

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Академия управления городской средой, градостроительства и печати»

ПРИНЯТО

На заседании педагогического совета

Протокол N 4

«5» июля 2023 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ «АУГСГиП»
А.М. Кривоносов
«5» июля 2023 г



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

- ПМ 02.1. «Предоставление туроператорских и турагентских услуг» (по выбору)
 - ПМ 02.2. «Предоставление экскурсионных услуг» (по выбору)
 - ПМ 02.3. «Предоставление гостиничных услуг» (по выбору)
 - ПМ 02.4. «Предоставление услуг предприятий питания» (по выбору)
- 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»
на базе среднего общего образования

очной формы обучения

Санкт-Петербург
2023 г

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

СОГЛАСОВАНА

ООО «Терра Нова»



/ Соболевская А.В.

Рассмотрена на заседании методического совета

Протокол № 5

От «28» 06. 2023 г.

Одобрена на заседании цикловой комиссии

Протокол № 5

От «28» 06. 2023 г.

Председатель цикловой комиссии

/ Федосеева И.Н.

Разработчик:

Карандашева И.В., мастер производственного обучения СПб ГБПОУ «Академия управления городской средой, градостроительства и печати»

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт программы производственной практики -----	3
1.1. Область применения программы производственной практики -----	3
1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики, формы отчётности-----	4
1.3. Организация практики-----	6
1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики -----	6
2. Структура и содержание производственной практики -----	7
2.1 Объем производственной практики и виды учебной работы-----	7
2.2. Тематический план и содержание производственной практики-----	8
3. Условия реализации программы производственной практики -----	15
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению-----	15
3.2. Информационное обеспечение обучения-----	15
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики -----	17
5. Приложения -----	21
5.1 Задание на практику -----	21
5.2 Титульный лист отчёта студента о прохождении практики -----	22
5.3 Аттестационный лист результатов прохождения производственной практики -----	23
5.4 Характеристика деятельности студента на производственной практике -----	24
5.5 Дневник производственной практики -----	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики (далее программа практики) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) ПМ 02.1. «Предоставление туроператорских и турагентских услуг» (по выбору); ПМ 02.2. «Предоставление экскурсионных услуг» (по выбору); ПМ 02.3. «Предоставление гостиничных услуг» (по выбору); ПМ 02.4. «Предоставление услуг предприятий питания» (по выбору)

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПМ 02.1. «Предоставление туроператорских и турагентских услуг»

ПК 2.1. Оформлять и обрабатывать заказы клиентов.

ПК 2.2. Координировать работу по реализации заказа.

ПМ 02.2. «Предоставление экскурсионных услуг»

ПК 2.1. Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах.

ПК 2.2. Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма).

ПМ 02.3. «Предоставление гостиничных услуг»

ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг.

ПК 2.4. Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг.

ПМ 02.4. «Предоставление услуг предприятий питания»

ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.

ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания.

ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.

ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в программах дополнительного профессионального образования: в программах повышения квалификации работников туристской сферы и в программах переподготовки на базе среднего (полного) образования или профессионального образования. Опыт работы не требуется.

Количество часов на производственную практику:

производственной практики по профилю специальности по профессиональному модулю

ПМ 02.1. «Предоставление туроператорских и турагентских услуг» (по выбору)

ПМ 02.2. «Предоставление экскурсионных услуг» (по выбору)

ПМ 02.3. «Предоставление гостиничных услуг» (по выбору)

ПМ 02.4. «Предоставление услуг предприятий питания» (по выбору) – 72 часа.

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

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- оценки готовности группы к туристской поездке;
- проведения инструктажа туристов на русском и иностранном языках;
- сопровождения туристов на маршруте;
- организации досуга туристов;
- контроля качества предоставляемых туристу услуг;
- составления отчёта по итогам туристской поездки;

уметь:

- проверять документы, необходимые для выхода группы на маршрут;
- определять особые потребности туристской группы или индивидуального туриста;
- проводить проверку готовности транспортных средств при выходе на маршрут;
- использовать приёмы эффективного общения и соблюдать культуру межличностных отношений;

