



1920

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Кубанский государственный университет» в г. Геленджике

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по работе с филиалами
А.А. Евдокимов
«» 2023 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

специальность **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

2023

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Паспорт программы производственной практики.....	3
1.1. Область применения программы.....	3
1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики.....	3
2. Результаты освоения программы производственной практики.....	6
3. Тематический план и содержание производственной практики.....	7
3.1. Тематический план производственной практики.....	7
3.2. Содержание производственной практики.....	10
4. Условия реализации программы производственной практики.....	12
4.1 Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики	12
4.2. Перечень учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительных источников.....	13
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.....	16

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Предоставление гостиничных услуг является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): Предоставление гостиничных услуг(ПК):

ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг

Производственная практика ПП предусмотрена согласно учебного плана специальности после изучения профессионального модуля ПМ.02 Предоставление гостиничных услуг. Продолжительность производственной практики (по профилю специальности) ПП составляет 1 неделю. Форма контроля – дифференцированный зачет.

1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики

Цель производственной практики – приобретение практического опыта, формирование общих и профессиональных компетенций, подготовка обучающихся к самостоятельной работе по специальности.

Задачи производственной практики:

- получить навыки работы по приему и оформлению заявок на бронирование номеров и мест в гостинице;
- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии (специальности);
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
 - адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- в организации и контроле соблюдения требований охраны труда на рабочем месте;
- в информировании гостей о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения;

- в информировании гостей о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;
- в приеме корреспонденции для гостей и ее доставка адресату;
- в оказании помощи в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц;
- в приеме и учете запросов и просьб гостей по услугам в гостиничном комплексе или ином средстве размещения и городе (населенном пункте), в котором оно расположено;
- в подготовке отчетов о своей работе за смену;
- во встрече и регистрации гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения;
- во вводе данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения;
- в выдаче зарегистрированным гостям ключей от номера гостиничного комплекса или иного средства размещения и их хранение;
- в информировании гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения;
- в приеме на хранение ценностей гостей гостиничных комплексов или иных средств размещения
- в приеме заказов гостей на основные и дополнительные услуги гостиничного комплекса или иного средства размещения
- в выполнении услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения;
- в проведении расчетов с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения;
- в проведении текущего аудита службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения;
- в передаче дел и отчетов по окончании смены дежурному администратору службы приема и размещения;
- в проведении расчетных операций при отъезде гостей из гостиничного комплекса или иного средства размещения
- в хранении и выдачи багажа гостей гостиничных комплексов и иных средств размещения.

По окончании практики обучающийся сдаёт отчетную документацию в соответствии с методическими рекомендациями по организации и прохождению производственной практики и содержанием заданий на практику.

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных

умений в рамках модуля ПМ.02 Предоставление гостиничных услуг, по основным видам профессиональной деятельности (ВД).

Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

На производственную практику ПМ.02 Предоставление гостиничных услуг согласно учебному плану отводится 1 (одна) неделя, 36 (тридцать шесть) часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических навыков в рамках модулей необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии/специальности ОПОП СПО по основным видам деятельности (ВД),

ПМ.02 Предоставление гостиничных услуг

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 2.1.	Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенного на практику (в неделях, часах)
ПК. 2.1	ПМ.02 Предоставление гостиничных услуг	Всего 1 (одна) неделя, 36 (тридцать шесть) часов
ПК. 2.2		
ПК. 2.3		

3.1 Тематический план производственной практики

КОД ПК	Код и наименование профессиональных модулей	К-во часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем производственной практики
1	2	3	4	5
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	ПМ.02 Предоставлен ие гостиничных услуг	36	Отработка навыков использования технических, телекоммуникационных средства и профессиональных программ для расчета и выписки гостей	Тема 1.1. Координация текущей деятельности сотрудников служб приёма и размещения гостей
			Составление и обработка документации по загрузке номеров, ожидаемому заезду, состоянию номеров, начислениям.	
			Отработка навыков использования технических, телекоммуникационных средства для ночного аудита	
			Отработка	Тема 1.2. Процесс поселения

			навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице	и выселения гостей
			Выполнение калькуляции стоимости услуг гостиничного предприятия для потребителей	
			Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями	
			Проведение приемки и оценки качества уборки номеров, служебных помещений и помещений общего пользования	Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.
			Проведение контроля готовности номеров к заселению	
			Ведение учета забытых вещей	
			Оформление бланков заказов и квитанций на оказание дополнительных услуг по стирке и чистке одежды и др.	Тема 2.2. Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.

