

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
в г. Анапе Краснодарского края

Среднее профессиональное образование

Согласовано:

Директор

ООО Гостиничный комплекс
«Альбатрос»

Делиболтоян Г.Б.



Утверждаю:

Директор филиала ФГБОУ ВО «СГУ»

в г. Анапе Краснодарского края
Курочкина М.Н.

«30» августа 2017 года



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПП.04.01**

ПМ.4 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОДАЖ ГОСТИНИЧНОГО ПРОДУКТА

Наименование специальности

43.02.11 Гостиничный сервис

2017 г.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Организация-разработчик:

Организация-разработчик:

ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» филиал в городе Анапа Краснодарского края

Разработчик:

Федосенко Елена Сергеевна – преподаватель кафедры социально-культурного сервиса и туризма.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии дисциплин гуманитарного профиля, социально-культурного сервиса и туризма.

Утверждена «30» 08 2017 г. Протокол № 01

Председатель цикловой
методической комиссии



О.Н. Аксенова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Место производственной практики (по профилю специальности) в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения основного вида деятельности: Продажи гостиничного продукта.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- изучения и анализа потребностей потребителей гостиничного продукта, подбора соответствующего им гостиничного продукта;
- разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов;
- выявления конкурентоспособности гостиничного продукта и организации; участия в разработке комплекса маркетинга;

уметь:

- выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги;
- проводить сегментацию рынка;
- разрабатывать гостиничный продукт в соответствии с запросами потребителей, определять его характеристики и оптимальную номенклатуру услуг;
- оценивать эффективность сбытовой политики; выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность;
- формулировать содержание рекламных материалов;
- собирать и анализировать информацию о ценах;

знать:

- состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг;
- гостиничный продукт: характерные особенности, методы формирования;
- особенности жизненного цикла гостиничного продукта: этапы, маркетинговые мероприятия; потребности, удовлетворяемые гостиничным продуктом;
- методы изучения и анализа предпочтений потребителя; потребителей гостиничного продукта, особенности их поведения;
- последовательность маркетинговых мероприятий при освоении сегмента рынка и позиционировании гостиничного продукта;

- формирование и управление номенклатурой услуг в гостинице;
- особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;
- специфику ценовой политики гостиницы, факторы, влияющие на ее формирование, систему скидок и надбавок;
- специфику рекламы услуг гостиниц и гостиничного продукта.

1.3. Количество часов на производственную практику (по профилю специальности): всего 4 недели (144 часа).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом производственной практики (по профилю специальности) является освоение общих (ОК) компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование результатов практики</i>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональных (ПК) компетенций:

<i>Вид деятельности</i>	<i>Код</i>	<i>Наименование результатов практики</i>
Продажи гостиничного продукта	ПК 4.1.	Выявлять спрос на гостиничные услуги.
	ПК 4.2.	Формировать спрос и стимулировать сбыт.
	ПК 4.3.	Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.
	ПК 4.4.	Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени отводимый на практику (час., неделя)
ОК 1-9 ПК 4.1.- 4.4.	Продажи гостиничного продукта	ПП.04.01 - 144 часа (4 недели)

3.2. Содержание практики

Вид деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
Продажи гостиничного продукта	Изучить и проанализировать предпочтения потребителей гостиничных услуг	Этапы и правила проведения исследований рынка гостиничных услуг	МДК 04.01. Организация продаж гостиничного продукта. Исследование потребителей с целью выявления спроса на гостиничные услуги	8
	Разработать анкету для изучения предпочтения потребителя	Источники и критерии отбора информации	МДК 04.01. Организация продаж гостиничного продукта. Выбор методов исследования потребителей гостиничного продукта	8
	Выделить целевые сегменты потребителей	Критерии сегментирования рынка	МДК 04.01. Организация продаж гостиничного продукта. Выявление целевых покупательских сегментов	8
	Составить портрет потребителя с основными социальными, психологическими и потребительскими характеристиками	Описание модели поведения целевых покупателей	МДК 04.01. Организация продаж гостиничного продукта. Характеристика покупателей и процесс принятия решения о покупке гостиничных продуктов	8
	Разработать гостиничные продукты в соответствии с предпочтениями целевых потребителей	Гостиничный продукт как средство удовлетворения потребностей людей	МДК 04.01. Организация продаж гостиничного продукта. Гостиничный продукт: понятие, составляющие, методы формирования	8
	Подготовить комплекс маркетинговых	Освоение методики и проведение	МДК 04.01. Организация продаж гостиничного	

