

УТВЕРЖДАЮ

Директор

\_\_\_\_\_ С.Г. Страданченко

02.06. 2022 г.

## Производственная практика (преддипломная)

### рабочая программа практики

Закреплена за **Колледж экономики и сервиса**

Учебный план 43.02.14-2022-1-ГД9.plx  
Гостиничное дело

Квалификация **Специалист по гостеприимству**

Форма обучения **очная**

Часов по учебному плану 144  
в том числе:  
практические работы 144  
самостоятельная работа 0

Виды контроля в семестрах:  
зачет с оценкой 8

#### Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя	8			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	144	144	144	144
В том числе в форме практ.подготовки	144	144	144	144
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

*преподаватель Н.А. Калинина* \_\_\_\_\_

Рецензент(ы):

*директор ООО "Восток" Л.Н. Чердниченко* \_\_\_\_\_

*преподаватель И.И. Могильная* \_\_\_\_\_

Рабочая программа практики

**Производственная практика (преддипломная)**

разработана в соответствии с ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1552)

составлена на основании учебного плана:

Право и организация социального обеспечения

утвержденного Учёным советом ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты от 02.06.2022 г. протокол № 10

Рабочая программа одобрена на заседании педагогического совета

Колледжа экономики и сервиса

Протокол от 08.05. 2022 г. № 10.

Срок действия программы: 2022-2026 уч.г.

Директор КЭС Зибров В.А. \_\_\_\_\_

<b>1. ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	
1.1	Целями производственной практики (преддипломная) является:
1.2	- закрепление и углубление знаний, полученных обучающимся в процессе теоретического обучения;
1.3	- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
1.4	- комплексное формирование общих и профессиональных компетенций обучающегося, а также личностные результаты реализации программы воспитания в процессе прохождения практики;
1.5	- подготовка к написанию выпускной квалификационной работы.
<b>2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
Цикл (раздел) ОП:	
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж";
2.1.2	Учебная практика "Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж";
2.1.3	Производственная практика (по профилю специальности) "Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж";
2.1.4	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда";
2.1.5	Производственная практика (по профилю специальности) "Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда";
2.1.6	Учебная практика "Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда";
2.1.7	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания";
2.1.8	Производственная практика (по профилю специальности) "Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания";
2.1.9	Учебная практика "Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания";
2.1.10	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения";
2.1.11	Производственная практика (по профилю специальности) "Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения";
2.1.12	Учебная практика "Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения"
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых прохождение данной практики необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Подготовка выпускной квалификационной работы;
2.2.2	Защита выпускной квалификационной работы.
<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	
<b>ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</b>	
<b>ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</b>	
<b>ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</b>	
<b>ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</b>	
<b>ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</b>	
<b>ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</b>	
<b>ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</b>	
<b>ОК 8: Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</b>	
<b>ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</b>	
<b>ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</b>	
<b>ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</b>	
<b>ПК 1.1: Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.</b>	
<b>ПК 1.2: Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.</b>	
<b>ПК 1.3: Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества</b>	
<b>ПК 2.1: Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.</b>	
<b>ПК 2.2: Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.</b>	
<b>ПК 2.3: Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.</b>	
<b>ПК 3.1: Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале</b>	
<b>ПК 3.2: Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</b>	
<b>ПК 3.3: Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации</b>	

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

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

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

**В результате прохождения практики обучающийся должен**

<b>3.3</b>	<b>иметь практический опыт:</b>
3.3.1	- разработке операционных процедур и стандартов службы приема и размещения (ОК1-11, ПК1.1-1.3);
3.3.2	- планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности исполнителей по приему и размещению гостей (ОК1-11, ПК1.1-1.3);
3.3.3	- разработке операционных процедур и стандартов службы питания (ОК1-ОК11, ПК2.1-ПК2.3);
3.3.4	- планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания (ОК1-ОК11, ПК2.1-ПК2.3);
3.3.5	- разработке операционных процедур и стандартов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда (ОК1-10, ПК3.1-3.3);
3.3.6	- планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда (ОК1-10, ПК3.1-3.3);
3.3.7	- планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы бронирования и продаж (ОК1-10, ПК4.1-4.3);
3.3.8	- разработке практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов (ОК1-10, ПК4.1-4.3);
3.3.9	- выявлении конкурентоспособности гостиничного продукта (ОК1-10, ПК4.1-4.3)

