

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Агабекян Раиса Левоновна

Должность: ректор

Дата подписания: 07.06.2021 14:49:01

Уникальный программный ключ:

4237c7ccb9b9e111bbaf1f4fcd9201d015c4dbaa123ff774747307b9b9fbcbe

**Негосударственное аккредитованное некоммерческое частное
образовательное учреждение высшего образования**

**«Академия маркетинга и социально-информационных технологий –
ИМСИТ»**

(г. Краснодар)

Академический колледж

РЕКОМЕНДОВАНО

Предметно-цикловой комиссией

Педагогических и гуманитарных дисциплин
академического колледжа

Протокол № 8 от 22 марта 2021г.

Председатель ПЦК В. Д. Ушакова

УТВЕРЖДЕНО

Научно-методическим советом

Академии ИМСИТ

Протокол № 7 от 29 марта 2021 г.

Председатель НМС, проректор по научной
работе и нормативно-методической
деятельности Н. Н. Павелко

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

основной профессиональной образовательной программы

по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Краснодар, 2021

Программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. № 1552.

Программа включает материал, необходимый для выполнения задания по производственной практике, требования к оформлению отчета, образцы сопроводительных документов.

Составитель: Большакова М. В., преподаватель первой категории академического колледжа

Программа и методические указания рассмотрены и одобрены Предметно-цикловой комиссией, протокол № 8 от 22 марта 2021 г.

Программа утверждена на заседании Научно-методического совета Академии, Протокол № 7 от 29 марта 2021 г.

Председатель НМС, профессор Н.Н. Павелко

Согласованно:

Проректор по учебной работе, доцент Н. И. Севрюгина

Проректор по качеству образования, доцент К. В. Писаренко

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения	4
2 ФОРМА И МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	11
3.1 Количество часов на освоение программы производственной практики:.....	11
3.2 Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике	16
3.3 Результаты освоения производственной практики	16
3.4 Индивидуальные задания для студентов	16
4 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	21
5 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	27
5.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	27
5.2 Информационное обеспечение обучения.....	27
6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	32
7 ПРОХОЖДЕНИЕ ПРАКТИКИ ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ	35
8 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРИ ЗАЩИТЕ ОТЧЕТА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	39
9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	41
ПРИЛОЖЕНИЕ А	Ошибка! Закладка не определена.

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности по профессиональному модулю:

ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. 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 общечеловеческих ценностей.

ОК 07. 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.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.

ПК 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.

ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания.

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. 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 общечеловеческих ценностей.

ОК 07. 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.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. 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 общечеловеческих ценностей.

ОК 07. 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.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.

ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж.

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. 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 общечеловеческих ценностей.

ОК 07. 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.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.

ПК 4.2. Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.2 Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	знать: нормативные правовые акты в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг; стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы; методы планирования труда работников службы приема и размещения. уметь: планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; контролировать работу работников службы приема и размещения по организации встреч, приветствий и обслуживания гостей, по их регистрации и размещению, по охране труда на рабочем месте, по передаче работниками дел при окончании смены. иметь практический опыт в: разработке операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности

	исполнителей по приему и размещению гостей.
Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	<p>знать: задачи, функции и особенности работы службы питания; технологии организации процесса питания; требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания; критерии и показатели качества обслуживания. уметь: осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. иметь практический опыт в: разработке операционных процедур и стандартов службы питания; планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.</p>
Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	<p>знать: структуру службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы; принципы взаимодействия с другими службами гостиницы; сервисные стандарты обслуживания номерного фонда; санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей; порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда; принципы управления материально-производственными запасами; методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса; требования охраны труда, техники безопасности и правил противопожарной безопасности; систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда. уметь: планировать работу службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг работниками службы; рассчитывать нормативы работы горничных; контролировать состояние номерного фонда, ведение документации службы, работу обслуживающего персонала по соблюдению техники безопасности на рабочем месте, оказанию первой помощи и действий в экстремальной ситуации. иметь практический опыт в: разработке операционных процедур и стандартов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.</p>
Организация и контроль текущей деятельности	<p>знать: структуру и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиницей и взаимосвязи с другими</p>

<p>работников службы бронирования и продаж</p>	<p>подразделениями гостиницы; способы управления доходами гостиницы; особенности спроса и предложения в гостиничном деле; особенности работы с различными категориями гостей; методы управления продажами с учетом сегментации; способы позиционирования гостиницы и выделения ее конкурентных преимуществ; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; каналы и технологии продаж гостиничного продукта; ценообразование, виды тарифных планов и тарифную политику гостиницы; принципы создания системы «лояльности» работы с гостями; методы максимизации доходов гостиницы; критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам; виды отчетности по продажам. уметь: осуществлять мониторинг рынка гостиничных услуг; выделять целевой сегмент клиентской базы; собирать и анализировать информацию о потребностях целевого рынка; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг гостиницы; разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей; выявлять конкурентоспособность гостиничного продукта и разрабатывать мероприятия по ее повышению; планировать и прогнозировать продажи; проводить обучение персонала службы бронирования и продаж приемам эффективных продаж. иметь практический опыт в: планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы бронирования и продаж; разработке практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов; выявлении конкурентоспособности гостиничного продукта; определении эффективности мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта.</p>
--	--

2 ФОРМА И МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Форма проведения практики – индивидуальная.

Места для практики, исходя из условий ее прохождения группами студентов, подбирают, как правило, на предприятиях и в организациях, расположенных в г. Краснодаре и Краснодарском крае. При наличии вакантных должностей студенты могут зачисляться на них, если работа соответствует требованиям программы практики.

Разделом производственной практики может являться научно-исследовательская работа обучающегося. В случае ее наличия при разработке программы научно-исследовательской работы вуз предоставляет возможность студенту:

- осуществлять сбор, обработку и анализ информации по теме (заданию);
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении разработок;
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию);
- выступить с докладом на конференции;
- принять участие в различного вида конкурсах, олимпиадах и прочих мероприятиях научно-практического характера.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика – выполнение студентами профессиональных обязанностей на рабочих местах предприятия (учреждения, организации); предоставление студентам работы (или возможность работы в качестве дублера) на основных должностях работников на предприятиях (учреждениях, организациях) и иных объектах по профилю получаемого образования. В процессе ее прохождения студент выполняет должностные обязанности, предусмотренные «Квалификационными требованиями (профессиональными стандартами) к основным должностям работников отрасли» для специалистов второго квалификационного уровня.

