

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Агабемян Раиса Левоновна

Должность: ректор

Дата подписания: 10.06.2024 08:16:30

Уникальный программный ключ:
4237c7ccb9b9e111bbaf1f4fcda9201d015c4dbaa123ff774747307b9b9fbcbe

**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 15 марта 2024г.

Председатель ПЦК Д. С. Меньщиков

УТВЕРЖДЕНО

Научно-методическим советом
Академии ИМСИТ

Протокол № 6 от 22 марта 2024г.

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, 2024

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 28 июля 2014 г. № 805.

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 15 марта 2024 г.

Программа утверждена на заседании Научно-методического совета Академии, Протокол № 6 от 22 марта 2024 г.

Председатель НМС, профессор Н.Н. Павелко

Согласованно:

Проректор по учебной работе, доцент Н. И. Севрюгина

Проректор по качеству образования, профессор К. В. Писаренко

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи производственной практики.....	6
1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики	6
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3 ПЛАНИРОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ.....	11
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
4.1 Общие требования к организации образовательного процесса	13
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	Ошибка! Закладка не определена.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.14 Гостиничное дело среднего профессионального образования и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

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 команде и коллективе, 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 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 языке.

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 сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

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

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

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

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

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

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

ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников 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.

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

гостиницы.

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

1.2 Цели и задачи производственной практики

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

Задачами производственной практики являются:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие
- профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, за-
- крепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин и профессиональных модулей, определяющих специфику специальности.

1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики

Основные этапы прохождения практики	Отводимое время в рабочих днях
Производственная практика	
1. Общее знакомство с организацией.	65
2. Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности	52
3. Сбор общих сведений о деятельности организации.	104
4. Сбор и анализ полученных материалов, связанных с выполнением дипломной работы в соответствии с разработкой темы исследования	156
5. Оформление отчета по итогам практики	91
Итого:	468

Всего 13 недель, 468 часа

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен развить общие и профессиональные компетенции, углубить первоначальный практический опыт:

Наименование ПМ	Реализация
Прием, размещение и выписка гостей	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none">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 сотрудников 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; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг;стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы;методы планирования труда работников службы приема и размещения;
Организация деятельности сотрудников службы питания	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none">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;определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества

	<p>обслуживания гостей</p> <p>Знать:</p> <p>задачи, функции и особенности работы службы питания;</p> <p>законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;</p> <p>особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;</p> <p>требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;</p> <p>профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;</p> <p>технологии организации процесса питания;</p> <p>специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания;</p> <p>технологии организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;</p> <p>профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;</p> <p>регламенты службы питания;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания;</p> <p>методы оценки качества предоставленных услуг</p>
<p>Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>планировать работу службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;</p> <p>организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг сотрудниками службы;</p> <p>рассчитывать нормативы работы горничных;</p> <p>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;</p> <p>Знать:</p> <p>структуру службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы;</p> <p>принципы взаимодействия с другими службами отеля;</p> <p>сервисные стандарты housekeeping;</p> <p>санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей;</p> <p>порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда;</p> <p>принципы управления материально-производственными запасами;</p> <p>методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса;</p> <p>требования охраны труда, техники безопасности и правил</p>

	<p>противопожарной безопасности; систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда.</p>
<p>Организация деятельности службы бронирования и продаж гостиничного продукта</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 отеля; 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. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> структуру и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием и взаимосвязи с другими подразделениями гостиницы; способы управления доходами гостиницы; особенности спроса и предложения в гостиничном бизнесе; особенности работы с различными категориями гостей; методы управления продажами с учётом 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 гостиничного предприятия; принципы создания системы «лояльности» работы с гостями; методы максимизации доходов гостиницы; критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам; виды отчетности по продажам.
<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> контактировать с заказчиками рекламного продукта и вести переговоры; осуществлять в качестве посредника работы по предоставлению рекламных услуг; выбирать и использовать различные виды средств распространения рекламы; проводить основные мероприятия связей с общественностью; применять средства связи; использовать способы оперативной полиграфии; использовать вычислительные средства в рекламной деятельности; контактировать с производителями рекламы по вопросам производства и размещения; пользоваться специализированным программным обеспечением

