

# АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

**Семестр:** 8

**Количество часов:** 360

**Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачет

### МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Производственная практика является составной частью учебного процесса и состоит в тесной взаимосвязи с теоретическим обучением по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис. Производственная практика относится к разделу «Производственная практика. Индекс ПП. 06.01».

Обучающиеся очной формы выходят на производственную практику в 8 семестре.

Производственная практика (по профилю специальности) базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин<sup>1</sup>: ОП.05 «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»; МДК.01.01 «Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг»; МДК.02.01 «Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей»; ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»; МДК.03.01 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»; МДК.04.01 «Организация продаж гостиничного продукта»; МДК.05.04 «Организация питания в гостиницах и туристических комплексах»; МДК.05.07 «Анимационный сервис в гостиницах» и прохождении учебной практики.

Производственная практика (по профилю специальности) предшествует прохождению производственной (преддипломной) практики.

### ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ:

**Цель практики** - закрепить теоретические знания на практике и получить практические навыки согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

#### **Задачи практики:**

- производственно-технологическая – организация технологического процесса обслуживания в гостиницах и туристских комплексах;
- выбор специального оборудования и технических средств для оказания услуг;
- использование информационных технологий в профессиональной деятельности;
- анализ заказов на услуги;
- определение оптимальных возможностей и методов оказания услуг;

---

<sup>1</sup> С учетом раздела 7.2.1

- обеспечение необходимого качества оказываемых услуг;
- согласование и доведения услуг до потребителя.

### **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ:**

Инструктаж по практике и технике безопасности; характеристика гостиничного предприятия; архитектурно-планировочное решение гостиничного предприятия; инженерно-техническое и санитарно-техническое оборудование гостиницы; характеристика номерного фонда; организационная структура гостиничного предприятия; технология производства услуг и обслуживания гостей.

**В результате прохождения практики** обучающийся должен обладать следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-2.4, ПК-2.5, ПК-2.6, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4.

### **ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ:**

**Работа с различными видами электронных документов:** Microsoft Office: Word, Excel, PowerPoint.

**Автоматизированное взаимодействие с обучающимися.** Сеть Интернет, социальные сети.

**Облачные технологии.** Информационная образовательная система института.

**Составитель:** Андреева С.В., кафедра социально-культурного сервиса и туризма;

Сурикова Т.В., кафедра социально-культурного сервиса и туризма.