Руководителем практики от академии или от организации могут быть внесены изменения и дополнения в определение этапов, в задания на каждом из этапов в зависимости от особенностей предприятия (организации) – базы практики. Источниками информации могут служить документы (отчеты, архивы, публикации и пр.), как внутренние, так и внешние, а также данные, полученные путем опроса членов органа (анкетирование, интервьюирование) и личных наблюдений практиканта.

Руководитель должен составлять задание для студента индивидуально, с учетом места и характера практической деятельности.

В результате проведенной работы студенты делают выводы о сущности, задачах и технологии (методологии и методиках) профессиональной деятельности в рамках специальности, осуществляют сбор эмпирического материала для выполнения курсовых и выпускных квалификационных работ. При этом каждым студентом должна быть квалифицированно проанализирована та или иная конкретная проблемная область в сфере предоставления услуг; разработана программа и предложен инструментарий исследования по данной проблематике; сделаны заключения о возможности практического использования (внедрения) полученных результатов.

3.1 Количество часов на освоение программы производственной практики:

Общая трудоемкость производственной практики составляет 3 недели в соответствии с ПМ01:

Разделы (этапы)	Виды работ на производственной практике	Трудоемкость в часах	Формы текущего контроля
Организационно-подготовительный	Организационное собрание. Встреча с руководителем производственной практики для согласования задания на прохождение практики	6	Заявление студента об утверждении места для прохождения практики за 2 недели до начала практики Приказ о распределении студентов по базам практик за 2 недели до начала
Ознакомительный	Проведение инструктажей по технике безопасности,	42	Материалы прохождения этапа в

	<p>противопожарной профилактики.</p> <p>Ознакомление с внутренним распорядком дня предприятия.</p> <p>Экскурсия по подразделениям предприятия. Распределение по рабочим местам.</p> <p>Ознакомление с производством (учредительные документы, устав, организационная структура, нормативная документация, изучение деятельности предприятия и др.).</p>		дневнике практики
Производственный	<p>Изучение основных направлений, оценка основных показателей деятельности предприятия.</p> <p>Работа студентов в подразделениях предприятия по выполнению индивидуальных заданий, выполнение задания и поручения руководителя практики от организации.</p> <p>Обработка и анализ полученной информации: интерпретация полученных результатов выполненного индивидуального задания, рекомендации практического характера</p>	50	Заполнение дневника практики, выполнение практической части отчёта
Заключительный этап	Отчёт по практике, который должен включать сведения о конкретно выполненной работе в период практики, дневник практики, отзыв-характеристика руководителя практики от предприятия	10	Дифференцированный зачет
Итого		108	
Общая трудоемкость производственной практики составляет 4 недели в соответствии с ПМ02:			
Разделы (этапы)	Виды работ на производственной практике	Трудоемкость в часах	Формы текущего контроля
Организационно-подготови-	Организационное собрание. Встреча с руководителем	6	Заявление студента об утверждении места для прохождения

тельный	производственной практики для согласования задания на прохождение практики		практики за 2 недели до начала практики Приказ о распределении студентов по базам практик за 2 недели до начала
Ознакомительный	<p>Проведение инструктажей по технике безопасности, противопожарной профилактике.</p> <p>Ознакомление с внутренним распорядком дня предприятия.</p> <p>Экскурсия по подразделениям предприятия. Распределение по рабочим местам.</p> <p>Ознакомление с производством (учредительные документы, устав, организационная структура, нормативная документация, изучение деятельности предприятия и др.).</p>	64	Материалы прохождения этапа в дневнике практики
Производственный	<p>Изучение основных направлений, оценка основных показателей деятельности предприятия.</p> <p>Работа студентов в подразделениях предприятия по выполнению индивидуальных заданий, выполнение задания и поручения руководителя практики от организации.</p> <p>Обработка и анализ полученной информации: интерпретация полученных результатов выполненного индивидуального задания, рекомендации практического характера</p>	64	Заполнение дневника практики, выполнение практической части отчёта
Заключительный этап	Отчёт по практике, который должен включать сведения о конкретно выполненной работе в период практики, дневник практики, отзыв-характеристика руководителя практики от предприятия	10	Дифференцированный зачет

Итого	144	
-------	-----	--

Общая трудоемкость производственной практики составляет 2 недели в соответствии с ПМ03:

Разделы (этапы)	Виды работ на производственной практике	Трудоемкость в часах	Формы текущего контроля
Организационно-подготовительный	Организационное собрание. Встреча с руководителем производственной практики для согласования задания на прохождение практики	10	Заявление студента об утверждении места для прохождения практики за 2 недели до начала практики Приказ о распределении студентов по базам практик за 2 недели до начала
Ознакомительный	Проведение инструктажей по технике безопасности, противопожарной профилактике. Ознакомление с внутренним распорядком дня предприятия. Экскурсия по подразделениям предприятия. Распределение по рабочим местам. Ознакомление с производством (учредительные документы, устав, организационная структура, нормативная документация, изучение деятельности предприятия и др.).	24	Материалы прохождения этапа в дневнике практики
Производственный	Изучение основных направлений, оценка основных показателей деятельности предприятия. Работа студентов в подразделениях предприятия по выполнению индивидуальных заданий, выполнение задания и поручения руководителя практики от организации. Обработка и анализ полученной информации: интерпретация полученных результатов выполненного индивидуального	32	Заполнение дневника практики, выполнение практической части отчёта

	задания, рекомендации практического характера		
Заключительный этап	Отчёт по практике, который должен включать сведения о конкретно выполненной работе в период практики, дневник практики, отзыв-характеристика руководителя практики от предприятия	10	Дифференцированный зачет
Итого		72	

Общая трудоемкость производственной практики составляет 4 недели в соответствии с ПМ04:

Разделы (этапы)	Виды работ на производственной практике	Трудоемкость в часах	Формы текущего контроля
Организационно-подготовительный	Организационное собрание. Встреча с руководителем производственной практики для согласования задания на прохождение практики	6	Заявление студента об утверждении места для прохождения практики за 2 недели до начала практики Приказ о распределении студентов по базам практик за 2 недели до начала
Ознакомительный	Проведение инструктажей по технике безопасности, противопожарной профилактике. Ознакомление с внутренним распорядком дня предприятия. Экскурсия по подразделениям предприятия. Распределение по рабочим местам. Ознакомление с производством (учредительные документы, устав, организационная структура, нормативная документация, изучение деятельности предприятия и др.).	64	Материалы прохождения этапа в дневнике практики
Производственный	Изучение основных направлений, оценка основных показателей деятельности предприятия.	64	Заполнение дневника практики, выполнение практической части отчёта