- организовывать движение группы по маршруту;
- эффективно принимать решения в сложных и экстремальных ситуациях;
- организовывать досуг туристов;
- контролировать качество предоставляемых туристу услуг размещения и питания;
- контролировать качество предоставляемых туристам экскурсионных и сопутствующих услуг;
- проводить инструктаж по технике безопасности при проведении туристского мероприятия на русском и иностранном языках;
- проводить инструктаж об общепринятых и специфических правилах поведения при посещении различных достопримечательностей;
- контролировать наличие туристов;
- обращаться за помощью в соответствующие службы при наступлении чрезвычайной ситуации;

- оформлять отчёт о туристской поездке;
- оценивать качество туристского и гостиничного обслуживания туристов;

знать:

- основы организации туристской деятельности;
- правила организации туристских поездок, экскурсий;
- требования к организации и специфику спортивно-туристских подходов различной категории сложности;
- приёмы эффективного общения;
- правила проведения инструктажа туристской группы;
- правила техники безопасности при организации туристской поездки, экскурсии и туристского похода;
- эффективные методы принятия решений в сложных и экстремальных ситуациях;
- основы анимационной деятельности;
- правила организации обслуживания туристов в гостиницах и туристских комплексах;
- приёмы эффективного контроля качества предоставляемых туристу услуг;
- инструкции по технике безопасности при организации туристских поездок и походов;
- правила поведения туристов на конкретном виде транспорта;
- правила оказания первой медицинской помощи;
- контактные телефоны соответствующих служб, в которые следует обращаться при наступлении чрезвычайной ситуации;
- основы организации туристской деятельности;
- стандарты качества туристического и гостиничного обслуживания;
- правила составления отчётов по итогам туристской поездки.

По окончании практики студент сдаёт отчёт в соответствии с содержанием

тематического плана практики и заданием на практику по форме, установленной Академией.

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

1.3. Организация практики

Для проведения производственной практики в Академии разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- должностная инструкция руководителя практики

В основные обязанности руководителя практики от Академии входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчётности и оценочного материала прохождения практики.

Студенты при прохождении производственной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объёме 72 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базами практики являются туристские предприятия г. Санкт-Петербурга.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды учебной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	72
в том числе:	
Проведение инструктажа, выдача заданий	4
Выполнение задания на практику	64
Итоговая аттестация	4

2.2. Тематический план и содержание производственной практики ПМ 02.1. «Предоставление туроператорских и турагентских услуг»

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Вводное занятие	Содержание учебного материала		3
	Цели и задачи практики. Выдача задания на практику. Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте. Проведение инструктажей.	4	3
Раздел 1. Качество обслуживания в туризме	Содержание учебного материала	20	2
	1. Качество обслуживания и способы его повышения туризме. 2. Сертификация, стандартизация. 3. Предоставление дополнительных услуг. 4. Оптимизация деятельности туроператора /турагента. 5. Анализ проблем, возникающих во время тура и меры их устранения. 6. Повышение безопасности в туризме.	2 4 4 2 4 4	
Раздел 2. Создание туристской фирмы	Содержание учебного материала	22	2
	1. Структура договора. Взаимоотношения «Турагент-туроператор». 2. Регистрация турагентства. Офис туристской фирмы. 3. Деловая игра «Создание туристской фирмы» Заполнение учредительных документов, необходимых для регистрации турагентства. 4. Состав туристского пакета. Особенности туристского продукта. 5. Классификацию видов туризма. 6. Разработать проект тура.	2 4 4 4 4 4	
Раздел 3. Продвижение и реализация турпродукта	Содержание учебного материала	22	2
	1. Способы продвижения турпродукта, реклама в туризме. 2. Основные принципы рекламы турпродукта. 3. Выставочная деятельность турфирмы. 4. Нерекламные методы продвижения турпродукта. 5. Условия реализации турпродукта. 6. Взаимоотношения турагента с туроператором. Агентское соглашение. Агентское	2 4 4 2 4 4 2	

	вознаграждение. 7. Анализ потребностей заказчиков и подбор оптимального турпродукта. Разработка рекламного материала и презентация турпродукта.	
Обобщение материалов практики	Обобщение материалов практики. Выполнение практико-ориентированных заданий.	4 3
	Всего	72

2. Тематический план и содержание производственной практики ПМ 02.2. «Предоставление экскурсионных услуг»