мероприятий для организации продаж, формирования спроса и стимулирования сбыта гостиничных услуг и продуктов	маркетинговых исследований	продукта. Характеристика методов маркетинговых исследований: достоинства и недостатки	8
Предложить методы продажи гостиничных продуктов	Способы продаж гостиничных услуг: прямые и косвенные	МДК 04.01. Организация продаж гостиничного продукта Жизненный цикл гостиничных продуктов: этапы, маркетинговые мероприятия	8
Подготовить план проведения рекламной кампании гостиничных продуктов для различных сегментов	Организация и проведение рекламных кампаний	МДК 04.01. Организация продаж гостиничного продукта Основные правила рекламы	8
Разработать макеты рекламных сообщений для целевых сегментов	Специфика рекламы гостиничных услуг и продуктов	МДК 04.01. Организация продаж гостиничного продукта Критерии выбора рекламных средств, в соответствии с целевым сегментом	8
Выбрать и предложить средства распространения рекламы, время и способы размещения в СМИ	Характеристика средств распространения рекламы	МДК 04.01. Организация продаж гостиничного продукта Правовое регулирование рекламы	8
Рассчитать бюджет рекламной кампании гостиничных продуктов	Бюджет рекламы	МДК 04.01. Организация продаж гостиничного продукта Эффективность рекламы	8
Определить цены гостиничных продуктов	Специфика ценовой политики гостиницы	МДК 04.01. Организация продаж гостиничного продукта Ценообразование в гостинице: понятие, этапы разработки	8
Подготовить презентацию проекта и защитить его	Конкурентоспособность гостиничных предприятий	МДК 04.01. Организация продаж гостиничного продукта. Проблемы поддержания качества услуг и конкурентоспособности гостиницы	8
Провести маркетинговые исследования клиентов гостиницы с целью	Цели сегментирования, основные принципы	МДК 04.01. Организация продаж гостиничного продукта Сегментирование рынка	8

	выявления целевых сегментов		как метод изучения потребителей	
	На основе полученных результатов разработать модель покупательского поведения клиентских сегментов	Модель покупательского поведения клиентских сегментов	МДК 04.01. Организация продаж гостиничного продукта. Изучение потребностей потребителей гостиничного продукта	8
	Сформировать предложения по расширению ассортимента гостиничных услуг в соответствии с полученными данными в ходе исследования	Формирование и управление номенклатурой услуг в гостинице	МДК 04.01. Организация продаж гостиничного продукта Товарная политика гостиницы	8
	Разработать комплекс мероприятий по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничных услуг, рассчитав бюджет обозначенных мероприятий	Стимулирование спроса: понятие, цели, методы	МДК 04.01. Организация продаж гостиничного продукта Основные средства формирования спроса и стимулирования сбыта	8
	Подготовить предложения по улучшению организации продаж гостиничных продуктов и услуг в гостинице	Интегрированные маркетинговые коммуникации	МДК 04.01. Организация продаж гостиничного продукта Формирование спроса и стимулирование сбыта	8
	Итого			144

3.3. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Организация продаж гостиничного продукта» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины.

При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

***Примечание:** Преподаватели, учебные курсы которых требуют от студентов выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для студентов, испытывающих трудности с передвижением или речью, обязаны в РПД учесть эти особенности и предлагать студентам-инвалидам и студентам с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала.*

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- Положение об учебной и производственной практике ФГБОУ ВО СГУ УЭТК;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- договор с организацией на организацию и проведение практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении студентов по местам практики;
- график проведения практики;
- график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

ПП.04.01 Практика производственная (по профилю специальности)	По договорам на предприятии	на	ОТЕЛЬ «ROYAL» (ООО Маджад) ОТЕЛЬ «АЛЬБАТРОС» (ИП БАСКАЕВА С.Б.) ЗАО «САНАТОРИЙ «МАЛАЯ БУХТА» АО «ДИЛУЧ» (санаторно-курортный комплекс) Гостевой дом «ПАТИО» (ИП ОСАДЧЕНКО В.В.) ООО «ДЕЛЬФИН-КУРОРТ» (Пансионат «Одиссея») ООО «АБРАТ ОТЕЛЬ МЕНЕДЖМЕНТ» (ОТЕЛЬ «ДОВИЛЬ&SPA») Санаторно-оздоровительный комплекс «СПУТНИК» АО Санаторий «АНАПА-ОКЕАН» Санаторно-оздоровительный комплекс «АНАПА-НЕПТУН» ООО «БРИГАНТИНА» (санаторий) Гостевой дом «ЕЛИЗАВЕТА» (ИП КАЗАЗИДИ Х.И.)
	Помещение самостоятельной работы. Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет. (№ 101)	для	Столы, стулья на 20 человек, укомплектован специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение оснащено: Ноутбук «Lenovo» - 3 шт. Телевизор «Daewoo» - 1 шт. Видеомагнитофон «Funai» Аудиомагнитофон «Sony».