	Работа студентов в подразделениях предприятия по выполнению индивидуальных заданий, выполнение задания и поручении руководителя практики от организации. Обработка и анализ полученной информации: интерпретация полученных результатов выполненного индивидуального задания, рекомендации практического характера		
Заключительный этап	Отчёт по практике, который должен включать сведения о конкретно выполненной работе в период практики, дневник практики, отзыв-характеристика руководителя практики от предприятия	10	Дифференцированный зачет
Итого		144	

Защита отчета проходит по всем этапам. Защита проводится в виде доклада перед всеми студентами группы. Надо быть готовым ответить на все связанные с отчетом вопросы, возникшие во время доклада.

3.2 Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике

В процессе прохождения производственной практики применяются следующие научно-исследовательские и научно-производственные технологии по:

Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения

Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда

Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж

3.3 Результаты освоения производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности по выполнению работ парикмахера

3.4 Индивидуальные задания для студентов

Виды работ:

ПМ.01

1. Отработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями;
2. Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице
3. Выполнение калькуляции стоимости услуг гостиничного предприятия для потребителей
4. Составление и обработка документации по загрузке номеров, ожидаемому заезду, состоянию номеров, начислениям.
5. Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями
6. Составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями
7. Отработка навыков заключения договоров в соответствии с принятыми соглашениями.
8. Отработка навыков использования технических, телекоммуникационных средства и профессиональных программ для расчета и выписки гостей
9. Отработка навыков начисления и осуществления расчетов с гостями
10. Оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям.
11. Выполнение обязанностей ночного портье.
12. Отработка навыков использования технических, телекоммуникационных средства для ночного аудита.
13. Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами с использованием приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

ПМ.02

1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия.
2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.
3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.
4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.
5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания.
6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.
7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.

8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.

9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.

10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис.

11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.

12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.

13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.

14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».

15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».

16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.

17. Распределение персонала по организациям службы питания.

18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.

19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.

20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.

21. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.

22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.

23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания.

ПМ.03

1. Ознакомление с организацией хранения ценностей проживающих

2. Проведение приемки и оценки качества уборки номеров, служебных помещений и помещений общего пользования.

3. Проведение контроля готовности номеров к заселению

4. Оформление документов по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой

5. Оформление бланков заказов и квитанций на оказание дополнительных услуг по стирке и чистке одежды и др.

6. Осуществление контроля использования моющих и чистящих средств, инвентаря, оборудования.

7. Ведение учета забытых вещей.

8. Работа с просьбами и жалобами гостей.

9. Оформление актов активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности

10. Заполнение документов по соответствию выполненных работ стандартам качества

11. Проведение инструктажа персонала службы и обучающих занятий.

12. Оформление бланков заказов и квитанций на оказание персональных услуг

13. Оформление отчетной документации

14. Информирование потребителя о правилах безопасности во время проживания в гостиницах и туристских комплексах

ПМ.04

1. Отработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями;

2. Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице

3. Выполнение калькуляции стоимости услуг гостиничного предприятия для потребителей

4. Составление и обработка документации по загрузке номеров, ожидаемому заезду, состоянию номеров, начислениям.

5. Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями

6. Составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями

7. Отработка навыков заключения договоров в соответствии с принятыми соглашениями.

8. Прием заявки на резервирование номеров (по телефону, факсу, Интернету, через центральную систему бронирования и GDS, при непосредственном общении с гостем) на русском и иностранном языке

9. Предоставление гостям информации о наличии свободных номеров запрошенной категории на требуемый период и их стоимости

10. Предоставление гостям информации об особенностях различных категорий номеров и условиях резервирования номеров в отеле

11. Информирование гостя об условиях аннуляции бронирования и возможных штрафных санкциях

12. Оформление принятых заявок на резервирование номеров

13. Оформление визовой поддержке и заявок на подтверждение и аннуляцию бронирования

14. Оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение о резервировании номеров

15. Внесение изменений в заказ на бронирование
16. Контроль над передачей незабронированных номеров для продажи в службу приема и размещения
17. Отработка навыков использования технических, телекоммуникационных средства и профессиональных программ для расчета и выписки гостей
18. Отработка навыков начисления и осуществления расчетов с гостями
19. Оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям.
20. Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами с использованием приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

4 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Требования к структуре и содержанию отчетов устанавливаются соответствующими ГОСТ. Структура включает в себя следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- аттестационный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Структурные элементы перечислены в порядке размещения их в документе. Установленный перечень может корректироваться в соответствии со спецификой специальности студентов.

В разделе I приведена структура разделов для специальностей гуманитарного, социально-экономического профилей:

Титульный лист является первой страницей работы, заполняется по строго определенным правилам.

В **Содержании** последовательно перечисляются все заголовки работы с указанием страниц, с которых начинаются заголовки. Заголовки должны точно повторяться в тексте работы. Сокращать заголовки в содержании, давать их в иной редакции по сравнению с заголовками в тексте не допускается.

Введение является важной частью работы, поэтому оно должно быть тщательно проработано, выверено логически, статистически, в соответствии с правилами орфографии и пунктуации.

Введение должно кратко характеризовать цель работы, ее актуальность, новизну, современное состояние научной проблемы, которой посвящено исследование, степень разработанности в научной литературе. Во введении формулируется проблема и круг вопросов, необходимых для ее решения, определяется цель работы с ее расчленением на взаимосвязанный комплекс задач, подлежащих решению для раскрытия темы, указываются объект и предмет исследования, используемые методы анализа и литературные источники.

Во Введении в обязательном порядке обосновываются:

Актуальность работы.

Цель работы, представляет собой формулировку результата исследовательской деятельности и путей его достижения с помощью определенных средств. Необходимо учитывать, что у работы может быть только одна цель.

Не следует формулировать цель как «Исследование...», «Изучение...», так как эти слова указывают на процесс достижения цели, а не саму цель.