			Оформление актов активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности	
			Прием заявки на резервирование номеров (по телефону, факсу, Интернету, через центральную систему бронирования и GDS, при непосредственно м общении с гостем) на русском и иностранном языке	Тема 3.1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования
			Внесение изменений в заказ на бронирование	
			Контроль над передачей незабронированных номеров для продажи в службу приема и размещения	Тема 3.2. Управление текущей деятельностью сотрудников службы бронирования и продаж
			Оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение о резервировании номеров	
			Дифференцированный зачет	

3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей, виды работ, темы производственной практики	Содержание учебных занятий
1	2
ПМ.02 Предоставление гостиничных услуг	
Раздел 1. Прием, регистрация и размещение гостей	
Тема 1.1. Координация текущей деятельности сотрудников служб приёма и размещения гостей	Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Организация рабочего места сотрудника службы приема и размещения. Соблюдение стандарта обслуживания в службе приема и размещения. Соблюдение режим работы, графика работы. Требования современного рынка труда к выпускникам средних профессиональных учебных заведений. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции Формы организации труда, режим работы и правил внутреннего распорядка на учебной практике. Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий гостиничного сервиса
	Организация рабочего места службы приема и размещения. Отработка навыков общения с потребителями в процессе приема, регистрации и размещения гостей на иностранном языке, с использованием техники и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами и приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.
Тема 1.2. Процесс поселения и выселения гостей	Взаимодействие со службой бронирования, хозяйственной службой, ресторанной службой, службой маркетинга по вопросам приема, размещения и организации проживания потребителей во время проживания. Составление сводок и отчетов для служб в соответствии со стандартами гостиницы.
	Информирование гостей о дополнительных услугах, предоставляемых в гостинице, условиях оказания услуг, оплате услуг. Отработка стандартов порядка информирования потребителей о видах услуг. Контроль достоверности информации. Правила безопасности при проживании в гостинице. Информирование гостей о правилах безопасности во время проживания в гостинице.
Раздел 2. Организация деятельности службы управления номерного фонда	
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников	Структура службы эксплуатации номерного фонда. Состав, основные функции. Основные технологические документы, оформляемые в службе номерного фонда: виды

службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.	назначение, особенности оформления. Оформление технологических документов службы номерного фонда. Контроль за соблюдением мер безопасности при работе с уборочными материалами, техникой, инвентарем. Контроль за технологией обращения с жидкими, порошкообразными и гелеобразными чистящими и моющими средствами.
Тема 2.2. Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.	Уборка номеров: последовательность, этапы, контроль качества. Составление персональных заданий горничным. Оформление контроля качества уборки номеров. Хранение ценных вещей проживающих. Оформление забытых вещей. Составление программы противодействия воровству в гостинице. Организация работы прачечной и химчистки в гостинице. Отработка навыков приема и оформления заказов на стирку и чистку личных вещей проживающих.
Раздел 3. Продажа гостиничных услуг	
Тема 3.1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования	Сотрудники службы бронирования и продаж: подбор, требования, профессиональные компетенции, качества, необходимые успешному продавцу. Функции сотрудников в соответствии с направлениями работы службы. Ознакомление с организацией рабочего места службы бронирования и продаж. Речевые стандарты при бронировании и продажах. Организация и ведение переговорного процесса. Особенности переговоров по телефону, этикет телефонных переговоров. Письменная коммуникация.
Тема 3.2. Управление текущей деятельностью сотрудников службы бронирования и продаж	Ознакомление с технологией on-line бронирования. Виды договоров (соглашений) на бронирование: о квоте мест с гарантией заполнения, о квоте мест без гарантии заполнения, о текущем бронировании, агентский. Прямые и не прямые каналы бронирования. Виды и формы документации в деятельности службы бронирования и продаж. Изучение правил заполнения бланков бронирования. Освоение технологии ведения телефонных переговоров с потребителями при бронировании. Отработка стандарта представления, этапов ведения телефонного разговора при принятии заявки.
Дифференцированный зачет	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики (по профилю специальности):

- График консультаций руководителей производственной практики.
- Договоры с предприятиями по проведению производственной практики.
- Приказ ректора о распределении студентов по базам практики.
- Направление на производственную практику.
- Индивидуальное задание на производственную практику.
- Аттестационный лист по производственной практике.
- Характеристика по производственной практике.
- Отчет по производственной практике.
- Дневник производственной практики.
- Отзыв руководителя от организации (базы практики).

