


Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет  
им. И. И. Ползунова»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. проректора по НО  
 С.О. Хомутов  
" 11 " декабря 2017 г.

Программа производственной практики (по профилю специальности)  
по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация обслуживания  
гостей в процессе проживания»

Специальность

43.02.11 Гостиничный сервис

Форма обучения очная

Квалификация (степень) выпускника

Менеджер

Барнаул 2017

## Содержание

1 Цель производственной практики (по профилю специальности).....	3
2 Задачи производственной практики (по профилю специальности).....	3
3 Место производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.02 в структуре основной образовательной программы.....	4
4 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03.....	5
5 Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03.....	9
6 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые при прохождении практики.....	10
7 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов при прохождении практики.....	10
8 Формы промежуточной аттестации (по итогам практики).....	12
9 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	14
10 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.03.....	15
Приложение А – Примерный план заданий производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания».....	20
Приложение Б – Титульный лист Отчета о прохождении производственной практики (по профилю специальности).....	21
Приложение В – Задание по производственной практике (по профилю специальности).....	22
Приложение Г - Примерная форма отзыва руководителя о прохождении производственной практики (по профилю специальности) .....	24

Производственная практика (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис» в части освоения профессиональных модулей. Требования к организации учебных практик определены Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Рабочий учебный план по специальности предусматривает практику, которая проводится в два этапа: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Программа производственной практики (по профилю специальности) разработана кафедрой «Менеджмент» АлтГТУ на основании ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ № 475 от 07 мая 2014 г.).

Программа производственной практики (по профилю специальности) по своему назначению, структуре и содержанию полностью соответствует требованиям УМКД.

Действие программы распространяется на студентов, обучающихся по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», и на преподавателей и сотрудников структурных подразделений, задействованных в образовательном процессе.

### **1 Цель производственной практики (по профилю специальности)**

Целью производственной практики (по профилю специальности) является получение комплексное освоение обучающимися специфики обслуживания гостей в процессе проживания, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Содержание производственной практики (по профилю специальности) обеспечивает получение студентами профессиональных умений по организации и выполнению обслуживания гостей в процессе проживания и особенностях его будущей профессиональной деятельности и определяется Программой производственной практики (по профилю специальности).

### **2 Задачи производственной практики (по профилю специальности)**

Практика по профилю специальности направлена на:

– выполнение уборки номеров, служебных помещений и помещений общего пользования; оформление документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой; оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристическо-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих;

– формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности;

- закрепление, расширение, углубление и систематизацию знаний, полученных при изучении специальных дисциплин: на основе изучения деятельности конкретной организации, приобретение первоначального практического опыта;
- приобщение к работе в трудовом коллективе;
- подбор необходимых материалов для выполнения индивидуального задания и составления отчета по практике.

Руководитель практики выдает индивидуальные задания на практику (примерный перечень заданий представлен в Приложении А).

### **3 Место производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03 в структуре основной образовательной программы**

Организация производственной практики (по профилю специальности) направлена на обеспечение непрерывности и последовательности приобретения студентами компетенций в области профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника. Практика логически завершает осознанное и углубленное изучение дисциплин, предусмотренных учебным планом во 3 семестре для очной формы обучения.

Проведение производственной практики (по профилю специальности) и решения ее задач опирается на знания и навыки, полученные при изучении студентами таких дисциплин как «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», «Инфраструктура гостинично-ресторанных комплексов» а также на практический опыт прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля.

Вид практики	Очная форма		Продолжительность	Форма контроля
	Курс	Семестр		
Производственная практика (по профилю специальности)	2	3	3 нед	Комплексный зачет с оценкой

Таблица 1 - Место производственной практики (по профилю специальности) в структуре основной образовательной программы

Производственная практика (по профилю специальности) проходит в самостоятельно выбранной студентом организации, либо организации, предоставляемой студенту от университета на основе договоров, заключаемых между ОУ и организациями различных организационно-правовых форм.

В период прохождения практики студенты могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики (по профилю специальности). Допускается проведение практики в составе специализированных сезонных или студенческих отрядов и в порядке индивидуальной подготовки у специалистов, прошедших аттестацию и имеющих соответствующие лицензии.