Задачи исследования – совокупность элементов цели исследования; составные части

результата; этапы, которые нужно пройти для достижения цели. Это обычно делается в форме перечисления (выявить..., описать..., установить..., определить.. и т.п.). Так если целью исследования является, например, сравнительная характеристика методов решения проблемы, то задачами будут – выработка критериев сравнения, описания методов, формулирование выводов по результатам анализа. Постановку задач следует делать как можно более тщательно, т.к. их решение составляет содержание разделов работы.

Объекты исследования. Объектом исследования работы (проекта) могут выступать действующие организации (различных организационно-правовых форм и видов деятельности) в соответствии со специальностью студента и заключенным договором.

Предмет исследования – это наиболее значимые с теоретической или практической точки зрения свойства, стороны, проявления, особенности объекта, которые подлежат непосредственному изучению. Это угол зрения на объект, аспект его рассмотрения, дающий представление о том, что конкретно будет изучаться в объекте, как он будет рассматриваться, какие новые отношения, свойства, функции будут выявляться.

Основная часть. При написании основной части работы (проекта) необходимо учитывать следующее:

а) Изложение материала должно быть **последовательным и логичным**. Общая логика написания параграфа сводится к стандартной логической схеме (количество таких цепочек в параграфе может быть любым): «Тезис – Доказательство – Вывод».

Все разделы работы (проекта) должны быть связаны между собой. Особое внимание следует обращать на логические переходы от одной главы к другой, от параграфа к параграфу, а внутри параграфа – от вопроса к вопросу.

Например: «Таким образом /Итак, в данном параграфе/в данной главе мы рассмотрели/мы пришли к выводу, что...».

Требования к техническому оформлению курсовой работы (проекту)

Отчет по практике представляет собой достаточно объемный документ. Объем, должен быть в пределах 20 - 45 страниц, набранного на компьютере (без приложений), формата А4 машинописного текста.

Работа (проект) выполняется с использованием компьютера и оформляется на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм) в текстовом редакторе Microsoft Word for Windows, соблюдая следующие требования:

а) поля: левое – 30мм, верхнее и нижнее – не менее – 20 мм, правое – не менее 15 мм; ориентация – книжная;

б) шрифт – Times New Roman (черный); начертание – обычный, размер шрифта - 14, в таблицах – не менее 12;

в) выравнивание текста - по ширине; красная (первая) строка – 1,25 см; интервал – 1,5, в таблицах интервал – может быть уменьшен до 1,0;

г) количество знаков в строке – 60-70; количество строк на листе – 29-31.;

д) все структурные элементы работы выделяться полужирным начертанием;

е) страницы нумеруются арабскими цифрами по центру в нижней части листа без точки. Нумерация – сквозная, начинается с титульного листа. Титульный лист и бланк задания включается в общую нумерацию, но не нумеруется.

На Титульном листе должны размещены следующие реквизиты (сведения):

1) полное наименование образовательной организации;

- 2) название отделения;
- 3) наименование документа (отчет по производственной практике);
- 4) наименование модуля;
- 5) специальность (шифр, наименование);
- 6) сведения об авторе: курс, форма обучения, группа, ФИО;
- 7) сведения о руководителе;
- 8) город и год выполнения.

Требования к оформлению Содержания

В Содержании указываются «**ВВЕДЕНИЕ**», номера и названия разделов, подразделов, пунктов, «**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**», «**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**» и «**ПРИЛОЖЕНИЯ**», а также страницы, на которых эти названия размещены. Промежутки от последней буквы названия рубрики до номера страницы заполняют отточием. Слово «стр.» не пишут. Рекомендуем авто-собираемое содержание.

Требования к изложению текста курсовой работы (проекта)

Текст работы должен быть четким и не допускать различных толкований. При изложении обязательных требований в тексте должны применяться слова «необходимо», «следует», «требуется», «должен», «запрещается» и т.д. При изложении других положений следует применять слова – «могут быть», «как правило», «при необходимости», «в случае» и т.д.

При этом допускается использовать повествовательную форму изложения текста документа, например, «применяют», «указывают» и т.п.

В тексте не допускается:

- применять обороты разговорной речи, профессионализмы;
- применять для одного и того же понятия научные термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
- применять произвольные словообразования.
- применять сокращения слов, кроме установленных правилами орфографии русского языка, соответствующими государственными стандартами, а также установленными в данном положении (например, т.е. (то есть); делается после перечисления: и т.д. (и так далее), и т.п. (и тому подобное), и др. (и другие), и пр. (и прочие); при ссылках: см. (смотри); при обозначении цифрами годов: г. (год), гг.(годов). Вместе с тем не допускается внутри предложения сокращение слов: и другие, и тому подобное, и прочие, например, так называемый.

Текст основной части работы делят на разделы, подразделы, пункты и подпункты.

Разделы должны иметь сквозную нумерацию в пределах всей работы и обозначаться арабскими цифрами. Каждый раздел следует начинать с нового листа (страницы). После номера раздела точку не ставят.

Подразделы следует нумеровать арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела, в который входит данный подраздел, и порядкового номера этого подраздела, разделенных точкой (например: первый подраздел второго раздела – 2.1.). После номера подраздела точку не ставят.

Заголовки подразделов, пунктов и подпунктов печатаются строчными буквами (кроме первой прописной). Подчеркивать заголовки и переносить в заголовках слова не допускается. В конце заголовка точка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Слова, напечатанные на отдельной странице («СОДОРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ»), служат заголовками соответствующих структурных частей работы, не нумеруются и выравниваются по центру.

Расстояние между заголовком главы и параграфа должен составлять 1 строку, заголовком и текстом – 1 строку, между текстом и заголовком – 1 строку.

Требования к оформлению иллюстраций

Под иллюстрацией понимают графики, чертежи, схемы, рисунки, диаграммы, фотоснимки. Количество иллюстраций должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста. Иллюстрации могут быть расположены как по тексту документа, так и в конце его в приложении. Иллюстрации должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота текста или с поворотом по часовой стрелки.

Таблицы. Цифровой материал рекомендуется помещать в работе в виде таблиц. Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором упоминается впервые, или на следующей странице. Таблицы слева, справа, сверху и снизу ограничиваются линиями. На все таблицы должны быть даны ссылки в тексте.