Производственная практика реализуется на базе организаций и предприятий санаторно-курортного комплекса и проводится на основе материальной базы предприятий, на которые направлены студенты.

Филиал ФГБОУВО «Кубанский государственный университет» в г. Геленджике осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

С момента нахождения обучающихся на рабочих местах, на них распространяются требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой

производственной практики. Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

4.2 Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительных источников

Основная литература

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-552-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1855684>. – Режим доступа: по подписке.
2. Косолапов, А.Б., Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства : учебное пособие / А.Б. Косолапов, Т.И. Елисеева. — Москва :КноРус, 2022. — 199 с. — ISBN 978-5-406-09029-9. — URL:<https://book.ru/book/942119>. — Текст : электронный.
3. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 242 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1041498. - ISBN 978-5-16-015561-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1668958>. – Режим доступа: по подписке.
4. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для СПО / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. - Москва :Юрайт, 2022. - 449 с. - URL: <https://urait.ru/bcode/495428> . - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-534-12518-4.
5. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14985-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490205>
6. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14888-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490206>
7. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для СПО / Н. В. Фаустова. - Москва :Юрайт, 2022. - 188 с. - URL: <https://urait.ru/bcode/496808>(дата обращения: 08.04.2022). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-534-13958-7.

Дополнительная литература

1. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 ; Омск : Изд-во ОмГТУ. — 98 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11735-6

(Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-8149-2644-9 (Изд-во ОмГТУ). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495813>

2. Гостиничное дело : словарь / Н.С. Морозова, М.А. Морозов, Т.И. Зворыкина [и др.] ; под ред. д-ра экон. наук, проф. Н.С. Морозовой. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 247 с. — (Библиотека словарей ИНФРА-М). - ISBN 978-5-16-014764-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1003173>. – Режим доступа: по подписке.

3. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 400 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0787-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/960133>. – Режим доступа: по подписке.

4. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13044-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495765>

5. Организация гостиничного дела : учебное пособие / В.В. Баева, Е.В. Бокарева, Т.А. Демина [и др.] ; под ред. Л.И. Черниковой. — Москва : КноРус, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-406-08711-4. — URL: <https://book.ru/book/940498>. — Текст : электронный.

6. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718>. – Режим доступа: по подписке.

7. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489284>

8. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014473-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1151531>). – Режим доступа: по подписке.

9. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учебное пособие / Р. Н. Ушаков, Н. Л. Авилова. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 135 с. - ISBN 978-5-16-014473-3. - Текст: непосредственный (1)

10. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для среднего профессионального образования / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 280 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13227-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496340>

Периодические издания

1. Гостиничное дело
2. Мотивация и оплата труда. - URL: <https://grebennikon.ru/journal-24.html#volume2020-3>
3. Управление корпоративной культурой. - URL: <https://grebennikon.ru/journal-27.html#volume2020-1>
4. Управление персоналом. - URL: <https://dlib.eastview.com/browse/publication/18806>
5. Управление персоналом и интеллектуальными ресурсами в России. - URL: <https://znanium.com/catalog/magazines/issues?ref=6a969b84-1df0-11e4-b05e-00237dd2fde2>
6. Управление развитием персонала. – URL: <https://grebennikon.ru/journal-25.html#volume2020-3>
7. Управление человеческим потенциалом. - URL: <https://grebennikon.ru/journal-26.html#volume2020-1>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. ЭБС «Университетская библиотека ONLINE»: сайт. – URL: <http://biblioclub.ru>
2. ЭБС Издательства «Лань»: сайт. – URL: <http://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Юрайт»: сайт. – URL: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «BOOK.ru»: сайт. – URL: <https://www.book.ru>
5. ЭБС «ZNANIUM.COM»: сайт. – URL: <https://www.znanium.com>
6. Базы данных компании «Ист Вью»: сайт. – URL: <http://dlib.eastview.com>
7. Научная электронная библиотека «eLibrary.ru»: сайт. – URL: <http://elibrary.ru/>
8. Электронная библиотека "Издательского дома "Гребенников". - URL: <http://www.grebennikon.ru/>
9. Университетская информационная система РОССИЯ (УИС Россия). - URL: <http://uisrussia.msu.ru/>
10. "Лекториум ТВ" - видеолекции ведущих лекторов России. - URL: <http://www.lektorium.tv/>
11. База учебных планов, учебно-методических комплексов, публикаций и конференций КубГУ. - URL: <http://docspace.kubsu.ru/>
12. Российская Гостиничная Ассоциация : сайт. - URL: <https://rha.ru/>
13. Справочная правовая система «Консультант Плюс» - URL: <http://www.consultant.ru/>
14. Федерация Рестораторов и Отельеров России: сайт. - URL: <https://frio.ru/>
15. Информационно-правовой портал «Гарант.Ру». - URL: <http://www.garant.ru/>
16. Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент». - URL: <http://ecsocman.hse.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей	- грамотная работа с профессиональными программами и их модулями; - составление и обработка документации по загрузке номеров, ожидаемому заезду, состоянию номеров, начислениям; - соблюдение стандартов при информировании потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице; - выполнение обязанностей ночного портье	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов Собеседование Проверка дневника и отчета
ПК 2.2 Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия	- грамотное оформление бланков заказов и квитанций на оказание дополнительных услуг по стирке и чистке одежды и др. - грамотная работа по проведению приемки и оценки качества уборки номеров, служебных помещений и помещений общего пользования	
ПК 2.3 Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг	- соблюдение стандартов при приеме заявки на резервирование номеров (по телефону, факсу, Интернету, через центральную систему бронирования и GDS, при непосредственном общении с гостем) на русском и иностранном языке - грамотное оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение о резервировании номеров	