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Актив и Инте ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1. Организационное занятие</b>						
1.1	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности. Введение в производственную (преддипломную) практику. Ознакомление с учредительными документами, изучение устава предприятия (основных разделов), документов, подтверждающих виды деятельности, перечень предоставляемых услуг. Характеристика объекта практики с точки зрения темы выпускной квалификационной работы. Выбор способов решения поставленных задач и методов исследования проблемы выпускной квалификационной работы/Пр/	8	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 11 ПК 1.1	Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э5 Э7 Э8	0	Практическая подготовка.
	<b>Раздел 2. Организационная структура, управление и взаимодействие подразделений</b>						
2.1	Изучение организационной структуры предприятий и взаимодействие подразделений. Изучение основных должностных обязанностей персонала; профессиональной этики и этикета на предприятии; корпоративной культуры и управления персоналом /Пр/	8	12	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 11 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 3.1	Л3.2 Л 4.1 Э1 Э2	0	Практическая подготовка.
	<b>Раздел 3. Информационно-рекламная деятельность</b>						
3.1	Выявление основных сегментов потребителей. Анализ перечня и ассортимента услуг, ценовой политики; технологии и организации работы с потребителями и анализ содержания «Уголка потребителей». Изучение технологического процесса организация услуг; информационных технологий и программных продуктов. Характеристика методов рекламы услуг и взаимодействия с общественностью (с приложениями рекламных материалов). Анализ внешней и внутренней среды предприятия посредством анализа основных конкурентов /Пр/	8	18	ПК2.1 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Л3.1 Л3.2 Л 4.2 Э3 Э4 Э5	0	Практическая подготовка.
	<b>Раздел 4. Виды деятельности менеджера по организации обслуживания потребителей</b>						
4.1	Освоение должностных обязанностей. Расстановка персонала по участкам службы. Составление анкет, тестов с целью выявления межличностных отношений. Составление графиков работы персонала служб, таблиц учета рабочего времени. Ведение документации. /Пр/		24	ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 3.3 ПК 4.3	Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8		Практическая подготовка.
	<b>Раздел 5. Документационное обеспечение управления</b>						
5.1	Изучение и анализ документационного обеспечения (с приложением ксерокопий документов и их краткой характеристикой) /Пр/		18	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.2	Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8		Практическая подготовка.
	<b>Раздел 6. Управление трудовыми ресурсами</b>						
6.1	Составление анкет и тестов для подбора кадров. Проведение анкетирования,		18	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.2	Л3.2 Э1 Э2 Э3		Практическая подготовка.

	тестирования при приеме на работу. Составление программ профессиональной ориентации и адаптации. Определение порядка проведения аттестации кадров.			ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 3.3 ПК 4.3	Э4 Э5 Э6 Э7 Э8		
--	---	--	--	--------------------------------	-------------------	--	--

ПДП: 43.02.14-2021-1-ГД9.osf

стр. 6

	<b>Раздел 7. Индивидуальное задание, сбор информации для написания выпускной квалификационной работы</b>						
7.1	Выполнение индивидуального задания. Сбор фактического и нормативного материала по теме выпускной квалификационной работы	40	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11	Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8			Практическая подготовка.
	<b>Раздел 8. Обобщение материалов и оформление отчёта по практике</b>						
8.1	Дифференцированный зачет /Пр/	8	ОК1.1-1.3 ОК2.1-2.3 ОК3.1-3.3 ОК4.1-4.3	Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8			Практическая подготовка.