Таблицы должны быть пронумерованы арабскими цифрами. Нумерация – сквозная в пределах всей работы. Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Слово «Таблица» и заголовок начинаются с прописной буквы без абзаца, точка в конце заголовка не ставится.

Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописных букв, ее подзаголовки – строчных, если последние подчиняются заголовку. Заголовки граф указываются в единственном числе. Графу «№ п/п» в таблицу включать не следует.

При переносе таблицы шапку таблицы повторяют с левой стороны таблицы и над ней размещают слова «продолжение таблицы» с указанием ее номера. Если шапка таблицы велика, допускается ее повторять: в этом случае следует пронумеровать графы и повторить их нумерацию на следующей странице. Заголовок таблицы не повторяют.

Ссылки. При ссылке на источник после упоминания о нем в тексте работы проставляют номер (в квадратных скобках), под которым он значится в библиографическом списке. В необходимых случаях (обычно при использовании цифровых данных или цитаты) указываются и страницы, на которых помещаются используемые данные, например: I12, с. 23I.

Ссылки на таблицы, рисунки, приложения берутся в круглые скобки. При ссылках следует писать: «в соответствии с данными таблицы 5», (таблица 5), «по данным рисунка 3» (рисунок 3), «в соответствии с приложением А» (приложение А), «...по формуле (3)». **Рисунки.** Все иллюстрации (графики, схемы, диаграммы, чертежи, фотографии и пр.), помещенные в работе с целью придания излагаемому тексту ясности и конкретности, именуется рисунками. Каждый рисунок должен иметь название, которое помещают под ним. Рисунки нумеруются последовательно в пределах всей работы арабскими цифрами. Допускается нумерация в пределах раздела.

Требования к оформлению списка использованных источников

Сведения об источниках следует нумеровать арабскими цифрами и печатать с абзаца. Библиография оформляется на том языке, на котором опубликован или написан источник.

Сведения об источниках должны содержать фамилию и инициалы автора (если таковые имеются); полное название книги, после косой черты – данные о редакторе (если книга написана группой авторов); после тире – название города, в котором издана книга; после двоеточия – название издательства (без кавычек), после запятой – год издания, а также объем. Для некоторых городов приняты специальные сокращения: М (Москва), СПб. (Санкт-Петербург).

При использовании статьи (главы, раздела) из книги или периодического издания необходимо указать фамилию, инициалы автора (если фамилия автора указана на титульном листе книги), название статьи (главы, раздела), после двух косых линий – название издания, где она помещена; после тире – год; после тире – номер, а также номер страницы, на которых находится данная статья.

Образцы оформления нормативных документов:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации. Принят Государственной Думой 21.12.01. Одобрен Советом Федерации 26.12.01. – М.: ИКФ «ЭКМОС», 2016.-207 с.

Примечание. Если в нормативный документ вносились изменения, дополнения, то в скобках перед источником указывается последняя редакция.

Образец оформления книги одного автора:

Вахрушина М.А. Управленческий анализ / М.А.Вахрушина. - М.: Омега-Л, 2015.-432 с.

Образец оформления книги двух авторов:

Новодворский В.Д. Управление оборотным капиталом / В.Д.Новодворский, Л.В.Пономарева. – М.: Издательство «Кнорус», 2016. – 368 с.

Образец оформления книги трех авторов:

Дубров А.М. Финансовый менеджмент: учебник / А.М. Дубров, В.С. Мхитарян, Л.И. Трошин. – М.: Финансы и статистика, 2016. – 384 с.

Образец оформления книги авторского коллектива «Под редакцией»:

Анализ трудовых показателей: учебник для вузов / под ред. Проф. Л.Т. Гиляровской. – 3-е изд., доп. – М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2015. – 615 с.

Образец оформления журнальной статьи:

Иванов А.А. Оценка эффективности бизнеса и инвестиций // Менеджмент в России и за рубежом. – 2016. - № 2. – С.5-8.

Образец оформления статей из сборника научных статей:

Семиколенова М.Н. Предпосылки развития аудита и контроллинга // Механизм

хозяйственных преобразований: позиция молодых ученых: Сб.науч. ст. – Краснодар: Изд-во Куб. ун-та, 2012. – С. 20-25.

Образец оформления газетной статьи:

Богатырева Е.И. Отражение финансовых результатов в отчетности // Финансовая газета. – 2013. – 22 января.

Образец оформления главы из книги:

Бажов А.Я. Учет персонала и движение кадров // Штейман М.Я., Данилко Б.В., Бажов А.Я. Управление персоналом организации. – М.: Финансы и статистика, 2012.- Гл. 14.- С.211-219.

Образец оформления автореферата:

Кравцов Э.К. Организация системы финансового контроля: опыт и проблемы: автореф. дис.канд. экон. наук. – М., 2015. – 24 с.

Образец оформления диссертации:

Рыжков В.Г. Особенности управления дебиторской задолженностью: дис. д-ра экон. наук. М., 2012. – 450 с.

Образец оформления статьи Интернет-ресурса:

Посошкова Е.В. производственный потенциал и его взаимосвязь с другими потенциалами // Электронный ресурс. – Режим доступа URL: <http://www.alldocs.ru/download/index.php?id=5046> (дата обращения 24.08.2019г.).

5 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие кабинета. **Оборудование кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия.

5.2 Информационное обеспечение обучения

1. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=1023718>

2. Гончарова Л.П. Гостиничный сервис: Учебное пособие / Гончарова Л.П. - М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 174 с.- (Среднее профессиональное образование) <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=987236>

3. Ёхина М. А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М. А. Ёхина, – 2-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с. ISBN 978-5-4468-8190-1 <https://academia-library.ru/catalogue/4831/405762/>

4. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие для ССУЗов/ А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>

5. Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: Учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с. - (ПРОФИЛЬ). <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415579>

6. Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: Учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с.- (ПРОФИЛЬ). <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415579>

7. Семенова, М.Ю. Английский язык: туризм и сервис. : учебное пособие / Семенова М.Ю. — Москва : КноРус, 2019. — 260 с. — (СПО). <https://www.book.ru/book/932014>

8. Кабанова, К.В. Английский язык для индустрии гостеприимства : учеб. пособие / К.В. Кабанова, Е.Н. Мотинова, В.В. Темякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 190 с. — (Среднее профессиональное образование). <https://znanium.com/catalog.php?bookinfo=989446>

9. Радовель В.А. Английский язык в сфере услуг : учеб. пособие / В.А.