С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила внутреннего распорядка и правила охраны труда организации, с которыми они должны быть ознакомлены в установленном порядке.

Руководителями практики по профилю специальности от университета назначаются преподаватели соответствующих выпускающих кафедр.

Роль практики в системе профессиональной подготовки специалистов состоит в том, что она дает студентам необходимые навыки для дальнейшего освоения дисциплин в рамках профессионального цикла и осуществления профессиональной деятельности.

Особое внимание в процессе организации практики следует уделять развитию навыков самостоятельного и коллективного принятия решений в области экономики, серьезному анализу и аргументации принимаемых решений.

#### **4 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03**

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные и профессиональные компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	В результате прохождения практик обучающиеся должны:	
		знать	уметь
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Место и значение своей будущей профессии (Гостиничный сервис) в обществе.	Мотивировать себя на выполнение поставленных задач.
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Способы приема, размещения, выписки гостей. Документационное обеспечение данной деятельности	Обрабатывать имеющуюся информацию при помощи доступных инструментов, программ бронирования.
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Методы принятия организационно-управленческих решений.	Обосновывать принятие организационно-управленческих решений.
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Основные методы и способы получения, хранения, переработки информации.	Применять имеющиеся знания при написании отчета о прохождении практики.
ОК-5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	Приемы обработки данных с помощью современных технических средств.	Использовать современные технические средства для решения профессиональных

	деятельности.		задач.
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Основные способы коммуникации.	Работать в команде
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Обязанности каждого из членов команды (подчиненных).	Эффективно использовать потенциал работников предприятия.
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Методы самоорганизации и саморазвития.	Использовать возможности получения дополнительных знаний и навыков для повышения своей квалификации.
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Приемы обработки данных с помощью современных технических средств.	Использовать современные технические средства для решения аналитических задач.
ПК 3.1.	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	Порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ. Правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ в номерах, служебных помещениях и помещениях общего пользования, в т.ч. при работе с моющими и чистящими средствами. Виды "комплиментов", персональных и дополнительных услуг и порядок их оказания. Порядок и процедуру отправки одежды в стирку и чистку, и	Организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования. Оформлять документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой. Организовывать оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристическо-экскурсионного обслуживания,

		<p>получения готовых заказов.</p> <p>Принципы и технологии организации досуга и отдыха;</p> <p>порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих.</p>	<p>транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих.</p>
ПК 3.2.	<p>Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).</p>	<p>Правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;</p> <p>особенности обслуживания room-service.</p> <p>Правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд.</p> <p>правила обращения с магнитными ключами;</p> <p>правила организации хранения ценностей проживающих;</p> <p>правила заполнения документации на хранение личных вещей проживающих в гостинице;</p> <p>правила заполнения актов при</p>	<p>Соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей.</p> <p>Комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов.</p> <p>Осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание.</p>
ПК 3.3.	<p>Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.</p>	<p>Правила проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности.</p> <p>Правила проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности.</p>	<p>Контролировать проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости.</p> <p>Составлять акты на списание инвентаря и оборудование и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с ни.</p>

ПК 3.4.	Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.	Правила заполнения актов на проживающего при порче или утере имущества гостиницы. Правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях.	Предоставлять услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих.
---------	--	--	---



## 5 Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая СРС и их трудоемкость в днях	Формы текущего контроля
1	2	3	4
1	Организация практики	1) Организационное собрание (инструктаж по сбору, обработке необходимого материала, по составлению отчета, заполнению календарного плана выполнения задания – (1 день)	Устная беседа с руководителем практики
2	Подготовительный этап	1) Инструктаж по технике безопасности 2) Организация рабочего места (1 день)	Опрос
3	Прохождение производственной практики (по профилю специальности)	1. Ознакомление с предприятием гостиничного сервиса и деятельностью службы приема и организационными документами. Организация и контроль уборки номеров, служебных помещений и помещений общего пользования. Оформление документов документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой (1 день) 2. Организация оказания персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристическо-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих.(1 день) 3. Комплектование сервировочной тележки room-service, сервировка столов. Инвентаризация сохранности оборудования гостиницы и заполнения инвентаризационных ведомостей. Составлять акты на списание инвентаря и оборудование и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с ним (1 день) 4. Сбор, обработка и анализ полученной информации (1 день) <i>(Программа прохождения производственной практики представлена в Приложении А)</i>	Внесение соответствующих записей в отчет, устная беседа с руководителем практики
4	Отчетный этап	1) Оформление отчета о прохождении практики (1 день) 2) Зачет с оценкой	Защита отчета