Результаты (освоенные ОК)	Основные показатели оценки результата	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов Собеседование Проверка дневника и отчёта
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Использовать профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	

ПРИЛОЖЕНИЕ А
НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРАКТИКУ

Обучающийся _____

Фамилия, имя отчество

направляется на производственную практику

в _____

наименование предприятия

для прохождения

практики

вид практики

по специальности _____

код и наименование специальности

сроком с « ____ »

202 г. по « ____ »

202 г. в объеме 2 недели

Руководитель практики от филиала: преподаватель СПО

Должность, фамилия имя отчество, подпись

М.П. Зам. директора по учебной работе _____ Т.А. Резуненко
подпись

Руководитель практики от профильной организации

Должность, фамилия имя отчество

М.П.

Прибыл на предприятие

« ____ » _____ 202_ г. _____
подпись

М.П.

Убыл из предприятия

« ____ » _____ 202_ г. _____
подпись

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Кубанский государственный университет» в г. Геленджике

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ На производственную практику

Обучающемуся(йся)

(ФИО студента)

3 курса

Специальности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство

(код и наименование специальности)

Дата прохождения практики: с « »202г. по « »202г.

Место прохождения практики:

(наименование предприятия)

№ п/п	Наименование заданий
1	Прохождение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.
2	Ознакомление со спецификой функционирования предприятия (название), его структурой, работой различных подразделений, штатным расписанием.
3	ПК 2.1 Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей
4	ПК 2.2 Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия
5	ПК 2.3 Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг
9	Оформление отчётных документов по практике. Проверка соответствия отчета индивидуальному заданию.

Руководитель производственной практики от образовательной организации (ФИО),
преподаватель филиала «КубГУ» в г.Геленджике _____

подпись

Руководитель производственной практики от
профильной организации (ФИО, должность),
в г. Геленджике _____

подпись, печать

ПРИЛОЖЕНИЕ В

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
образования «Кубанский государственный университет» в г. Геленджике

ДНЕВНИК

производственной практики

Обучающий(ая)ся: _____

Курс: 2

Группа: _____

Специальность: 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Место прохождения практики: _____ в
г. Геленджике

РУКОВОДИТЕЛИ ПРАКТИКИ:

От филиала: (ФИО) _____,
преподаватель СПО филиала «КубГУ» в г. Геленджике

От профильной организации: _____,
(ФИО, должность) в г. Геленджике

График прохождения производственной практики

Наименование подразделения	Количество дней	Количество часов
Служба приема и размещения	7	36
Итого:	7	36

№ п/п	Дата	Место работы	Количество часов	Виды работ	Содержание работы	Оценка и подпись непосредственного руководителя
1		филиал	6	Установочная конференция, организационные вопросы оформления документов по практике	Знакомство с целями и задачами практики. Разработка индивидуального плана практики.	.
2		СПиР	6	Ознакомление со спецификой функционирования предприятия, его структурой, работой различных подразделений, штатным расписанием	Прохождение вводного и первичного инструктажа по охране труда и технике пожарной безопасности. Распределение по рабочим местам.	
3		СПиР	6			
4		СПиР	6			
5		СПиР	6			
		филиал	6	Итоговая аттестация	Защита отчета по практике.	