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Вводное занятие	Содержание учебного материала Цели и задачи практики. Выдача задания на практику. Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте. Проведение инструктажей.	4	3
Раздел 1. Технология и организация информационно-экскурсионной деятельности	Содержание учебного материала 1. Организация информационно-экскурсионной деятельности в условиях региона 2. Рассказ в экскурсии: приемы экскурсионного рассказа 3. Показ в экскурсии: приемы экскурсионного показа 4. Пешеходные экскурсии. 5. Особенности организации и проведения Автобусные экскурсии, особенности организации проведения 6. Подготовка информационных материалов для экскурсии	20 2 4 4 2 4 4	2
Раздел 2.	Содержание учебного материала	22	2
Портфель экскурсовода	1. Состав портфеля экскурсовода 2. Требования к наглядным материалам портфеля 3. Портфель экскурсовода для проекта «Моя экскурсия» 4. Разработка портфеля экскурсии 5. Артефакты в портфеле экскурсовода.	2 4 4	

<p>Раздел 3. Подготовка контрольного и индивидуального текстов экскурсии</p>	<p>6. Заключительный этап экскурсии.</p> <p><i>Содержание учебного материала</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Контрольный текст экскурсии. 2. Индивидуальный текст экскурсии 3. Критерии оценки экскурсии 4. Подготовка информационных материалов к экскурсии. 5. Разработка экскурсионной программы 6. Оценки экскурсии по стандартам 7. Подготовка и анализ контрольного текста экскурсии 	<p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>22</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>4</p>	
<p>Обобщение материалов практики</p>	<p>Обобщение материалов практики. Выполнение практико-ориентированных заданий.</p>	<p>4</p>	<p>3</p>
<p>Всего</p>		<p>72</p>	

2. Тематический план и содержание производственной практики ПМ 02.3. «Предоставление гостиничных услуг»

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
<p>1</p> <p>Вводное занятие</p> <p>Раздел 1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства</p>	<p>2</p> <p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Цели и задачи практики. Выдача задания на практику. Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте. Проведение инструктажей.</p> <p><i>Содержание учебного материала</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Роль и место знаний по дисциплине в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности в сфере профессиональной деятельности. 2. Роль служб предприятий туризма и гостеприимства в цикле обслуживания гостей. Службы 	<p>3</p> <p>4</p> <p>20</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p>

(на примере...)	<p>предприятий туризма и гостеприимства: цели, основные функции, состав персонала. Каналы продаж гостиничного продукта.</p> <p>3. Показатели оценки деятельности предприятий туризма и гостеприимства</p>	<p>2 4 4</p>	
<p>Раздел 2. Функции управления предприятием туризмом и гостеприимства (на примере...)</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Понятия: персонал, управление персоналом предприятий туризма и гостеприимства. Основные требования к персоналу.</p> <p>2. Корпоративная культура: понятие, виды, задачи, функции</p> <p>Функции управления: понятие, виды, взаимосвязь.</p> <p>Особенности общих и специальных функций</p> <p>3. Планирование: понятие, значение, классификация, формы, основные стадии. Роль планирования в структурных подразделениях предприятий туризма и гостеприимства. Виды планов. Методика определения потребности в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>4. Организация и координация деятельности персонала структурного подразделения. Функция организации: понятие, сущность.</p> <p>5. Распределение задач на предприятии. Сущность делегирования. Содержание и виды полномочий и ответственности.</p> <p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Деловое общение. Этика и этикет. Услуги предприятий туризма и гостеприимства. Структура. Персонал.</p> <p>2. Развитие навыков устной речи.</p> <p>3. Выполнение упражнений с использованием лексик.</p> <p>4. Встреча, обслуживание клиентов/гостей и прощание.</p> <p>5. Практика устной речи. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены.</p>	<p>22</p> <p>2 4 4 4 4 4</p> <p>22</p> <p>2 4 4 2 4 4 2</p>	<p>2</p>
<p>Обобщение материалов практики</p>	<p>Обобщение материалов практики. Выполнение практико-ориентированных заданий.</p>	<p>4</p>	<p>3</p>
	<p>Всего</p>	<p>72</p>	

2. Тематический план и содержание производственной практики ПМ 02.4. «Предоставление услуг предприятий питания»

