

**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. Кривонос

«5» июля 2023 г

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ 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 учебной практики профессионального модуля ПМ 02.1.«Предоставление туроператорских и турагентских услуг»; ПМ 02.2. «Предоставление экскурсионных услуг»; ПМ 02.3. «Предоставление гостиничных услуг»; ПМ 02.4. «Предоставление услуг предприятий питания» (по выбору) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Рассмотрена на заседании методического совета

Протокол № 5

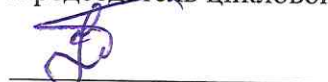
От «28» июня 2023 г.

Одобрена на заседании цикловой комиссии

Протокол № 5

От «28» июня 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 учебной практики-----	3
1.1. Область применения программы учебной практики-----	3
1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формы отчётности -----	4
1.3. Организация практики-----	4
1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики -----	4
2. Структура и содержание учебной практики-----	5
2.1 Объем учебной практики и виды учебной работы -----	6
2.2. Тематический план и содержание учебной практики-----	7
3. Условия реализации программы учебной практики -----	9
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению-----	9
3.2. Информационное обеспечение обучения-----	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики -----	10
5. Приложения -----	15
5.1 Задание на практику -----	
5.2 Титульный лист отчёта студента о прохождении практики -----	
5.3 Аттестационный лист результатов прохождения учебной практики -----	
5.4 Характеристика деятельности студента на учебной практике -----	
5.5 Дневник учебной практики -----	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной 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) по организации и контролю текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства.

Учебная 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 учебной 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 учебную практику:

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) – 36 часов.

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

В ходе освоения программы учебной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- сбора информации о деятельности организации и отдельных её подразделений;
- составления распорядительной и информационно-справочной документации о деятельности подразделения; проведения презентаций;

уметь:

- уметь использовать соответственный набор реквизитов для формирования бланков документов;
- уметь использовать элементы кадрового делопроизводства при оформлении документов;
- уметь проводить экспертизу ценности документов и оформлять их для сдачи на архивное хранение;
- Уметь использовать компьютерные программы для создания и оформления текстовых документов, использовать локальные и глобальные сети для электронного документооборота.

знать:

- основы организации туристской деятельности;
- правила организации делопроизводства и работы с офисной оргтехникой;
- Трудовой Кодекс Российской Федерации;
- организацию отчётности в туризме;
- методы совершенствования работы подразделения.

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 учебной практики в Академии разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики;
- должностная инструкция руководителя практики

В основные обязанности руководителя практики от Академии входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания 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.

Студенты при прохождении учебной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой учебной 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 учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объёме 36 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базами практики является Академия.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	36
в том числе:	
Выдача заданий	4
Выполнение задания на практику	28
Итоговая аттестация	4

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

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
Вводное занятие	2	3	4
Тема 1. Основы туроператорской/турагентской деятельности	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Цели и задачи практики. Выдача задания на практику.	4	3
	<i>Содержание учебного материала</i>	6	
	1. Развитие и регулирование туроператорской и турагентской деятельности в РФ и за рубежом. Понятие туристской деятельности. Факторы туристской деятельности. Международное регулирование туристской деятельности. Развитие и регулирование туристской деятельности в России. 2. Нормативно-правовая база осуществления туроператорской и турагентской деятельности Законодательная база. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности». Документация туристской фирмы. Права и обязанности туроператора, турагента и туриста. Единый федеральный реестр туроператоров. Финансовые гарантии. Основные различия между туроператором и турагентом. Основные термины и понятия: турист, экскурсант, тур ресурсы, туриндустрия, маршрут, трансфер, аннуляция, сертификация, стандартизация 3. Специфика состояния туристской отрасли в России в современных условиях 4 Основные направления и перспективы развития туризма в мире и в России	2	2
Тема 2. Технология разработки туристского продукта	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	1 Изучение ресурсов дестинации. Тур ресурсы и тур объекты. Выбор схемы работы в дестинации. Виды туризма. Дифференциация ТО по виду деятельности, месту деятельности и т.д. Крупнейшие ТО в РФ. Инци и рецептг ТО. Функции ТО 2 Понятие технологии и разработки туристского продукта. Свойства и цели турпродукта. 3 Принципы выбора базовых услуг турпродуктов и основные требования к тур услугам. Условия создания оптимального турпродукта. 4 Основные правила и методика составления программ туров. Пакет услуг. Элементарная базовая услуга и услуга, неотъемлемая от базовой. Поставщики услуг 5 Организация размещения туристов 6 Организация транспортного обслуживания туристов	8	3
		2	
		2	
		2	
Тема 3. Туристские формальности	<i>Содержание учебного материала</i>	14	
	1.Виды паспортов. Визовая поддержка. Виды виз. Особенности оформления виз в некоторые страны. 2 Визовые ограничения. Паспортно-визовые формальности. Документы ребенка при выезде	2	
		2	