Обучающий(ая)ся группы _____ И.О. Фамилия
 Руководитель практики от филиала _____ И.О. Фамилия
 Руководитель практики от профильной организации _____ И.О. Фамилия
подпись, печать

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
образования «Кубанский государственный университет» в г. Геленджике

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ производственной практики

период с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

(Ф.И.О. обучающегося)

Обучающий(ая)ся _____ группы _____ курса _____ формы обучения

Специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Руководитель практики от филиала: преподаватель СПО филиала «КубГУ» в
г. Геленджике _____

(ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.)

Оценка по итогам защиты практики: _____

Подпись руководителя практики от филиала _____

« _____ » _____
(дата)

Руководитель практики от профильной организации:

(должность, ФИО, подпись)

202__

Календарные сроки практики

По учебному плану:

Производственная практика

Начало _____ 202__ г. Окончание _____ 202__ г.

База практики

Руководитель практики от филиала

Преподаватель филиала ФГБОУВО «Кубанский государственный университет» в Геленджике

_____ И.О. Фамилия

Руководитель практики от организации

Место работы, должность

_____ И.О. Фамилия

Содержание

Введение

1. Основная часть. Краткая характеристика
2. Вариативная часть. Производственная практика

Заключение

Список использованных источников

ВВЕДЕНИЕ

1. Краткая характеристика
2. Вариативная часть. Производственная практика

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В период прохождения производственной практики (по профилю специальности),.....

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Правила по технике безопасности.
2. Корпоративный кодекс со сводом корпоративных правил поведения.
3. Нормативные документы службы приема и бронирования.
4. Прейскуранты цен проживания в комплексе.
5.
6.
7.
8.

Практикант: _____ И.О. Фамилия

Руководитель практики от филиала: _____ И.О. Фамилия

Руководитель практики от профильной организации: _____ И.О. Фамилия
подпись

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Кубанский государственный университет» в г. Геленджике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(ФИО)

Обучающий(ая)ся на 3 курсе по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.02
Предоставление гостиничных услуг

в объеме _____ недели, с « » _____ г. по « » _____ 202 _____ г.

Виды и качество выполнения работ

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики Вид работы, выполненной обучающимся во время практики	Уровень освоения компетенций (оценка)
ПМ.02 Предоставление гостиничных услуг	ПК 2.1.	Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей	
	ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия	
	ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг	
Итоговая оценка уровня освоения обучающимся профессиональных компетенций**			

* - оценивается уровень освоения компетенций. Если в результате выполнения соответствующего вида работ осваивается несколько компетенций, то в таблице каждая компетенция отображается отдельной строкой с указанием вида работы по компетенции и проставлением соответствующей оценки. Оценки за освоение одной конкретной компетенции должны совпадать вне зависимости от вида работ.

** - итоговая оценка определяется как среднее арифметическое оценок, полученных за освоение каждой компетенции, со стандартным округлением.

При оценивании компетенций используются следующие критерии

Критерии оценки компетенций	Оценка
-----------------------------	--------

обучающийся не овладел оцениваемыми компетенциями, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно	2
обучающийся освоил 60-69% оцениваемых (ой) компетенций (ии), показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.	3
обучающийся освоил 70-89% оцениваемых (ой) компетенций (ии), умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно правовой документацией.	4
обучающийся освоил 90-100% оцениваемых (ой) компетенций (ии), умение связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа	5

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

ОТЗЫВ

О качестве подготовки студентов филиала ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» в городе Геленджике, обучающийся по программе СПО, специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Подпись, М.П.

ХАРАКТЕРИСТИКА профессиональной деятельности обучающегося

1. Фамилия, имя, отчество практиканта;
2. Наименование организации, сроки прохождения практики и под чьим руководством студент проходил практику;
3. Отношение студента к работе (интерес, инициатива, исполнительность, дисциплинированность и т.д.);
4. Объем выполненной работы на практике;
5. Качество выполняемой студентом работы, степень проявленной самостоятельности, уровень овладения теоретическими и практическими навыками;
6. Помощь, оказанная студентом в выполнении отдельных заданий на предприятии

Таким образом, практикант(ка) сформировала следующие общие компетенции:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В ходе производственной практики ФИО занималась.....
Практикантка уделяла пристальное внимание к оформлению необходимой документации.

Таким образом, практикантка сформировала следующие профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг

Руководитель учебной

практики от образовательной организации _____ И.О. Фамилия

Руководитель учебной практики

от предприятия _____ И.О. Фамилия