## **6 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые при прохождении практики**

В процессе организации практики руководителями от выпускающей кафедры должны применяться современные образовательные и научно-производственные технологии.

1) Мультимедийные технологии, для чего ознакомительные лекции и инструктаж студентов во время практики проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами. Это позволяет руководителям практики экономить время, затрачиваемое на изложение необходимого материала и увеличить его объем.

2) Дистанционная форма консультаций во время прохождения конкретных этапов учебной практики и подготовки отчета.

3) Компьютерные технологии и информационно-справочные системы, необходимые для сбора и систематизации необходимой информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики исследований и т.д.

4) Исследовательские методы в обучении. Дают возможность студентам самостоятельно пополнять свои знания, глубоко вникать в изучаемую проблему и предлагать пути ее решения, что важно при формировании мировоззрения.

## **7 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов при прохождении практики**

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов на производственной практике (по профилю специальности) являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия (организации), на котором проходит практику студент;
3. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание практики;
4. Формы бухгалтерской, финансовой, статистической, внутренней отчетности, разрабатываемые на предприятии (организации) и инструкции по их заполнению.

Организацию и проведение практики обеспечивают университет и выпускающая кафедра. Кафедра самостоятельно определяет сроки принятия зачета по практике с учетом графиков учебного процесса. На основании изданного приказа студентам, убывающим на практику, выдается программа практики и методические рекомендации по ее выполнению.

Общее организационное и учебно-методическое руководство практикой студентов осуществляет преподаватель-руководитель практики.

Преподаватель-руководитель практики:

- проводит собрание студентов учебной группы, где подробно объясняет цели, задачи, значение и порядок прохождения практики;
- проводит консультации и оказывает помощь студентам по вопросам практики;
- контролирует посещаемость, дисциплину, отношение к процессу прохождения практики студентов, принимает меры к устранению причин и условий, способствовавших недобросовестному отношению студентов к своим обязанностям;

- контролирует соблюдение сроков прохождения практики и ее содержание;
- оценивает результаты выполнения обучающимися программы практики, в том числе анализирует представленные студентами документы.

В период прохождения практики руководитель вправе давать студентам конкретные задания (поручения), не противоречащие программе практики, контролировать их выполнение, вносить предложения для совершенствования образовательного процесса.

Студенты при прохождении практики обязаны:

- соблюдать действующие в организации Правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять все виды работ и задания, предусмотренные программой практики;
- по результатам прохождения практики составить отчет. К отчету прилагается характеристика руководителя практики от организации, участвующей в ее проведении. Кроме того, в период прохождения практики студентом ведется дневник практики, который отражает ежедневный объем выполненных работ.

Студенты имеют право по всем вопросам, возникающим в процессе практики, обращаться к заместителю директора по учебно-производственной работе, руководителям практики, мастерам производственного обучения, вносить предложения по совершенствованию организации практики.

Практика завершается зачетом с оценкой при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательного учреждения об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на студента по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

Защита отчетов по практике осуществляется в соответствии с графиком выпускающей кафедры. Студент защищает отчет по практике в установленный день преподавателю. Подведение итогов практики заключается в проверке преподавателем кафедры материалов прохождения практики, выполнения индивидуального задания, защите отчета. На зачете студент должен показать знание вопросов, которые решались во время прохождения практики.

В случае невыполнения программы практики без уважительной причины либо получения отрицательной характеристики непосредственного руководителя практики, а также признания кафедрой представленного отчета о практике как несоответствующего предъявляемым требованиям, студент направляется на практику повторно в период студенческих каникул. Студент, не прошедший практику или не получивший зачета по итогам ее прохождения, признается имеющим академическую задолженность.