Радовель. — Москва : РИОР: ИНФРА-М, 2019. — 344 с. — (Среднее профессиональное образование). <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=917873>

10. Английский язык для работы в туризме. Working in Tourism : учебник / А.П. Миньяр-Белоручева, М.Е. Покровская. — 2-е изд. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 192 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=958977>

11. Английский язык для индустрии гостеприимства: Учебное пособие / Ишимцева К. В., Мотинова Е. Н., Темякова В. В. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473487>

12. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=1045715>

13. Любецкая, Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах. : учебник / Любецкая Т.Р. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. — (СПО). <https://www.book.ru/book/930526>

14. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.- (ПРОФИЛЬ). <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>

15. Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: Учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с.- (ПРОФИЛЬ). <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415579>

16. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. - 256 с. <https://znanium.com/catalog.php?bookinfo=320585>

17. Потапова И. И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 208 с. ISBN 978-5-4468-7607-5 <https://academia-library.ru/catalogue/4831/358898/>

18. Семенова, М.Ю. Английский язык: туризм и сервис. : учебное пособие / Семенова М.Ю. — Москва : КноРус, 2019. — 260 с. — (СПО). <https://www.book.ru/book/932014>

19. Кабанова, К.В. Английский язык для индустрии гостеприимства : учеб. пособие / К.В. Кабанова, Е.Н. Мотинова, В.В. Темякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 190 с. — (Среднее профессиональное образование). <https://znanium.com/catalog.php?bookinfo=989446>

20. Радовель В.А. Английский язык в сфере услуг : учеб. пособие / В.А. Радовель. — Москва : РИОР: ИНФРА-М, 2019. — 344 с. — (Среднее профессиональное образование). <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=917873>

21. Английский язык для индустрии гостеприимства: Учебное пособие /

Ишимцева К. В., Мотинова Е. Н., Темякова В. В. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473487>

22. Бисько, И.А. Организация обслуживания туристов. Tourism service organization. : учебное пособие / Бисько И.А., Маевская В.А., Паксютина Е.А. — Москва : КноРус, 2019. — 209 с. <https://www.book.ru/book/931194>

23. Английский язык для работы в туризме. Working in Tourism : учебник / А.П. Миньяр-Белоручева, М.Е. Покровская. — 2-е изд. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 192 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=958977>

24. Потапова И. И. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 320 с. ISBN 978-5-4468-6124-8 <https://academia-library.ru/catalogue/4831/296636/>

25. Зайцева Н.А. Менеджмент в сервисе и туризме : учеб. пособие / Н.А. Зайцева. — 3-е изд., доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 366 с. — (Среднее профессиональное образование). <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=1013812>

26. Полевая М. В. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М. В. Полевая, А. Н. Третьякова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр “Академия”, 2018. — 224 с. ISBN 978-5-4468-8188-8 <https://academia-library.ru/catalogue/4831/405754/>

27. Патопова И. И Организация обслуживания гостей в процессе проживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Патопова. — М.: Издательский центр «Академия», 2015 — 320 с. ISBN 978-5-4468-3007-7 <https://academia-library.ru/catalogue/4831/164988/>

28. Быстров, С.А. Организация гостиничного дела : учеб. пособие / С.А. Быстров. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 432 с. — (Среднее профессиональное образование). <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=1034526>

29. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.- (ПРОФИЛЬ). <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>

30. Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: Учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с.- (ПРОФИЛЬ). <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415579>

31. Можаяева Н.Г., Камшечко М.В. Индустрия гостеприимства : практикум / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 120 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=545512>

32. Джум Т.А. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Олышанская. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 368 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=478441>

33. Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: Учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с.- (ПРОФИЛЬ). <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415579>

34. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. - 256 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=320585>

35. Семенова, М.Ю. Английский язык: туризм и сервис. : учебное пособие / Семенова М.Ю. — Москва : КноРус, 2019. — 260 с. — (СПО). <https://www.book.ru/book/932014>

36. Кабанова, К.В. Английский язык для индустрии гостеприимства : учеб. пособие / К.В. Кабанова, Е.Н. Мотинова, В.В. Темякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 190 с. — (Среднее профессиональное образование). <https://znanium.com/catalog.php?bookinfo=989446>

37. Радовель В.А. Английский язык в сфере услуг : учеб. пособие / В.А. Радовель. — Москва : РИОР: ИНФРА-М, 2019. — 344 с. — (Среднее профессиональное образование). <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=917873>

38. Английский язык для индустрии гостеприимства: Учебное пособие / Ишимцева К. В., Мотинова Е. Н., Темякова В. В. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473487>

39. Бисько, И.А. Организация обслуживания туристов. Tourism service organization. : учебное пособие / Бисько И.А., Маевская В.А., Паксютина Е.А. — Москва : КноРус, 2019. — 209 с. <https://www.book.ru/book/931194>

40. Мазилкина Е.И. Организация продаж гостиничного продукта : учеб. пособие / Е.И. Мазилкина. - М. : ИНФРА-М, 2018. - 207 с. - (Среднее профессиональное образование). <https://znanium.com/catalog.php?bookinfo=965916>

41. Быстров, С.А. Организация гостиничного дела : учеб. пособие / С.А. Быстров. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 432 с. — (Среднее профессиональное образование). <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=1034526>

42. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=1023718>

43. Гончарова Л.П. Гостиничный сервис: Учебное пособие / Гончарова Л.П. - М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 174 с.- (Среднее профессиональное образование) <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=987236>

44. Ёхина М. А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирование и продаж размещения : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М. А. Ёхина, – 2-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. ISBN 978-5-4468-8264-9 <https://academia-library.ru/catalogue/4831/407912/>

45. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М,

2014. - 304 с.- (ПРОФИЛЬ). <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>

46. Радовель В.А. Английский язык в сфере услуг : учеб. пособие / В.А. Радовель. — Москва : РИОР: ИНФРА-М, 2019. — 344 с. — (Среднее профессиональное образование). <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=917873>

47. Английский язык для работы в туризме. Working in Tourism : учебник / А.П. Миньяр-Белоручева, М.Е. Покровская. — 2-е изд. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 192 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=958977>

48. Семенова, М.Ю. Английский язык: туризм и сервис. : учебное пособие / Семенова М.Ю. — Москва : КноРус, 2019. — 260 с. — (СПО). <https://www.book.ru/book/932014>

