения
<b>Практика производственная (преддипломная)</b>	<b>144</b>	
ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг		Концентрированная
ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей		Концентрированная
ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания		Концентрированная
ПМ.04 Продажа гостиничного продукта		Концентрированная
Вид аттестации: дифференцированный зачет		
<b>Итого:</b>	<b>144</b>	

**Вид аттестации:** дифференцированный зачет.

### Основная литература

1. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 336 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07185-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/433890>

2. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 331 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07572-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/433891>

3. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 336 с. – (Бакалавр. Прикладной курс). – ISBN 978-5-534-08190-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/432904>

4. Баумгартен, Л. В. Основы маркетинга гостиничных услуг: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Баумгартен. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 338 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10548-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/430798>

5. Организация продаж гостиничного продукта : учеб. пособие / Е.И. Мазилкина. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 207 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1010664>

Автор: Гаспарян Норета Овсеповна