### 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Прилагается

### 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

#### 6.1. Рекомендуемая литература

##### 6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Калинина, Н. А., Ин-т сферы обслуживания и предпринимательства (филиал) ДГТУ в г. Шахты	Организация продаж гостиничного продукта: учеб. пособие для обучающихся по специальности 43.02.14 "Гостиничное дело" очной формы обучения	Шахты: ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты, 2020
Э1	Можаева, Н. Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаева, Г.В. Рыбачек. - 2-е изд., испр. – Москва : ИНФРА-М, 2022. - 242 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. - ISBN 978-5-16-015561-6. - Текст : электронный. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1867614">https://znanium.com/catalog/product/1867614</a>		ЭБС
Э2	Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. - 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 300 с. –ISBN 978-5- 534-14985-2. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <a href="https://urait.ru/bcode/486303">https://urait.ru/bcode/486303</a>		ЭБС
Э3	Баумгартен, Л. В. Основы маркетинга гостиничных услуг : учебник для СПО / Л. В. Баумгартен. – М. : Издательство Юрайт, 2019. – 338 с. – (Серия : Профессиональное образование). – URL: <a href="https://biblio-online.ru/book/osnovy-marketinga-gostinichnyh-uslug-430798">https://biblio-online.ru/book/osnovy-marketinga-gostinichnyh-uslug-430798</a>		ЭБС
Э4	Мазилкина, Е. И. Организация продаж гостиничного продукта : учебное пособие / Е.И. Мазилкина. – Москва : ИНФРА-М, 2022. – 207 с. – (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014060-5. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1838392">https://znanium.com/catalog/product/1838392</a>		ЭБС
Э5	Скобкин, С. С. Основы маркетинга гостиничных услуг : учебник для СПО / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2019. – 197 с. – (Серия : Профессиональное образование). – URL: <a href="https://biblio-online.ru/book/osnovy-marketinga-gostinichnyh-uslug-430799">https://biblio-online.ru/book/osnovy-marketinga-gostinichnyh-uslug-430799</a>		ЭБС
Э6	Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2019. - 332 с. - (Профессиональное образование). - 18ВИ 978-5-534-09961-4. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <a href="https://biblio-online.ru/bcode/429037">https://biblio-online.ru/bcode/429037</a>		ЭБС
Э7	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2019. - 268 с. - (Профессиональное образование). - 18ВМ 978-5-534-07919-7. - Текст : электронный, // ЭБС Юрайт [сайт]. - RL: <a href="https://biblio-online.ru/bcode/437750">https://biblio-online.ru/bcode/437750</a>		ЭБС
Э8	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/491498">https://urait.ru/bcode/491498</a>		ЭБС

##### 6.1.2 Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	сост. Н. А. Калинина, канд. филос. наук, преподаватель КЭС ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты	Реклама в гостиничном сервисе: учеб. пособие для обучающихся специальности 43.02.14 "Гостиничное дело" очной формы обучения	Шахты: ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты, 2020
Л2.2	Безрукова, С. В.	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования	Москва: Академия, 2018

УП: 40.02.01-2021-1-КП11.05f

стр. 9

### 6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Могильная, И.И., Ин-т сферы обслуживания и предпринимательства (филиал) ДГТУ в г. Шахты	Технология организации процесса питания: учеб. пособие для обучающихся специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» очной формы обучения	Шахты: ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты, 2019
Л3.2	сост.: Е. С. Ерохина, преп., Н. А. Калинина, преподаватель, канд. филос. наук	Производственная практика (преддипломная) : метод. указания по организации и проведению производственной практики для подготовки обучающихся специальности 43.02.11 "Гостиничный сервис" очной и заочной форм обучения	Шахты: ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты, 2018

### 6.1.4. Периодические издания

Л 4.1	Гостиничное дело: ежемес. журн. / гл. ред. Т. Тишкова; учредитель: Негос. науч. образоват. Учреждение "Академияторговли". - Москва :Панорама, 2005-2015, 2018-2022. - ISSN 2075-0978		
Л4.2	Отель : журн. гостиничного бизнеса и индустрии гостеприимства / гл. ред. Д. Демидов; изд.: ООО "Вестмэнменеджмент". - М. :Вестмэнменеджмент, 2002-2014, 2018-2022.		

### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

6.2.1	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&amp;view=main_ub">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&amp;view=main_ub</a>
6.2.2	ЭБС издательства «Лань» - <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
6.2.3	ЭБС IPRbooks - <a href="https://www.iprbookshop.ru/">https://www.iprbookshop.ru/</a>
6.2.4	ЭБС «Znaniium.com» - <a href="https://znaniium.com/">https://znaniium.com/</a>
6.2.5	ЭБС Юрайт - <a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
6.2.6	База электронных учебно-методических материалов ИСОиП - <a href="https://libdb.sssu.ru/">https://libdb.sssu.ru/</a>

### 6.3. Перечень информационных технологий

#### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Специализированное программное обеспечение по профилю специальности компаний города Шахты и Ростовской области.
---------	---

#### 6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
6.3.2.2	Информационно - правовая система «Законодательство России»;
6.3.2.3	Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека».

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

7.1	Организации, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, в которых на основании заключенных договоров о практической подготовке обучающихся, созданы все условия для реализации компонентов образовательной программы и предоставляются оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся:
-----	--

<b>8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ</b>
---

Прилагаются.
--------------