	за рубеж. Групповые и инд визы. Шенгенская виза	2	
	3.Страховые формальности. Виды страхования в туризме. Факторы риска и правила безопасности в туризме	2	
	4 Таможенные формальности Порядок перемещения валюты через государственную границу.	2	
	5. Изучение вопросов страхования в туризме.	2	
	6. Действия туриста, турагента и туроператора при наступлении страхового случая. Работа посольств в практике турфирм	2	
Итоговая аттестация	Сдача отчёта в соответствии с содержанием тематического плана практики и	4	3
	Всего	36	

2.2. Тематический план и содержание учебной практики ПМ 02.2. «Предоставление экскурсионных услуг»

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
Вводное занятие	2	3	4
Тема 1.	Содержание учебного материала Цели и задачи практики. Выдача задания на практику.	4	3
Теоретические аспекты экскурсионного дела	Содержание учебного материала 1.Экскурсия как вид туристских услуг. 2.Сущность и структура экскурсии. 3.Виды экскурсии. Экскурсия как форма коммуникации.	6	
Тема 2. Профессиональная деятельность экскурсовода. Методика проведения экскурсии	Содержание учебного материала 1.Экскурсионная аудитория. 2.Ожидания участников экскурсии. 3.Психологическая атмосфера в экскурсионной группе. Обратная связь на экскурсии. 4.Конфликтные ситуации во время проведения экскурсии.	2 2 2	2
Тема 3. Природно-климатические особенности региона	Содержание учебного материала 1.Географическое расположение, площадь, границы и приграничные территории. 2. Климат, рельеф, природные ресурсы. Растительный и животный мир. 3.Заповедные зоны. Историческое развитие региона.	2 2 2 2	3
		14	
		4	
		4	

	4. Освоение территории региона разными народами. Современный статус и туристско-рекреационный потенциал региона.	2	
		4	
Итоговая аттестация	Сдача отчёта в соответствии с содержанием тематического плана практики и	4	3
	Всего	36	

2.2. Тематический план и содержание учебной практики ПМ 02.3. «Предоставление гостиничных услуг»

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
Вводное занятие	2	3	4
Тема 1.		4	3
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.	Цели и задачи практики. Выдача задания на практику. Содержание учебного материала 1. Структура службы эксплуатации номерного фонда. Состав, основные функции. 2. Основные технологические документы, оформляемые в службе номерного фонда: виды назначения, особенности оформления. 3. Персонал номерного фонда. Задачи, квалификационные требования, ответственность за качество выполняемых работ, правила поведения в нестандартных ситуациях.	6 2 2 2	2
Тема 2.	Содержание учебного материала 1. Роль и место знаний по дисциплине в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности в сфере профессиональной деятельности. 2. Роль службы бронирования и продаж в цикле обслуживания гостей. Службы бронирования и продаж: цели, основные функции, состав персонала. 3. Каналы продаж гостиничного продукта. 4. Показатели оценки деятельности гостиницы.	8 2 2 2 2	3
Тема 3.	Содержание учебного материала 1, Уборка номеров: последовательность, этапы, контроль качества. Уборка общественных и служебных зон гостиницы.	14 2 2	

службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.	2. Обслуживание VIP-гостей. Виды «комплиментов». 3. Уборочные материалы, техника, инвентарь. Хранение ценных вещей проживающих. Учет и возврат забытых вещей. 4. Организация работы камеры хранения, сейфов в номерах и на стойке регистрации. 5. Оформление забытых вещей. 6. Правила и сроки хранения забытых вещей, оформление возврата. 7. Международные знаки по уходу за тканями из различных материалов.	2 2 2 2 2	
Итоговая аттестация	Сдача отчёта в соответствии с содержанием тематического плана практики и	2 4	3
	Всего	36	

2.2. Тематический план и содержание учебной практики ПМ 02.4. «Предоставление услуг предпринятий питания»

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Вводное занятие	<i>Содержание учебного материала</i> Цели и задачи практики. Выдача задания на практику.		
Тема 1.	<i>Содержание учебного материала</i>	4	3
Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса.	1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. 2. Требования к услугам службы питания. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания. 3. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса .	6 2 2 2	2
Тема 2.	<i>Содержание учебного материала</i>	8	
Особенности подготовки и технологической организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.	1. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	2 2 2 2	3

<p>Тема 3. Управление персоналом на предприятии питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Управление персоналом: задачи, принципы, методы, функции, сущность. 2. Система управления персоналом. 3. Цель. Виды управления персоналом. 4. Классификация персонала как инструмент управления на предприятии питания. 5. Характеристики персонала предприятия питания 6. Определение методов совершенствования управления персоналом. 7. Выявление проблем в управлении персоналом. 	<p>14</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
<p>Итоговая аттестация</p>	<p>Сдача отчёта в соответствии с содержанием тематического плана практики и</p>	<p>4</p>	<p>3</p>
<p>Всего</p>		<p>36</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика по профилю специальности по ПМ.02.01; ПМ 02.02.; ПМ 02.03.; ПМ 02.04. (по выбору) проводится на базе Академии.

Для проведения теоретических занятий реализация программы практики по профилю специальности по ПМ.02.01; ПМ 02.02.; ПМ 02.03.; ПМ 02.04. (по выбору) предполагает наличие учебного кабинета оборудованным

- 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 Office Word
- выход в Интернет

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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. Ключева. — 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.biblio-online.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.biblio-online.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. Гушина, 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. Сушинская, М. Д. Культурный туризм : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. Д. Сушинская. — 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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><i>ПК 2.1. Оформлять и обрабатывать заказы клиентов.</i></p> <p><i>ПК 2.2. Координировать работу по реализации заказа.</i></p>	<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).
<p>ПМ 02.2. «Предоставление экскурсионных услуг»</p> <p><i>ПК 2.1. Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах.</i></p> <p><i>ПК 2.2. Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма).</i></p>	<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). <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

<p>ПМ 02.3. «Предоставление гостиничных услуг»</p> <p><i>ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей.</i></p> <p><i>ПК2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия.</i></p> <p><i>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг.</i></p> <p><i>ПК 2.4. Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг.</i></p> <p>ПМ 02.4. «Предоставление услуг предприятий питания»</p> <p><i>ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.</i></p> <p><i>ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания.</i></p> <p><i>ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.</i></p> <p><i>ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.</i></p>	<p>(по результатам наблюдения за работой при посещении студента и ведению дневника практики);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) <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).
<p>ПМ 02.3. «Предоставление гостиничных услуг»</p> <p><i>ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей.</i></p> <p><i>ПК2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия.</i></p> <p><i>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг.</i></p> <p><i>ПК 2.4. Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг.</i></p> <p>ПМ 02.4. «Предоставление услуг предприятий питания»</p> <p><i>ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания. ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания.</i></p>	<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).

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.

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;

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 ответах).

-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;

- 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.

