



Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация
«Высший инженерный колледж» (АНПОО «ВИК»)

Пушкинская ул., д. 268, 426008, г. Ижевск. Тел.: +7 (3412) 32-02-32. Тел./факс: 43-62-22. E-mail: mveu@mveu.ru, www.anogik.ru
ОКПО 43666726. ОГРН 1021801652927. ИНН 1833017258. КПП 183101001

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л. И. Сурат

2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики

ПМ.04 Продажа гостиничного продукта
(профессиональный модуль)

для специальности

43.02.11 Гостиничный сервис

Ижевск 20 16 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис
(код и наименование специальности СПО)

Организация разработчик:

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация «Высший инженерный колледж»

Разработчики:

Светлакова Римма Андреевна, преподаватель колледжа

Ф.И.О., должность

Ф.И.О., должность

Рабочая программа рассмотрена на ПЦК

Протокол № 1 « 30 » 08 20_16 г.

Председатель ПЦК _____ /Е. И. Свиридова/

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ.04 Продажа гостиничного продукта

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис для всех форм обучения.

Рабочая программа учебной практики может быть использована для разработки программ учебной практики в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся практических умений, приобретение практического опыта в рамках ПМ.04 Продажа гостиничного продукта по основным видам профессиональной деятельности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: всего – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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 (не)стандартных 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 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 сены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04

Формируемые компетенции	Наименование разделов, тем практики	Содержание заданий	Объем часов	Уровень освоения
ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7	Тема 1.1. Состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг.		4	
		Виды работ:	4	3
		Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами техники безопасности на предприятии при работе с клиентами; изучение инструкций по технике безопасности.		
ОК 4, ПК 4.3		Характеристика гостиничного рынка г. Ижевска.		
ОК 4, ПК 4.1	Тема 1.2 . Гостиничный продукт и его жизненный цикл.		2	
		Виды работ: Понятие жизненного цикла продукта. Концепция жизненного цикла гостиничного продукта и его этапы.	2	2
ОК 1, ПК 4.2	Тема 1.3. Особенности маркетинга гостиничных услуг.		6	
		Виды работ:	6	3
		Особенности и методы формирования гостиничного продукта.		
ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ПК 4.1		Изучение потребностей и пожелания гостей. Методы изучения предпочтений потребителей услуг.		
ОК 2, ОК 4, ОК 7, ПК 4.1, ПК 4.4	Тема 1.4. Потребности, удовлетворяемые в сфере гостиничного бизнеса.		6	
		Виды работ: Критерии оценки качества гостиничного продукта как степень удовлетворения потребностей потребителя. Определение потребительских ценностей в сфере гостиничного бизнеса.	6	3
ОК 1, ОК 2,	Тема 1.5. Методы изучения и анализа			
		Виды работ:		

ПК 4.2, ПК 4.4	предпочтений потребителя.	Оценка опыта потребителей и варианты действий предприятия в области маркетинга.		
ОК 1, ПК 4.2, ПК 4.4	Тема 1.6. Потребители гостиничного		2	
ПК 4.1, ПК 4.4	продукта, особенности их	Виды работ: Маркетинг отношений с потребителями.	2	2
ПК 4.2, ПК 4.4	поведения.	Методы измерения степени удовлетворения потребителя. Выявление перспективных сегментов гостиничных услуг.		
ОК 1, ОК 6, ПК 4.1, ПК 4.2	Тема 1.7. Последовательность маркетинговых мероприятий при		10	
ОК 9, ПК 4.2	освоении сегмента рынка и	Виды работ: Параметры рыночного спроса. Понятие бренда в маркетинге.	10	3
ОК 9, ПК 4.1, ПК 4.3	позиционирования гостиничного продукта.	Составление SWOT-анализа на примере выбранного гостиничного предприятия.		
ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.4	Тема 1.8. Разработка комплекса маркетинга в сфере гостиничного хозяйства.		8	
		Виды работ: Показатели широты, глубины и насыщенности ассортимента.	8	3
ПК 4.2, ПК 4.3	Тема 1.9. Продажа услуг гостиницы.			
		Виды работ: Факторы, влияющие на разработку и объем продаж гостиничного продукта.		
ОК 1, ОК 3, ОК 8, ПК 4.2		Особенности личной продажи гостиничного продукта.		
ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3	Тема 1.10. Ценовая политика гостиницы.			
ОК 7, ОК 9, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.1		Виды работ: Исследование информации о ценах на гостиничные услуги: формирование цены, методика расчета базисной цены гостиничного продукта. Анализ деловой ситуации: Определить цены гостиничных продуктов. Подготовить презентацию проекта и защитить его. Разработка ценовой стратегии. Определение эластичности спроса на гостиничный продукт по доходу и перекрестной эластичности. Ознакомление с понятием тарифа, вариантами тарифов и методикой изменения цен на гостиничные услуги.		
	Тема 1.11. Средства формирования спроса и стимулирования сбыта.		-	
		Виды работ:	-	
	Тема 1.12.		-	