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
I	2	3	4
Вводное занятие	<i>Содержание учебного материала</i>		3
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания	<p>Цели и задачи практики. Выдача задания на практику. Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте. Проведение инструктажей.</p> <p><i>Содержание учебного материала</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка функциональных возможностей персонала предприятия питания. 2. Планирования текущей деятельности предприятия питания - формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания. 3. Координации и контроля деятельности сотрудников предприятий питания. 4. Контроль конфликтных ситуаций. 5. Планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале. 6. Проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы 	<p>4</p> <p>20</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p>	<p>3</p> <p>2</p>
Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Размещения гостей за столом в зале организации питания. 2. Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала. 3. Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей. 4. Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность). 5. подачи блюд и напитков гостям организации питания. 6. Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов 	<p>22</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>	<p>2</p>

<p>Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания</p>	<p>1.поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барногоинвентаря, посуды и оборудования; - подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания; - подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях; - сервировки столов с учетом вида мероприятия; - подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;</p>	<p>22 2 4 4 2 4 4 2</p>	
<p>Обобщение материалов практики</p>	<p>Обобщение материалов практики. Выполнение практико-ориентированных заданий.</p>	<p>4</p>	<p>3</p>
		<p>72</p>	
		<p>Всего</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика по профилю специальности по ПМ 02.1. «Предоставление туроператорских и турагентских услуг» (по выбору); ПМ 02.2. «Предоставление экскурсионных услуг» (по выбору); ПМ 02.3. «Предоставление гостиничных услуг» (по выбору); ПМ 02.4. «Предоставление услуг предприятий питания» (по выбору) проводится в организациях, учреждения и предприятия, ведущие свою деятельность в области туризма, а также имеющих лицензию на проведение данной деятельности.

Для проведения теоретических занятий реализация программы практики по профилю специальности по ПМ.02.1.; ПМ 02.2.; ПМ 02.3.; ПМ 02.4.

- рабочими столами и стульями для студентов;
- рабочим столом и стулом для преподавателя;
- светозащитными шторами;
- доской классной;
- калькуляторами для расчётов.
- комплектами учебно-наглядных пособий;
- учебной литературой;
- комплектами нормативных документов.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс (проектор, экран);
- персональные компьютеры для преподавателя и студентов;
- комплект мультимедийных презентаций;
- программное обеспечение:
- MS Power Point,
- MS Office Word
- MS Office EXCEL
- выход в Интернет

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Бугорский, В. П. Организация туристской индустрии. Правовые основы : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02282-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452777>.

2. Восколович, Н. А. Маркетинговые технологии в туризме : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Восколович. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10544-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456726>.

3. Грозова, О. С. Делопроизводство : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. С. Грозова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 126 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534- 08211-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453970>.

4. Каменец, А. В. Основы культурно-досуговой деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Каменец, И. А. Урмина, Г. В. Заярская ; под научной редакцией А. В. Каменца. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07197-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452839>.

5. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Н. Кузнецов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04604-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451242>.

6. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 449 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12518-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://www.biblioonline.ru/bcode/456706>.

7. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07185-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://www.biblioonline.ru/bcode/451271>.

8. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07572-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://www.biblioonline.ru/bcode/451272>.

9. Феденева, И. Н. Организация туристской индустрии : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Феденева, В. П. Нехорошков, Л. К. Комарова ; ответственный редактор В. П. Нехорошков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 205 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07372-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/455119>.

10. Шубаева, В. Г. Маркетинговые технологии в туризме : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Г. Шубаева, И. О. Сердобольская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 120 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10550-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456729>.

Дополнительная литература:

1. Безрукова, Н. Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии : учебно-методическое пособие / Н. Л. Безрукова. — Москва : МПГУ, 2018. — 192 с. — ISBN 978-5-4263-0663-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122297>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Замедлина, Е.А. Экономика отрасли: Туризм [Текст]: учеб. пособие для СПО. – М.: Инфра-М, 2015. Гущина, И.А. Документационное обеспечение управления в социально-культурном сервисе и туризме [Текст]: учеб. пособие для ВПО. – М.: Инфра-М, 2014.

3. Пшенко, А.В. Документационное обеспечение управления. Практикум [Текст]: учеб. пособие. – М.: Академия, 2012. Сущинская, М. Д. Культурный туризм : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. Д. Сущинская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 157 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08314-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453224>.

4. Джанджугазова, Е. А. Маркетинговые технологии в туризме: маркетинг туристских территорий : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. А. Джанджугазова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10551-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456727>. 5. Брашнов, Д.Г. Гостиничный сервис и туризм [Текст]: учеб. пособие. – М.: Альфа М., 2015.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.prohotel.ru>
2. <http://www.hotelexecutive.ru>
3. <http://www.frontdesk.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем посещения студентов на местах распределения, проведения консультаций в Академии и приёма отчётов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачёта.