49. Английский язык для индустрии гостеприимства: Учебное пособие / Ишимцева К. В., Мотинова Е. Н., Темякова В. В. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473487>

50. Бисько, И.А. Организация обслуживания туристов. Tourism service organization. : учебное пособие / Бисько И.А., Маевская В.А., Паксютина Е.А. — Москва : КноРус, 2019. — 209 с. <https://www.book.ru/book/931194>

6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Уметь Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Отзыв руководителя практики со стороны организации/ предприятия. Защита отчета по практике.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уметь Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Уметь Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Уметь Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Уметь 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 общечеловеческих ценностей.	Уметь Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Уметь Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 08. Использовать	Уметь Использовать средства	

средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Уметь Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Уметь Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.	Уметь Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.
ПК 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Уметь Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.	Уметь Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	Уметь Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Уметь Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность	Уметь Контролировать текущую деятельность работников службы

работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.	Уметь Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.
ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Уметь Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	Уметь Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.	Уметь Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.
ПК 4.2. Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Уметь Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

7 ПРОХОЖДЕНИЕ ПРАКТИКИ ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

7.1 При определении мест прохождения учебной и производственной практики обучающимся, имеющим инвалидность, Академия учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики могут быть созданы специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций. Использование технологических средств электронного обучения, позволяющих осуществлять прием-передачу информации в доступных формах в зависимости от нозологий.

При разработке образовательных сайтов Академия ИМСИТ ориентируется на то, чтобы и интерфейс, и контент с самого начала отвечали потребностям наибольшего числа обучаемых, т.е. обладали универсальным дизайном. Вся образовательная информация, представленная на сайте дистанционного обучения, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент является доступным для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья, такими как нарушение зрения (слепых и слабовидящих), нарушение слуха (глухих и слабослышащих), нарушение опорно-двигательной системы, нарушение речи, нарушение ментальной сферы, а также различные комбинации множественных и сочетанных нарушений.

7.2 Обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методическими ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально. Создана текстовая версия любого нетекстового контента для его возможного преобразования в альтернативные формы, удобная для различных пользователей, альтернативная версия медиа контентов, создан контент, который можно представить в различных видах без потери данных или структуры, предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества, предусмотрена доступность управления контентом с клавиатуры.

7.3 Обеспечение доступности прохождения учебной практики и защиты отчета для инвалидов и лиц с ОВЗ в Академии ИМСИТ

Наименование показателя	Перечень специальных условий, имеющих в образовательном учреждении
Информация о наличии в помещениях, зданиях инфраструктуры, обеспечивающей условия для пребывания лиц с ограниченными возможностями	
наличие приспособленной входной группы здания для ЛОВЗ (пандусы и другие устройства и приспособления)	имеется отдельный вход с минимальным перепадом высот, оборудованный пандусом открывающимся замком и звонком к дежурному сотруднику службы охраны, имеются пандусы в переходах
наличие возможностей перемещения ЛОВЗ внутри здания (приспособление коридоров, лестниц, лифтов и т.д.)	на первом этаже главного корпуса, без перепада высот от уровня входа находится методический кабинет, аудитории и компьютерный класс
наличие специально оборудованных санитарно гигиенических помещений для ЛОВЗ (перила, поручни, специализированное сантехническое оборудование и т.д.)	на первом этаже главного корпуса находится санитарно-гигиеническая комната, специально оборудованная для маломобильных групп населения, оснащенная специализированным санитарно-техническим оборудованием
оснащение зданий и сооружений системами противопожарной сигнализации и оповещения с дублирующими световыми устройствами, информационными табло с тактильной (пространственно-рельефной) информацией и др.	здание академии оснащено противопожарной звуковой сигнализацией, информационными табло
Сведения об информационном обеспечении доступности профессионального образования и обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ	
Система обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в организации	
инклюзивная в общих группах	присутствует
специальная в специализированных группах	присутствует

смешанная (частично в общих группах, частично в специальных)	присутствует
по индивидуальному учебному плану	присутствует
с применением дистанционных технологий	присутствует
Техническое обеспечение образования	
использование мультимедийных средств, наличие оргтехники, слайд-проекторов, электронной доски с технологией лазерного сканирования и др.	имеются мультимедийные средства, оргтехника, слайд-проекторы с экранами, интерактивные доски
обеспечение возможности дистанционного обучения (электронные УМК для дистанционного обучения, учебники на электронных носителях и др.)	имеются электронные УМК, учебники на электронных носителях, видеолекции, организована онлайн трансляция учебного процесса в ресурсных центрах и интерактивных аудиториях
специальное автоматизированное рабочее место (сканирующее устройство, персональный компьютер)	имеются рабочие места, оборудованные специальными средствами, персональные компьютеры с подключенными камерами
обеспечение возможности дистанционного обучения	Сайт Академии ИМСИТ
наличие компьютерной техники и специального программного обеспечения, адаптированных для инвалидов	имеется в наличии компьютерная техника и специализированное лицензионное программное обеспечение, адаптированное и разработанное для инвалидов
наличие адаптированного для инвалидов и лиц с ОВЗ производственного оборудования	имеется в наличии рельефно-точечные клавиатуры и оконечные устройства вывода информации
комплектование библиотек специальными адаптивно-техническими средствами для инвалидов ("говорящими книгами" на флеш-	библиотека комплектуется говорящими книгами для воспроизведения на доступных носителях информации

картах и специальными аппаратами для их воспроизведения)	
наличие иного адаптированного для инвалидов и лиц с ОВЗ оборудования	имеется оборудование для увеличения плоско-печатного текста, учебники с адаптированными шрифтами для студентов с нарушением зрения

8 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРИ ЗАЩИТЕ ОТЧЕТА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

После окончания практики в установленные Академией маркетинга и социально-информационных технологий сроки, каждый студент должен защитить ее результаты. Защита отчетов проводится в специально отведенное время и включает:

- краткое сообщение студента (7-10 минут) об объекте исследования, результатах практики, проведенных исследованиях и конкретных предложениях по совершенствованию деятельности предприятия (учреждения) в рамках темы (с возможным использованием презентации);
- вопросы к студенту и ответы на них;
- отзыв руководителя практики от Академии.

Итоговая аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой).