## **8 Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)**

По завершению производственной практики (по профилю специальности) обучающиеся представляют на профилирующую кафедру:

- 1) Отзыв руководителя практики от предприятия.
- 2) Копии нормативных и иных документов, отражающих деятельность организации.
- 3) Путевку на практику, заверенную подписями и печатью организации.
- 4) Отчет по практике, включающий текстовые, табличные и графические материалы.
- 5) Календарный план практики.

Титульный лист отчета о прохождении практики оформляется в соответствии с Приложением Б. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики. Отчет должен состоять из трех частей: введения, основной части и заключения.

Во введении указывается цель и задачи практики.

Основная часть отчета должна содержать:

- характеристику организации, в которой студент проходил практику (краткую характеристику создания организации, ее структуру и органы управления, виды деятельности, основные показатели деятельности);
- описание структурного подразделения организации, послужившего базой практики (положение в организации, сфера деятельности, результаты работы);
- описание работы, выполненной студентом за период практики;
- краткий анализ экономических и финансовых показателей всей организации в целом и подразделения, в котором студент проходил практику;

При описании видов выполняемой в процессе прохождения производственной практики работы необходимо подтверждать сведения заполненными первичными документами по бухгалтерскому учету имущества и источников формирования имущества организации.

В заключении формируются основные выводы, сделанные в ходе прохождения практики.

К работе, выполненной на компьютере, предъявляются следующие требования: шрифт № 14 Times New Roman, интервал – полуторный. При написании текста необходимо оставлять поля следующих размеров: слева - 30 мм., справа – 10 мм., сверху и снизу – 20 мм. Нумерация страниц сквозная, начиная со второй страницы. Объем отчета по производственной практике (по профилю специальности) – не менее 30 страниц. Отчет должен иметь ссылки на приведенные иллюстрации. Сноски могут быть приведены внизу страницы или указаны по тексту в скобках (порядковый номер источника в списке литературы).

Отчет сдается на кафедру руководителю практики. Зачет с оценкой по практике выставляется после сдачи и защиты отчета.

Защита отчета проводится в форме доклада студента по итогам практики с презентацией материалов сопровождающих доклад. В процессе защиты отчета студент должен изложить основные результаты проделанной работы, выводы, предложения и рекомендации, подготовленные студентом для практического применения.



## **9) Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

### **а) основная литература**

1. Макринова, Е. И. Управление персоналом в гостиничном менеджменте: учеб. пособие для вузов по направл. подгот. «Гостинич. Дело» / Е. И. Макринова, А. Г. Васильев, А. С. Васильева. - СПб. : Троицкий мост, 2013. - 206 с. .– Доступ из ЭБС «Университетская библиотека online».

2. Дунец, А.Н. Туризм и гостиничное хозяйство в регионах России: учебное пособие /А. Н. Дунец, И. А. Беляя.- Барнаул : Изд-во АлтГТУ , 2015. - 285 с. - Режим доступа: [http://new.elib.altstu.ru/eum/download/sit/Dunec\\_tgx.pdf](http://new.elib.altstu.ru/eum/download/sit/Dunec_tgx.pdf)

### **б) программное обеспечение и Интернет-ресурсы**

3. Уокер, Д. Управление гостеприимством. Вводный курс : учебник / Д. Уокер – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012 – 880 с. – Доступ из ЭБС «Университетская библиотека online»

4. Рассохина, Т.В. Менеджмент туристских дестинаций : учебник / Т.В. Рассохина ; Российская международная академия туризма. - М. : , 2014. - 248 с.– Доступ из ЭБС «Университетская библиотека online».

5. Поискковые системы (Yandex, Google и др.)

6. Пакет прикладных программ Microsoft Office, 1С: Бухгалтерия, Программы по бронированию и др.

ГОСТ Р 51185-2014 "Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования" – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/search/base/?q>

Библиотека  
АлтГТУ  
Balyay

## **10 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.03**

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся в соответствии с ФГОС СПО по направлению подготовки 43.02.11 «Гостиничный сервис» вырабатывает следующие *компетенции*:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК-2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. (ОК 5).

Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.(ОК6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. (ОК7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.(ОК8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК9)

Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений. (ПК 3.1.)

Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service). (ПК 3.2.)

Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.( ПК 3.3.)

Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих. (ПК 3.4.)

*Паспорт фонда оценочных средств по практике*

№ п/п	Контролируемые этапы практики (результаты по этапам)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства	Способ оценивания
1	Организация практики ( <i>знание структуры отчета по производственной практике; умение</i> заполнять календарный план выполнения задания по практике)	ОК 1-5	Проверка отчета. Календарный план выполнения задания по практике	Комплексный зачет с оценкой
2	Подготовительный этап ( <i>знание техники безопасности при выполнении задания по теме практики; умение организовать работу</i> )	ОК-7-9 ПК-3.1-3.4	Опрос устный.	Комплексный зачет с оценкой
3	Производственный этап ( <i>знакомство с практическими основами деятельности по обслуживанию гостей; подготовка сервировки столов и т.д.; сбор, обработка и анализ полученной информации</i> )	ОК 1-7 ПК-3.1-3.4	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации. Календарный план выполнения задания по практике	Комплексный зачет с оценкой
4	Отчетный этап ( <i>оформление отчета о прохождении практики; защита отчета</i> )	ОК 1-9 ПК-3.1-3.4	Проверка отчета. Опрос устный.	Комплексный зачет с оценкой

При оценивании сформированности компетенций по производственной практике (по профилю специальности) используется 100-балльная шкала.

*Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания*

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
При защите отчета студент показал глубокие знания вопросов, представленных в задании на практику, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения. Студент правильно и грамотно ответил на все поставленные вопросы. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики. Отчет в полном объеме соответствует заданию на практику.	75-100	<i>Отлично</i>
При защите отчета студент показал знания вопросов темы, оперировал данными исследования, внес обоснованные	50-74	<i>Хорошо</i>



предложения. В отчете были допущены ошибки, которые носят несущественный характер. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики.		
Отчет по практике имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения материала. Студент при защите отчета по практике не дал полных и аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзыве руководителя практики имеются существенные замечания.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Отчет по практике не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает требованиям, изложенным в программе практики. Студент затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В полученной характеристике от руководителя практики имеются существенные критические замечания.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности), в зависимости от индивидуального задания могут быть следующими:

1. Правовые особенности регулирования труда администратора гостиницы. (ОК 1-9)
2. Имущественная ответственность индивидуальных предпринимателей в сфере гостиничного сервиса. (ОК 1-9, ПК 3.1-3.4)
3. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности в сфере гостиничного сервиса. (ОК 1-9, ПК 3.1-3.4)
4. Правовое регулирование договоров по оказанию услуг гостиничного сервиса. (ОК 1-9, ПК 3.1-3.4)
5. Трудовой договор в сфере гостиничного сервиса. (ОК 1-9)
6. Виды административных правонарушений и административной ответственности, применяемых в сфере гостиничного сервиса. (ОК 1-9)
7. Требования к приему и выписке гостей (ОК 1-9, ПК 3.1- 3.4)
8. Организация работы по охране труда на предприятиях гостиничного сервиса. (ПК 3.1-3.4)
9. Перспективы реализации гостиничных услуг (на примере конкретной гостиницы) (ОК 1-9)
10. Управление персоналом в гостиничном предприятии. (ОК 1-9)
11. Учредительные документы организации (свидетельство о регистрации, свидетельство о постановке организации на учет в налоговом органе), в которой студент проходит производственную практику (ПК 3.1-3.4).
12. Штатное расписание, организационная структура управления службы приема и размещения. (ПК 3.1-3.4)
13. Должностные инструкции работников среднего управляющего персонала предприятия гостиничного сервиса (ПК 3.1-3.4)
14. Организации и контроля работы персонала хозяйственной службы. (ПК 3.1-3.4)
15. Предоставления услуги питания в номерах (ПК 3.1-3.4).
16. Оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы (ПК 3.1-3.4).
17. Оформление документов по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой (ПК 3.1-3.4).
18. Организация и оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристско-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих (ПК 3.1-3.4).
19. Контроль соблюдения персоналом 7 требований к стандартам и качеству обслуживания гостей (ПК 3.1-3.4).
20. Комплектование сервисной тележки room-service, сервировка столов (ПК 3.1-3.4).
21. Различные приемы подачи блюд и напитков, сбор использованной посуды, использованную посуду, оформление счета за обслуживание (ПК 3.1-3.4).
22. Инвентаризация сохранности оборудования гостиницы и заполнение инвентаризационные ведомости (ПК 3.1-3.4).
23. Составление актов на списание инвентаря и (ПК 3.1-3.4).