	<p>для обработки графических изображений; использовать технологии цифровой фотографии.</p> <p>Знать:</p> <p>основные сведения о рекламе, об организации рекламной деятельности; виды рекламных средств и средств распространения рекламы;</p> <p>социально-психологические основы рекламы; факторы и методы воздействия рекламы на человека; факторы, влияющие на покупку товаров;</p> <p>организационную структуру рекламных агентств и предприятий; средства оргтехники и требования безопасности труда;</p> <p>требования к рекламированию товаров и услуг, установленные законом; субъекты рекламного процесса и их взаимодействие;</p> <p>правовые нормы, регулирующие взаимоотношения по оказанию рекламных услуг; ответственность участников рекламного процесса за ненадлежащую рекламу; авторское право;</p> <p>основы продаж рекламных услуг, особенности и принципы; алгоритм продаж рекламных услуг и этапы; основы тайм-менеджмента и самоорганизации специалиста в сфере рекламы;</p> <p>маркетинговые коммуникации и их виды; информационные материалы связей с общественностью их виды;</p> <p>содержание рекламной информации; правила составления текстовых рекламных объявлений; применяемые средства рекламы; рекламные мероприятия; понятие о разделении рекламных функций розничной, оптовой торговли, и промышленности; основные виды производства рекламного продукта;</p> <p>средства копирования и оперативного размножения документов; средства связи, вычислительные средства; средства составления оригиналов текстовых документов; основные средства компьютерной обработки информации; основы цифровой фотографии; средства информационно-коммуникационного обеспечения; направления рекламной работы.</p>
--	---

3 ПЛАНИРОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ

Практическое обучение студентов, в зависимости от поставленных задач, может проводиться в организациях различных организационно-правовых форм.

Производственная практика проводится после освоения студентами программы теоретического и практического обучения и является завершающим этапом обучения.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации.
- требования охраны труда;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Допускается студенту лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности.

Организация Практики включает три этапа:

первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу со студентами факультета СПО для организации практики;

второй этап – текущая работа, осуществляемая в период Практики студентов;

третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Объем практики и виды практического обучения

Вид практического обучения	Объем часов
Производственная практика, всего	72
в том числе:	
Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения производственного обучения.	2
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой	6

<p>организации:</p> <p>а) общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности, подразделения организации, производственная и организационная структура организации, функциональные взаимосвязи подразделений и служб;</p> <p>б) построение организационной структуры отдела;</p> <p>в) ознакомление с функциональными областями на предприятии;</p> <p>г) ознакомление с используемыми на предприятии методами анализа показателей в функциональных областях</p>	
<p>5.Выполнение индивидуального задания по практике (разработанного в соответствии с реализацией ПК в рамках ПМ)</p>	<p>58</p>
<p>6. Сбор и систематизация материалов для отчета по практике.</p>	<p>6</p>

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы производственной практики предполагает наличие организаций, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Требования к организациям мест проведения производственной практики. Оборудование (инструменты и приспособления). Приводится перечень оборудования, инструментов, приспособлений, средств обучения, включая технические средства обучения (перечень вносится в договор, закреплённый за обучающимся).

4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика завершает профессиональную подготовку обучающихся. Производственная практика проводится после освоения программ теоретического и практического обучения и предполагает сбор и обработку материалов. Цель производственной практики - углубление первоначального первичного опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению дипломной работы в организациях различных организационно - правовых форм.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики (производственной).

Продолжительность производственной практики для обучающихся в

возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ). Практика завершается дифференцированным зачетом.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить преддипломную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой (производственной):

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от колледжа и от организации.