При оценке работы студента в период производственной практики принимается во внимание: уровень выполнения им общего задания; степень самостоятельности в работе; обоснованность предложений; знание современных взглядов на исследуемую проблему; использование информационных источников; содержание и оформление отчета о практике; четкость изложения материала на защите и правильность ответов на вопросы.

По итогам защиты отчета студенту выставляется оценка с учетом указанных ниже критериев:

«Отлично» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой практики учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено достаточно высоко; однако отдельные практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, имеются недочеты в выполнении заданий.

«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой практики учебных заданий выполнены, однако некоторые из выполненных заданий содержат ошибки, некоторые практические навыки работы не сформированы.

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой практики учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; выполненные учебные задания практики содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий практики.

Общая оценка выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Материально-техническое обеспечение производственной практики определяется материально-техническими возможностями принимающей организации. При этом важно, чтобы эти возможности позволяли использовать в период практики современные образовательные и научно-исследовательские технологии, включая ИТ.

Защита отчетов о прохождении учебной, производственной, преддипломной практики должна проводиться в аудитории, обеспеченной мультимедийным оборудованием.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
Негосударственное аккредитованное некоммерческое частное образовательное
учреждение высшего образования
«АКАДЕМИЯ МАРКЕТИНГА И СОЦИАЛЬНО-ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
– ИМСИТ»
(г. Краснодар)

Академический колледж

ОТЧЕТ
о прохождении производственной практики
по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

В _____

студента (ки) ____ курса, очной формы обучения, группа ____ - СПО - ТПИ- ____

Руководители:
от организации: _____ (_____)
(должность руководителя /подпись)

М.П.

от академии: преподаватель академического колледжа _____ (О. В. Городецкая)

Отчет защищен: _____ (дата) с оценкой _____

Краснодар 20____ г.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по итогам прохождения производственной практики

(ФИО обучающегося)

обучающийся на ____ курсе, группы ____ -СПО- ____ - ____ по специальности 43.02.14
 Гостиничное дело, прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю
ПМ 04 Выполнение работ по профессии парикмахер в объеме ____ часа, в период с «__»
 января 20__ г. по «__» января 20__ г., в _____

(полное наименование организации)

Виды и качество выполнения работ

в период прохождения производственной практики обучающимися:

№	Наименование ПК и ОК	Виды работы	Оценка о выполнении (удовл., хор., отл.,)/ не выполнении (неудвл.)	Подпись руководителей практики ООО/предприятия
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

Качество выполнения работы в соответствии с технологией и (или) требованиями предприятия (организации), в которой проходила учебная/производственная практика
Качество выполнения работы соответствует технологии выполнения и требованиям, предоставляемым запросам работодателя в лице директора (организации)

За время прохождения практики обучающийся проявил (а) себя:

отношение к выполняемой работе _____;

проявленная активность _____;

дисциплинированность _____;

опоздания имеются/не имеются (нужное подчеркнуть);

наличие пропусков (с указанием количества часов) _____;

замечания и рекомендации _____

Итоговая оценка по практике (выставляется на основании результатов ведения дневника по практике, отчета по практике) _____.
(по пятибалльной шкале)

Руководитель учебной/производственной практики от образовательной организации

(подпись)

(ФИО должность)

Специалист предприятия (организация), осуществляющий руководство деятельностью обучающегося

(подпись)

(ФИО должность)

С результатами прохождения практики ознакомлен _____
(подпись) (ФИО обучающегося)

М.П.

«_____» _____ 20____ г.

Негосударственное аккредитованное некоммерческое частное образовательное
учреждение высшего образования
«АКАДЕМИЯ МАРКЕТИНГА И СОЦИАЛЬНО-ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
– ИМСИТ»
(г. Краснодар)

Академический колледж

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики - производственная

(ФИО обучающегося)

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

(код и наименование специальности)

Студента (ки) _____ курса, группы -СПО-ТПИ-

Форма обучения очная

База практики _____

сроки практики с « _____ » _____ 20 _____ г.

по « _____ » _____ 20 _____ г.

Краснодар 2019г.

Календарный план прохождения практики

Наименование организации

Вид задания	Дата	Выполнено
Прибытие в организацию проведения		
Построение диалога с клиентом		
Составление открытых вопросов		
Составление закрытых вопросов		
Выявление потребностей клиента, учитывая анатомические особенности		
Анализ контактной зоны клиента		
Дезинфекция рабочей зоны и инструментов		
Изучение современных тенденций моды при помощи СМИ и социальных сетей		
Расширение клиентской базы с помощью рекламы		
Мониторинг развития салонов красоты при помощи рекламы		
Изучения и оценка рынка конкуренции по профилю специальности		
Способы и методы повышения квалификации мастера		
Демонстрация овладения технологиями профессиональной деятельности		
Сдача отчета руководителю		

Руководители практики:

От предприятия _____
(ФИО)

(подпись)

От Академии _____
(ФИО)

(подпись)

**Индивидуальные задания
на период практики**

Индивидуальное задание по производственной практике ПМ.01/02/03/04, основано на четкой градации вариантов выполнения практических заданий студентом .

Задание выполнено в достаточном объеме. Отчет оформлен в соответствии с предъявляемыми организацией требованиями. За время прохождения производственной практики освоены общие и профессиональные компетенции.

Подпись преподавателя ОУ,
выдавшего задание

**Заключение руководителя от ОУ
о практике студента**

Студент(ка) _____ прошел (ла) производственную практику на базе _____ в период с _____ 20__ г., по с _____ 20__ г., продолжительностью _____ часов.

За время прохождения производственной практики студент(ка) полностью выполнил(а) выданное индивидуальное задание, подготовил(а) и защитил(а) отчет.

Профессиональные компетенции сформированы, цель практики достигнута.

Зачетная оценка по практике _____ / _____ /

Руководитель практики от Академии _____ / _____

«__» _____ 20__ г.

**Отзыв – характеристика
руководителя от организации о практике студента**

За время прохождения производственной практики _____ были освоены общие и профессиональные компетенции в соответствии с требованиями к профессиональному модулю ПМ.____, в объеме _____ часов, указанном в аттестационном листе.

Студент (ка) показал себя коммуникабельным и ответственным, продемонстрировал серьезный подход к выполнению задания.

Задание по практике выполнено в полной мере. Отчет по практике оформлен в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательной организацией.

Подпись руководителя от предприятия _____

«_____» _____ 20____ г.

М.П.