

Аннотация
на рабочую программу по учебной практике
по специальности 101101 – «Гостиничный сервис»

1.1 Область применения программы

Программа практики студентов является составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по профессии 101101 Гостиничный сервис.

1.2 Цели и задачи практики

Цель практики - закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении общественных и технических дисциплин; дальнейшая адаптация студентов в производственных коллективах, активное участие в общественной жизни организации; подготовка к изучению специальных дисциплин; сбор материалов для выполнения курсовых проектов и для дипломного проектирования.

В соответствии с поставленной целью *задачами учебной практики* являются:

1. Ознакомление с организацией и работой туристского предприятия.
2. Анализ технологии обслуживания туристов на предприятии.
3. Изучение видов рабочей документации фирмы, необходимых для обслуживания туристов.
4. Ознакомление с экономическими показателями рабочего места практиканта.
5. Практическое применение полученных теоретических знаний.

Перед выездом на практику студент получает индивидуальное задание от руководителя практик от колледжа. По прибытии на предприятие студентов руководитель практики от предприятия распределяет их по местам прохождения практики.

Для составления отчета и сбора материала студент пользуется учебной, технической и научной литературой, нормативной и технологической документацией.

Студенты во время прохождения практики обязаны выполнять правила внутреннего распорядка и все инструкции, распоряжения и приказы, регламентирующие права и обязанности работников на производстве.

Пропуски по неуважительным причинам недопустимы, все нарушения трудовой дисциплины руководитель практики от предприятия должен сообщать руководителю практики от колледжа.

Учебная практика проводится в различных туристских и санаторно-курортных организациях и гостиницах г. Москвы и Московской области на договорной основе.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен иметь практический опыт:

1. приема и размещения гостей;
2. оформления необходимой документации при поступлении гостей;
3. анализа состояния номерного фонда;
4. оформление расчета при выезда гостя.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики:

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ 01 «Бронирование гостиничных услуг» - 72 часа

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ 02 «Прием, размещение и выписка гостей»- 72 часа

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ 03 « Организация обслуживания гостей в процессе проживания» - 72 часа

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ 04 «Продажи гостиничного продукта» - 36 часов

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ 05. «Выполнение работ должности служащего 20063 «Администратор гостиницы (дома отдыха)» - 144 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тема урока учебной практики	Объем часов
Профессиональная область деятельности администратора	
Тема 1. Общее ознакомление с организацией	4
Тема 2. Инструктаж по технике безопасности	2
Тема 3. Знакомство с основными документами.	12
Тема 4. Использование ЭВМ при приеме и обслуживании гостей	12
Тема 5. Использование новых прогрессивных методов регистрации.	12
Тема 6. Организация выписки из номера гостиницы.	6
Тема 7. Технологии туристского обслуживания;	16
Тема 8. Обслуживание гостей поэтажной службой	12
Тема 9. Технология обслуживания гостей службой приема и размещения	20
Тема 10. Расчет тарифов	12
Тема 11. Индивидуальное обслуживание в гостиничном предприятии	12
Тема 12. Должностная инструкция персонала гостиниц	12
Тема 13. Должностная инструкция персонала ресторанов при гостинице	12
Всего часов:	144
ИТОГО	144
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Тема урока учебной практики	Объем часов
Бронирование гостиничных услуг	
Тема 1. Общее ознакомление с организацией	4
Тема 2. Инструктаж по технике безопасности	2
Тема 3. Прием заказов на бронирование гостиничных услуг от разных категорий потребителей	6
Тема 4. Выполнение бронирования гостиничных услуг	12
Тема 5. Ведение документационного обеспечения бронирования гостиничных услуг	12

Тема 6. Информирование потребителя о методах и формах бронирования	12
Тема 7. Заключение договоров с туристическими фирмами на бронирование гостиничных услуг	12
Тема 8. Бронирование гостиничных услуг с использованием отечественных систем бронирования Сирена, Ключ, Туринтел, Тур Резерв и др. (исходя из возможностей гостиницы)	12
Всего часов:	72
ИТОГО	72
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Тема урока учебной практики	Объем часов
Прием, размещение и выписка гостей	
Тема 1. Общее ознакомление с организацией	4
Тема 2. Инструктаж по технике безопасности	2
Тема 3. Заезд, размещение и регистрация гостей	12
Тема 4. Обслуживание гостей во время проживания	12
Тема 5. Выезд гостей	12
Тема 6. Организация работы службы консьержей, телефонных операторов, ночных аудиторов	18
Тема 7. Информационные и телекоммуникационные технологии в работе службы приема и размещения	12
Всего часов:	72
ИТОГО	72
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Тема урока учебной практики	Объем часов
Организация обслуживания гостей в процессе проживания	
Тема 1. Общее ознакомление с организацией	4
Тема 2. Инструктаж по технике безопасности	2
Тема 3. Работа хозяйственной службы в гостиничном хозяйстве	8
Тема 4. Структура и функции хозяйственной службы	8
Тема 5. Материально-технические запасы в хозяйственной службе	8
Тема 6. Технология эксплуатации стеновых и потолочных	6

покрытий	
Тема 7. Работа с мебелью, мебельными тканями и поверхностями	6
Тема 8. Работа с коврами, ковровыми и прочими покрытиями	6
Тема 9. Технология выполнения различных видов уборочных работ	6
Тема 10. Работа прачечной в гостинице	6
Тема 11. Предоставление услуги питания в номерах	6
Тема 12. Безопасность в гостинице	6
Всего часов:	72
ИТОГО	72
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Тема урока учебной практики	Объем часов
Продажи гостиничного продукта	
Тема 1. Общее ознакомление с организацией	4
Тема 2. Инструктаж по технике безопасности	2
Тема 3. Изучение и применение основ маркетинга в гостиничном сервисе	10
Тема 4. Процесс маркетингового исследования в гостиничном сервисе	10
Тема 5. Основные компоненты сервисной деятельности в гостинице, отеле	10
Всего часов:	36
ИТОГО	36
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	