Автор  Биттер Н.В., доцент каф М

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

« 25 » 10 2017 г., протокол № 2 <sup>« Менеджмент »</sup>

Заведующий кафедрой



И.Н. Сычева

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета ИЭиУ

« 16 » 11 2017 г., протокол № 3

Директор ИЭиУ



И.Н. Сычева

Директор колледжа ИЭиУ



С.Г. Андреев

« 18 » 11 2017 г.

Согласовано:

Начальника отдела практик  
и трудоустройства



М.Н. Нохрина

« 04 » 12 2017 г.

## Приложение А

### Примерный план заданий производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»

Наименование задания	Содержание задания
Организационная структура гостиничного предприятия	Состав и функции основных, дополнительных и вспомогательных служб
Деятельность службы организации номерного фонда	Изучение особенностей работы службы эксплуатации номерного фонда.
Технология уборочных работ в гостинице Виды и технологии уборочных работ в гостинице	Оборудование и инвентарь, используемый при уборке Ознакомление с характером работ по обороту постельного белья Ознакомление с системой безопасности в гостинице Изучение документации по ведению инвентаризационного учёта в гостинице
Организация работы службы room-service	Изучение организации работы службы room-service.

**Приложение Б**  
**Титульный лист Отчета о прохождении производственной практики**  
**(по профилю специальности)**

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

Колледж ИЭиУ  
Кафедра «Менеджмент»

Отчет защищен с оценкой \_\_\_\_\_

Руководитель от вуза \_\_\_\_\_

(подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_г.

**ОТЧЕТ**  
**о производственной практике (по профилю специальности)**  
43.02.11. \_\_.0000

Студент группы \_\_\_\_\_ (И.О.Фамилия)

Руководитель практики \_\_\_\_\_ (И.О.Фамилия)  
(должность, ученое звание)

Барнаул 201\_ г.  
**Приложение В**

## Задание по производственной практике (по профилю специальности)

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Алтайский государственный технический университет им.  
И.И. Ползунова» (АлтГТУ)

Колледж ИЭиУ  
Кафедра «Менеджмент»

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Сычева И.Н.  
(подпись)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

## ЗАДАНИЕ

по производственной практике (по профилю специальности)

студенту группы \_\_\_\_\_  
(ф.и.о. студента)

направление 43.02.11 «Гостиничный сервис»  
\_\_\_\_\_

База практики \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Сроки практики с « » июня 201\_ г. по « » июля 201\_ г.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

обобщенная формулировка задания

Календарный план выполнения задания

	Дата	Подпись
--	------	---------

Наименование задач (мероприятий), составляющих задание	выполнения задачи (мероприятия)	руководителя практики от организации

Руководитель практики от вуза

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность

**Приложение Г**

**Примерная форма отзыва руководителя о прохождении производственной**

## практики (по профилю специальности)

### Отзыв о прохождении производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03. «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»

\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество практиканта, сроки прохождения практики)

1. Выполняемая работа \_\_\_\_\_

2. Отношение к порученной работе \_\_\_\_\_

3. Оценка уровня теоретической и практической подготовки студента \_\_\_\_\_

4. Оценка коммуникативной культуры \_\_\_\_\_

5. Общая характеристика студента-практиканта \_\_\_\_\_

6. Замечания и предложения по содержанию практики \_\_\_\_\_

Рекомендуемая оценка за практику \_\_\_\_\_

Подпись руководителя \_\_\_\_\_