Результаты обучения (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Профессиональные компетенции	
<p>ПМ 02.1. «Предоставление туроператорских и турагентских услуг»</p> <p>ПК 2.1. Оформлять и обрабатывать заказы клиентов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь осуществлять прием заказов от туристов; -консультирование туристов по правилам и предмету заказа (оформление, цена, параметры, сроки и место выполнения заказа); -знать организацию работы с запросами туристов ; -знать ассортимент и характеристики предлагаемых туристских продуктов <p>ПК 2.2. Координировать работу по реализации заказа.</p> <ul style="list-style-type: none"> -знать координацию работы подразделений туроператора, задействованных в реализации заказа; - уметь взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов, транспортными компаниями, meetкомпаниями <p>ПМ 02.2. «Предоставление экскурсионных услуг»</p> <p>ПК 2.1. Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах.</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать как формировать экскурсионные группы в соответствии с поступившими заказами; – уметь поддерживать контакт с туристскими информационными центрами; – координировать работу подразделений по 	<p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за работой практиканта на рабочем месте. - контроль ведения дневника практики; <p>Формы оценки результативности обучения:</p> <p>система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка работы руководителя от предприятия (аттестационный лист); - Оценка руководителя практики от Академии (по результатам наблюдения за работой при посещении студента и ведению дневника практики); - Оценка отчёта (Техническая грамотность, полнота освещения вопросов в отчёте по практике, творческая самостоятельность, своевременность сдачи); - Оценка защиты отчёта по практике (компетентность в освещении вопросов, профессионализм и самостоятельность в ответах).

реализации заказов на экскурсионные услуги

ПК 2.2. Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма).

-знать организацию сопровождения туристов (экскурсантов) к объектам показа, объектам общественного питания, местам проведения культурно-зрелищных/спортивных мероприятий, средствам размещения;

– знать организацию сопровождения туристов (экскурсантов) с ограниченными возможностями здоровья

–уметь оперативно информировать туристов (экскурсантов) об изменениях в программе экскурсионного обслуживания;

– уметь обеспечить соответствия маршрута экскурсии заявке на экскурсионное обслуживание

ПМ 02.3. «Предоставление гостиничных услуг»

ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей.

-знать правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения;

-уметь информировать гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения;

- знать услуги гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия.

- уметь осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;

- знать правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг.

-знать правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения;

- уметь информировать гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения

ПК 2.4. Выполнять санитарно-

эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг.

- уметь осуществлять контроль над качеством уборки и правила приема гостевых номеров, проверка санитарного состояния номеров, служебных и общественных помещений в соответствии со стандартами обслуживания.

ПМ 02.4. «Предоставление услуг предприятий питания»

ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.

- уметь анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению

ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания.

- уметь подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок;

- знать как хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.

- уметь оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;

- уметь презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;

- знать, как рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы – уметь презентовать гостям блюда и напитки при подаче Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия

ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.

- уметь проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков;

- уметь проверять качество и состояние столового белья в организации питания;

- проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов

Общие компетенции

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план;

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

- определять задачи для поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- планировать процесс поиска;
- структурировать получаемую информацию;
- выделять наиболее значимое в перечне информации;
- оценивать практическую значимость результатов поиска;
- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- использовать современное программное обеспечение;
- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

- уметь определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- применять современную научную профессиональную терминологию;
- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;

Формы контроля обучения:

- наблюдение за работой практиканта на рабочем месте.
- контроль ведения дневника практики;

Формы оценки результативности обучения:

система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка:

- Оценка работы руководителя от предприятия (аттестационный лист);
- Оценка руководителя практики от Академии (по результатам наблюдения за работой при посещении студента и ведению дневника практики);
- Оценка отчёта (Техническая грамотность, полнота освещения вопросов в отчёте по практике, творческая самостоятельность, своевременность сдачи);
- Оценка защиты отчёта по практике (компетентность в освещении вопросов, профессионализм и самостоятельность в

- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
- оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
- презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

- уметь описывать значимость своей специальности;
- применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

- эффективно выполнять правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;
- демонстрировать знания и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и

поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

- эффективно использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

- эффективно использовать в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.