Руководителями практики от колледжа назначаются преподаватели дисциплин профессионального цикла, которые должны иметь высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Руководителями производственной практики (производственной) от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты практики определяются программами практик, разрабатываемыми колледжем. В результате освоения производственной практики (производственной) обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

Отчет по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики. Каждый обучающийся должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

Обучающийся должен собрать достаточно полную информацию и документы необходимые для выполнения дипломной работы. Сбор материалов должен вестись целенаправленно, применительно к теме работы. Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с планом практики.

Отчет и отзыв-характеристика должны быть заверены печатью.

Отчет по практике является обязательным документом, который представляет собой: теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию, схемы документооборота и отражение операций по теме исследования и т.д.); практический материал к теоретической части.

Общий объем работы обучающегося должен оптимально составлять 30-40 страниц формата А4, напечатанных на одной стороне листа на принтере шрифтом Times New Roman 14-м размером через полтора интервала, количество строк 29-31. Поля: слева – 3 см, справа 1,5 см; сверху и снизу по 2 см.

Характеристика структуры работы представляет собой краткое

содержание разделов и подразделов основной части, объем работы в страницах без приложений, количество используемых в работе источников литературы.

Введение должно содержать общие сведения о работе и её краткую характеристику. В нем необходимо отразить актуальность выбранной темы, цель работы, задачи которые нужно решить для достижения цели, объект и предмет исследования, предполагаемые пути решения и используемые методики, практическую значимость полученных результатов. Введение не должно содержать общих фраз.

Основной текст работы рекомендуется изложить в трех главах, каждая из которых делится на параграфы, в зависимости от темы исследования и её цели. В каждом разделе должно быть не менее двух подразделов. Объем подраздела должен составлять от 5 до 12 страниц.

Первый раздел посвящен теоретическим вопросам выбранной темы работы.

Если по теме исследования существуют различные мнения ученых или имеются сведения о различных путях (способах) практического решения данной проблемы, то студент должен определить свое отношение, сформировать свою позицию, обосновать свою точку зрения, которая может совпадать с чьим-то мнением или может быть оригинальной. В этом случае обоснование должно быть развернутым, базироваться на теоретической основе и иметь практическое подтверждение.

В первом разделе не рекомендуется пересказывать содержание учебников, специальной литературы, инструкций. Объем раздела - примерно 10-12 страниц.

Второй раздел должен содержать общее описание объекта исследования, анализ изучаемой проблемы, а также фактические данные, обработанные при помощи современных методик и представленные в виде аналитических выкладок.

В практической части проводится обоснование последующих

разработок. От полноты этой части зависит глубина и обоснованность предлагаемых мероприятий. Объем раздела – 10-12 страниц.

В третьем разделе на основе положений, приведенных в первых разделах работы, разрабатываются конкретные рекомендации и мероприятия по решению изучаемой проблемы. Объем раздела – 9-10 страниц.

В заключении описываются полученные результаты исследования, и на основании проведенного анализа и ознакомления с соответствующей литературой делаются выводы. В заключении должны быть раскрыты взаимосвязи в системе показателей или явлений, характеризующих объект исследования, выявлены тенденции развития, представлен прогноз развития изучаемого явления, сформулированы рекомендации. Необходимо сформулировать практические предложения, показать возможность их применения на практике. Объем заключения должен быть 2-3 страницы. Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

После основного текста приводится список использованной литературы. В него включаются те библиографические источники, на которых базируется изложение основных положений темы. Список использованных источников составляется, как правило, в порядке их указания по тексту работы.

Список использованных источников литературы должен состоять не менее чем из 25- 30 источников.

Далее приводятся приложения. Приложение - это часть текста, имеющая дополнительное (справочное или второстепенное) значение, но необходимая для полного освещения темы и подтверждения проведенной работы. В приложение могут быть помещены копии документов, образцы заполненных бланков, вспомогательные графики, таблицы со статистическими данными и т.д. Формируя приложения, нужно исходить из принципа – показывать только необходимое. Каждое приложение начинается с новой страницы, имеет номер и заголовок.

