



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ГД.0.30.08.2016

Лист 1 из 8

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

вид практики _____ учебная _____

профессиональный модуль _____
факультет _____ туристского сервиса
специальность 43.02.11 Гостиничный сервис

квалификация _____ менеджер

Общая трудоемкость (в академических часах)	72 час.
в т.ч. самостоятельных	
Форма промежуточной аттестации Зачет по практике	3 семестр

Москва 2016



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ГД.0.30.08.2016

Лист 2 из 8

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО
и учебного плана МГИИТ имени Ю.А.Сенкевича
на кафедре Гостиничного дела
факультета Туризма и гостеприимства

Составитель программы практики И.Б. Ненашева

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры гостиничного дела
Протокол заседания от «30» августа 2015 г. № 1
Заведующий кафедрой О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета туристского сервиса Т.Г. Пахомова

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



1. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ППСЗ

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», направленной на ознакомление студентов со спецификой деятельности по избранной специальности и получение первичных профессиональных навыков.

2. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики: учебная

Способ: стационарная (на базе гостиничного предприятия города Москвы)

Форма проведения: в составе учебной группы

3. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта по производственно-технологическому виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

4. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

4.1. Ознакомительные:

знать:

- историю создания и место гостиничного предприятия на рынке гостиничных услуг;
- основные виды деятельности предприятия, проблемы и перспективы его развития;
- нормативно-правовую базу деятельности предприятия;
- структуру предприятия, назначение и организацию его подразделений и служб;
- принципы организации процессов обслуживания;

уметь:

- использовать нормативно-правовую, техническую документацию и справочный материал для написания отчета по практике;

владеть практическим опытом:

- общения в коллективе и кооперации с коллегами;
- бесконфликтного поведения с гостями.
-

4.2. Получение первичных профессиональных навыков:

уметь:

- соблюдать требования к обслуживанию и обслуживающему персоналу;

знать:

- организационную структуру и производственную инфраструктуру предприятия;



- организацию труда обслуживающего персонала.

5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Результатами обучения при прохождении практики является освоение компетенций:

общие компетенции

код	наименование результатов практики
ОК 1.	Способность понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Умение организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Способность решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Способность осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Способность использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Способность работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Умение ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.



6. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Этапы практики, виды работ	Трудоемкость (в часах)		Формируемые компетенции	Формы текущего контроля
		Практическая работа на производстве	Самостоятельная работа		
1 этап: подготовительный					
1.	Организационное собрание. Встреча с руководителем практики, согласование заданий на прохождение практики. Проведение инструктажей по охране труда и технике безопасности	4		ОК-1 ОК-9	Выдача дневников практики Собеседование на знание правил безопасности
2.	Профессиональное ориентирование. Психологическое тестирование	6	4	ОК-1	Заполнение анкет
3	Тренинг по английскому языку	12	4	ОК1 ОК2 ОК 3	Выполнение индивидуальных заданий преподавателя
2 этап : ознакомительный					
4	Производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.	4		ОК-1 ОК-8	Собеседование на знание правил безопасности
5	Знакомство со штатным расписанием основных служб гостиницы, составом структурных подразделений гостиницы.	6	4	ОК-1 ОК-9	Рисунок «Организационная структура отеля»
6	Ознакомление с работой инженерно-технической службы).	6	4	ОК 7	Заполненная таблица «Основные службы гостиницы»
7	Ознакомление с работой службы бронирования, приема и размещения гостей	6	4	ОК 3	Заполненная таблица «Основные службы гостиницы»
8	Ознакомление с административной службой	6	4		Заполненная таблица «Основные службы гостиницы»



11	Ознакомление со службами гостиничного предприятия	12	4	ОК 1-8	Конспект. Анализ собранных материалов в виде гистограммы
<i>3 этап : получение первичных профессиональных навыков</i>					
<i>4 этап : аналитический</i>					
13	Обработка, анализ систематизация фактического материала и источников (периодическая печать, учебники, интернет).		12	ОК-1 ОК-8	Схемы, таблицы, конспект
Итого часов:		72	36		

7. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Организация и руководство практикой осуществляются в соответствии с «Положением об организации и проведении практик обучающихся в Государственном автономном образовательном учреждении высшего профессионального образования города Москвы «Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А. Сенкевича» и его Кисловодском филиале», которым определяются права и обязанности обучающихся, функции руководителей практики от института и от предприятия.