	Специфика рекламы гостиничного продукта.	Виды работ:	-	
	Тема 1.13. Конкурентоспособность гостиничных услуг.		-	
		Виды работ:	-	-

Для характеристики уровня освоения вида работ используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие гостиничных предприятий, турагенств, утвержденных в качестве баз практики на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями

Оснащение: служба приема, размещения и выписки гостей

1.Оборудование: рабочее место портье, администратора, кассира, директора, клерка, подносчика багажа, швейцара

2.Инструменты и приспособления: телефон, факс, компьютер, ксерокс, программный продукт, журналы, бланки

3. Средства обучения: телефон, факс, компьютер, ксерокс, программный продукт, журналы, бланки, рабочая программа практики, дневник и отчет по практике

4.2. Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы:

Основная учебная литература:

Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04589-5.

Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 331 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03427-1..

Дополнительная учебная литература:

1. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства: учебник / Л.Г. Березовая. – М.: Юрайт, 2015. – 480 с.

Онлайн-журнала :

-«*Гостиничное дело*» — обзоры рынков, тенденции развития отрасли, реализованные проекты. ..<http://www.catalog.horeca.ru/library/web/item/horeca/>

-«*Ресторанное дело*» — новости ресторанного бизнеса, оригинальные концепции, успешные заведения. ..<http://www.catalog.horeca.ru/library/web/item/horeca/>

-«*Барное дело*» — вопросы, возникающие за стойкой бара, рецепты коктейлей, мастер-классы российских и зарубежных барменов.

-«*Дело техники*» — обзоры оборудования для объектов общественного питания и гостиниц.

-«Другое дело» — обзоры и опыт работы на зарубежном рынке гостеприимства и питания.

Список электронных источников информации:

1. *HoReCa.ru*-единый информационно-справочный интернет-ресурс Индустрии гостеприимства..<http://www.catalog.horeca.ru/library/web/item/horeca/>
2. ЭБС Юрайт <https://biblio-online.ru/book/1>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла в рамках профессионального модуля.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях колледжа либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе профиля, и колледжем.

В соответствии с разработанной и утвержденной программой учебной практики преподаватели дисциплин профессионального цикла проводят практические занятия в пределах 36-часовой рабочей недели.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачета при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и колледжа об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличие положительной характеристики внешней организации на студента по освоению умений, практического опыта, профессиональных и общих компетенций в период прохождения учебной практики.

В период прохождения учебной практики студент ведет дневник практики. По результатам учебной практики студент составляет отчет, который заверяется руководителем практики.

Результаты прохождения учебной практики выставляются в ведомости и учитываются при сдаче квалификационного экзамена по результатам профессионального модуля, при подведении итогов общей успеваемости студента за семестр и при прохождении итоговой аттестации.