Оформление текста работы производится в соответствии с ГОСТ 7.32-

2017 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

По завершении подготовки работы, обучающимся заполняются сопроводительные документы в полном и стром соответствии с локальными нормативными актами Академии.

По окончании производственной практики руководителем практики и (или) непосредственным руководителем практики от организации составляется заключение - характеристика на каждого обучающегося.

Приложения приведены далее.

Негосударственное аккредитованное некоммерческое частное образовательное
учреждение высшего образования
«Академия маркетинга и социально-информационных технологий -
ИМСИТ» (г. Краснодар)

Академический колледж
Инженерно-информационное отделение

ОТЧЕТ

О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

на базе ООО «Предприятие», г. Краснодар

составил(а) обучающийся(-щаяся) _____

(Ф.И.О. обучающегося)

_____ курса, группы _____

Руководители практики:

От академии преподаватель академического колледжа Меньщиков Д. С.

(Ф.И.О. руководителя от академии)

От предприятия директор ООО «Предприятие» Иванов Е.Г.

(должность, Ф.И.О. руководителя от предприятия (организации))

М.П.

Отчет защищен с оценкой _____

« _____ » _____ 20 ____ г.

Краснодар 2024

Негосударственное аккредитованное некоммерческое частное
образовательное учреждение высшего образования
«Академия маркетинга и социально-информационных технологий -
ИМСИТ» (г. Краснодар)

Академический колледж

Индивидуальное задание
На преддипломную практику обучающегося

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

Обучающийся _____
Фамилия, имя, отчество, курс, группа обучающегося

1. Сроки прохождения практики

с « _____ » _____ 20 ____ г.

по « _____ » _____ 20 ____ г.

2. Срок сдачи обучающимся

отчета _____

3. Календарный план

№ п/п	Этапы практики, содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Код формируемых компетенций	Сроки	Отметка руководителя
1	Инструктаж по ТБ и ОТ. Выдача индивидуальных заданий.	ОК 1-9		
2	Изучение источников по заданным темам.	ОК 1-9		
3	Структурирование и обобщение по заданной теме.	ОК 1-9		
4		ПК 1.1		
5		ПК 1.2		
6		ПК 1.3		
7		ПК 1.4		
9	Подготовка отчета. Защита отчета.	ОК 1-9		

4. Место прохождения практики ООО «Х», г. Краснодар

Ознакомлен _____
(расшифровка подписи обучающегося)

« _____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики от академии _____ Д.С. Меньщиков
(расшифровка подписи руководителя)

« _____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики от профильной организации _____ И. И. Иванов
(расшифровка подписи руководителя)

« _____ » _____ 20 ____ г.

**ДНЕВНИК
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Обучающийся _____
(фамилия, имя, отчество)

_____ курса, группы _____

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

Место прохождения практики НАН ЧОУ ВО Академия ИМСИТ

Сроки практики: с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации директор ООО «Х» Иванов И. И.
(должность, фамилия, инициалы)

Учет выполненной работы

Дата (период)	Содержание проведенной работы	Результат работы	Оценки, замечания и предложения по работе
	Инструктаж по ТБ и ОТ. Выдача индивидуальных заданий.		
	Подготовка отчета. Защита отчета.		

Обучающийся _____
(подпись, дата)

Руководитель практики от академии _____
(подпись, дата)

Руководитель практики от организации _____
(подпись, дата, печать)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

результатов освоения компетенций

в ходе прохождения производственной практики обучающегося _____

1. Общекультурные / универсальные компетенции

Коды компетенций	Результаты освоения	
	Освоены	Не освоены
ОК 1		
ОК 2.....		
ОК 3		
ОК 4		
ОК 5		
ОК 6		
ОК 7		
ОК 8		
ОК 9.		