7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики:

а) основная литература:

1. Введение в специальность. История сервиса: учебное пособие для вузов, обучающихся по сервисным специальностям / Д. А. Аманджолова [и др.]. – Москва: изд-во Альфа, 2012.
2. Медлик С. Гостиничный бизнес: учебник для вузов. – Москва: изд-во Юнити-Дана, 2014

б) дополнительная литература:

3. Аванесова Г. А. Сервисная деятельность: историческая и современная практика, предпринимательство, менеджмент: учебное пособие / 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Аспект Пресс, 2010.
4. Богалдин-Малых В. В. Маркетинг и управление в сфере туризма и гостиничного сервиса: туристические, гостинично-ресторанные и развлекательные комплексы: учебное пособие. – М. : Изд-во Моск. психолого-социального ин-та ; Воронеж : НПО "МОДЭК", 2011.
5. Болгов И. В. Инфраструктура предприятий сервиса: учебник. для вузов / И. В. Болгов, А. П. Агарков - М. : Академия, 2011.
6. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебное пособие для вузов / Н. И. Кабушкин, Г. А. Бондаренко - 2-е изд. Минск: Новое знание, 2010.
7. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник М.: Издательский центр «Академия», 2008.
8. Ляпина И.Ю., Игнатъева Т.Л., Безрукова С.В. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. М.: Издательский центр «Академия», 2008.



в) периодические издания:

журналы «Пят звезд», «Отель», «Про Отель»

г) интернет-ресурсы:

<http://www.hotels.ru/>

<http://www.pogostite.ru/katalog-gostinits/moskovskaya-oblast>

<http://www.spr.ru/all/gostinitsi-oteli/>

<http://www.ru.swissotel.com/>

<http://hoteladvisor.livejournal.com/>

д) нормативная литература:

1. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 25.04.1997 т. №490 // Туризм: нормативные правовые акты: Сборник актов / Составитель Н.И. Волошин. - М.: Финансы и статистика, 1998.

2. Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения. Приказ Министерства экономического развития и торговли РФ от 21.06.03 т. №197 г. Москва // Гостиничное и ресторанное дело: Сборник нормативных документов (под ред. Ю.Ф. Волкова)/ Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: Феникс, 2004.

3. ГОСТ Р 51185-98. Средства размещения. Общие требования.

4. ГОСТ 2874-82. Вода питьевая.

5. ГОСТ 8607-82 (2004). Светильники для освещения жилых и общественных помещений (Общие технические условия). – Введено 01. 01. 1984г.

6. СНИП 02.04.85. Внутренний водопровод и канализация.

7. СНИП 11-34-76. Горячее водоснабжение.

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

Специальное программное обеспечение:

- Fidelio7.11 – система автоматизации службы приема и размещения туристов в гостинице;
- Эдельвейс – программа автоматизации гостиниц;
- Lodging Touch – информационная гостиничная система;
- 1С: Бухгалтерия. Кадры.

8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

8.1. Форма отчетности по практике

Отчетность: зачет по практике

Требования к отчетности по практике:

В соответствии с «Положением об организации и проведении практик обучающихся в Государственном автономном образовательном учреждении высшего профессионального образования города Москвы «Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А. Сенкевича» и его Кисловодском филиале», в период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики, который утверждается организацией-базой



практики. Студент практикант должен систематически отчитываться перед руководителем практики о проделанной работе за определенный срок в виде записей, таблиц, дневника.

8.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике

<i>Формируемые компетенции</i>	<i>Содержание задания, контрольные вопросы</i>	<i>Критерии оценки</i>
ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-6 ОК-7 ОК-9	<p>Устный ответ на один из контрольных вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изложить историю создания и развития предприятия. 2. Перечислить основные понятия и положения Устава предприятия, назвать учредителя. 3. Обосновать различия организационно-правовые форм гостиничных предприятий и форм собственности. 4. Перечислить основные цели, задачи, виды деятельности гостиничного предприятия. 5. Охарактеризовать тип предприятия и его специализацию. 6. Изложить графически организационную структуру гостиничного предприятия. 7. Рассказать о назначении и организации работы одной из основных служб. 	<ul style="list-style-type: none"> – уровень владения культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения – степень готовности к кооперации с коллегами, бесконфликтной работе в коллективе – наличие стремления к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального мастерства – способность осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности

Оценка «Зачтено» выставляется в случае верного ответа на три вопроса (по одному из каждого раздела), или при незначительных недочетах при демонстрации практических навыков.

Оценка «Не зачтено» выставляется в случае неверных ответов на два или три вопроса.