Комплект программного лицензионного обеспечения: Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008).
Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010).
Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-171214-090802-713-596 от 14.12.2017 г. (срок действия – до 28.12.2018 г.).

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы **Основная литература:**

1. Организация продаж гостиничного продукта [Электронный ресурс] : учебное пособие для ССУЗов / Л.В. Семенова [и др.]. — Электрон.текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2016. — 85 с.
2. Брашнов Д.Г. Гостиничный сервис и туризм.- М.: Альфа –М.: 2013 -224с.
3. Организация продаж гостиничного продукта : учеб.пособие / Е.И. Мазилкина. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. – 207 с.

Дополнительная литература:

1. Корнеев Н.В. Технология гостиничного сервиса: учебник-М.: Академия, 2013-272с.
2. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: уч. пос.- К.: Декор, 2014.-288с.
3. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: уч. пос.-М.Академия, 2013-224с.
4. Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И.В. Барашок. — Электрон.текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2015. — 204 с.
5. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм. — Электрон.текстовые данные. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с.

4.4. Требования к руководителям практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Руководитель практики от образовательного учреждения:

- устанавливает связь с руководителями практики от организации;
- разрабатывает тематику индивидуальных заданий для студентов;

- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- проверяет ход прохождения практики студентами, выезжая на базы практики;
- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе;
- контролирует условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации практики организует зачет по практике и экзамен по профессиональному модулю.

Требования к руководителям практики от организации: наличие высшего профессионального образования и практического опыта по профилю специальности, умение оказывать квалифицированную помощь учащимся и давать профессиональные наставления.

Руководитель практики от организации:

- участвует в организации и проведении зачета по практике и экзамена по профессиональному модулю;
- участвует в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвует в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами с период прохождения практики;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

База производственной практики должна соответствовать следующим требованиям к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности:

- обеспечение безопасных условий прохождения практики обучающимися, отвечающих санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проведение инструктажей обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика наобучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Дневник по производственной практике (по профилю специальности) отражает ежедневный объем выполненных работ, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Дневник о выполнении работ по производственной практике (по профилю специальности) включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- отзыв о прохождении производственной практики (по профилю специальности);
- тематический план производственной практики (по профилю специальности);
- виды выполняемых работ;
- аттестационный лист по производственной практике (по профилю специальности);
- приложения.

Отчет по результатам производственной практики (по профилю специальности) содержит описание видов выполняемых работ по производственной практике (по профилю специальности) и включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам тематического плана.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А 4 (210x297 мм). Цвет шрифта – черный, межстрочный интервал – полуторный, гарнитура –TimesNewRoman, размер шрифта – 14 кегль.

Руководитель практики от образовательного учреждения проверяет дневник и отчет на соответствие программе производственной практики (по профилю специальности), наличие документов, отражающих деятельность организации. Студент в последний день производственной практики защищает отчет по производственной практике (по профилю специальности). В процессе защиты студент должен кратко охарактеризовать организацию, являющуюся базой практики, изложить основные выводы о деятельности организации, ответить на вопросы руководителя практики.

По результатам защиты выставляется дифференцированный зачет по производственной практике (по профилю специальности). После зачета по производственной практике (по

профилю специальности) студент сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Критерии оценки отчета
по производственной практике (по профилю специальности)

Основными требованиями, предъявляемыми к отчету по производственной практике (по профилю специальности), являются:

- Выполнение программы производственной практики (по профилю специальности), соответствие разделов отчета разделам программы.
- Самостоятельность студента при подготовке отчета.
- Соответствие заголовков разделов их содержанию.
- Наличие выводов и предложений по разделам.
- Наличие практических рекомендаций для предприятия, на котором студент проходил производственную практику (по профилю специальности).
- Соблюдение требований к оформлению отчета по производственной практике (по профилю специальности).
- Полные и четкие ответы на вопросы при защите отчета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ на производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике
ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.	
ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.	
ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.	

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Защита отчета по производственной практике, характеристика-отзыв от руководителя организации
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика-отзыв от руководителя организации
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение и оценка за решение нестандартных ситуаций на производственной практике, характеристика-отзыв от руководителя организации
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Защита отчета по производственной практике, характеристика-отзыв от руководителя организации
ОК 5. Использовать информационно-	Наблюдение за навыками работы в

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях, характеристика-отзыв от руководителя организации
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Наблюдение за ролью обучающихся на производственной практике, характеристика-отзыв от руководителя организации
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика-отзыв от руководителя организации
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Защита отчета по производственной практике, характеристика-отзыв от руководителя организации
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика-отзыв от руководителя организации