5.1. Результаты освоения общих компетенций

Наименование общих компетенций	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация понимания сущности и социальной значимости своей будущей профессии; - демонстрация устойчивого интереса к будущей профессиональной деятельности; - качественное выполнение профессиональной деятельности в сфере гостиничной индустрии; - применение знаний на практике. 	Входной контроль – тестирование. Текущий контроль: - письменный опрос; - устный опрос;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - понимание сути профессиональных задач; - способность формулировать цели и задачи предстоящей профессиональной деятельности; - представление конечного результата деятельности в полном объеме; - способность планировать и организовать предстоящую деятельность; - способность выбрать типовые методы и способы выполнения типового плана. 	- тестирование; - оценка практических занятий; - оценка самостоятельной работы.
ОК 3. Принимать решения в (не)стандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - понимание методов принятия решений в (не)стандартных ситуациях, меры своей ответственности; - способность определить проблему в профессионально ориентированных ситуациях; - способность предложить способы и варианты решения проблемы, оценить ожидаемый результат; - способность планировать поведение в профессионально ориентированных проблемных ситуациях, вносить коррективы, контролировать ситуацию; 	Итоговая аттестация: квалификационный экзамен.

	<ul style="list-style-type: none"> - применение навыков принятия решений в соответствии с ситуацией, несение ответственности за принятое решение. 	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - способность извлекать и анализировать информацию из различных источников; - понимание способов поиска и анализа информации; - использование словарей, справочной литературы, материалов периодических изданий, стандартов; - применение найденной информации для выполнения профессиональных задач. 	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - элементарные компьютерные навыки; - навыки работы с информационными, справочно-правовыми системами «Гарант», «КонсультантПлюс», программой 1С: Предприятие Румба8 Управление отелем по приему, размещению и выписке гостей; - использование электронной почты, ресурсов локальных и глобальных информационных сетей. 	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами; - грамотная постановка и подача вопросов по организации бронирования гостиничных услуг; - понимание общих целей; - координация своих действий с другими участниками общения; - способность контролировать свое поведение, свои эмоции, настроение. 	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - способность добровольно брать на себя ответственность за общекомандный результат; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - осознанная постановка цели овладения различными видами работ и определение соответствующего конечного продукта. 	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - организация самостоятельных занятий при обучении; - владение методикой самостоятельной работы над совершенствованием умений; - осознанная постановка цели овладения различными аспектами профессиональной деятельности, определение соответствующего конечного продукта; - реализация поставленных целей в деятельности; - понимание роли повышения квалификации для саморазвития и самореализации в профессиональной и личной сфере. 	
ОК 9. Ориентироваться в	<ul style="list-style-type: none"> - понимание сути инноваций, применяемых и внедряемых в гостиничную индустрию; 	

условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- применение новых методов и технологий в профессиональной деятельности (в организации приема, размещения и выписке гостей); - способность адаптироваться в новых ситуациях.	
---	---	--

5.2. Результаты освоения профессиональных компетенций

Наименование освоенных профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1 Принимает, регистрирует и размещает гостей.	- знание нормативной документации, регламентирующей деятельность гостиниц при приеме, регистрации и размещении гостей; - знание организации работы службы приема и размещения: - знание стандартов качества обслуживания при приеме и выписке гостей; - знание правил приема, регистрации и поселения гостей, групп и корпоративных гостей.	Входной контроль – тестирование. Текущий контроль: - письменный опрос; - устный опрос;
ПК 2.2 Предоставляет информацию о гостиничных услугах.	- знание видов основных и дополнительных услуг, предоставляемых гостиницей.	- тестирование; - оценка практических занятий;
ПК 2.3 Принимает участие в заключение договоров об оказании гостиничных услуг.	- знание видов договоров, правил их составления, порядка согласования и подписания.	- оценка самостоятельной работы.
ПК 2.4 Обеспечивает выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.	- знание способов контроля выполнения договоров об оказании гостиничных услуг.	Итоговая аттестация: квалификационный экзамен.
ПК 2.5 Производит расчеты с гостями, организывает отъезд и проводы гостей.	- знание правил оформления счетов за проживание и дополнительные услуги; - знание видов отчетной документации, порядка и причин возврата денежных сумм гостям.	
ПК 2.6 Координирует процесс ночного аудита и передачу дел по окончании смены.	- знание основных функций службы ночного портье и правил выполнения ночного аудита; - знание принципов взаимодействия службы приема и размещения с другими службами гостиницы; - знание правил работы с информационной базой гостиницы.	