2. Профессиональные компетенции

Коды компетенций	Результаты освоения			
	неудвл.	удовл.	хорошо	отлично
Вид профессиональной деятельности 1 или Тип задач профессиональной деятельности 1				
ПК 1.1...				
Вид профессиональной деятельности 2 или Тип задач профессиональной деятельности 2				
ПК 2.1...				
Вид профессиональной деятельности 3 или Тип задач профессиональной деятельности 3				
ПК 3.1...				
Вид профессиональной деятельности 4 или Тип задач профессиональной деятельности 4				
ПК 4.1...				

Руководитель практики от Академии _____ Д. С. Меньшиков

Члены комиссии _____ Е.Н. Забуга

Члены комиссии _____ М.В. Большакова

ОТЗЫВ

на отчет о прохождении производственной практики

Обучающийся _____
(ФИО)

отделения _____ экономики _____ и _____ права _____ Академического _____ колледжа

курс _____ группа _____

специальность 43.02.14 Гостиничное дело

Руководитель практики от Академии Меньщиков Дмитрий Сергеевич
(ФИО)

Раздел 1. Критерии, при наличии хотя бы одного из которых работа оценивается только на «неудовлетворительно» / «не зачтено»

№ п/п	Наименование критериев	
1	Содержание отчета не соответствует требованиям	
2	Оформление отчета не соответствует требованиям	

Раздел 2. Рейтинг работы (при неудовлетворительной оценке не заполняется)

№ п/п	Наименование показателя	Оценка
1	Посещение аудиторных занятий	
	Итого	
2	Качество подобранного материала для проведения анализа	
2.1	Наличие источников информации в соответствии с заданием	
2.2	Наличие актуальных первичных данных, материалов	
	Итого	
3.	Качественная оценка проведенного анализа собранных материалов	
3.1.	Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие заданию	
3.2	Оценка степени самостоятельности проведенного анализа	
3.3	Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных	
	Итого	
4.	Выполнение общих требований к проведению практики	
4.1.	Своевременное выполнение отдельных этапов прохождения практики и предоставление документов	
4.2	Выполнение требований Руководителя по своевременному выполнению заданий	
4.3	Выполнение требований к оформлению отчета по практике	
	Итого	
	Всего до промежуточной аттестации	

Замечания: _____

Отчет защищен с оценкой « _____ »

Руководитель практики от Академии _____ (Д. С. Меньщиков)

Дата: « ____ » _____ 20 ____ г.

Негосударственное аккредитованное некоммерческое частное
образовательное учреждение высшего образования
«Академия маркетинга и социально-информационных технологий -
ИМСИТ» (г. Краснодар)

Академический колледж
Инженерно-информационное отделение

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ
НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

специальность 43.02.14 Гостиничное дело

Обучающийся(-щаяся) _____
(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Наименование предприятия (базы практики) ООО «Х», г. Краснодар

Соответствие отчета по практике требованиям

Наименование требования	Заключение о соответствии требованиям*
1. Качество подобранного материала для проведения исследования	
1.1 Наличие источников информации в соответствии с заданием	
1.2 Наличие актуальных первичных данных, материалов	
2. Качественная оценка проведенного исследования собранных материалов	
2.1 Оценка требований к содержательной части отчета, соответствие заданию	
2.2 Оценка степени самостоятельности проведенного исследования	
2.3 Оценка качества проведенного исследования собранных материалов, данных	
3. Выполнение общих требований к проведению практики	
3.1 Выполнение требований руководителя по своевременному выполнению задания	
3.2 Выполнение требований к оформлению отчета по практике	

*Отметить «соответствует», «соответствует не в полной мере», или «не соответствует».

Достоинства содержательной части отчета по практике:

Ошибки и недостатки содержательной части отчета по практике:

Отчет защищен с оценкой _____

«_____» _____ 20____ г.

Руководитель практики от академии Меньщиков Дмитрий Сергеевич
(расшифровка подписи руководителя)

«_____» _____ 20____ г.