

ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТЭМИ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКЕ**

специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство

г. Саяногорск, 2023

Рассмотрена  
на заседании педагогического  
совета  
Протокол № 1  
от «28 » августа 2023 г.

Утверждено директором  
ЧОУ ПО СТЭМИ  
М.Н. Соболев

Рабочая программа производственной практики «**ПДП. Производственной (Преддипломной) практики**» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022г. №1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» (Зарегистрирован 24.01.2023г. №72111)

Организация-разработчик: ЧОУ ПО «Саянский техникум СТЭМИ»

Составитель : Учебно-методический отдел ЧОУ ПО СТЭМИ

СОГЛАСОВАНО:

Директор ООО «Сибирский дом»  
Емельянова Антонина Николаевна



Емельянова А.Н.

«28» августа 2023 г.

## **Содержание**

1. Паспорт программы производственной практики
2. Результаты освоения производственной практики
3. Структура и содержание производственной практики
4. Условия реализации программы производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ФГОС 43.02.16 Туризм и гостеприимство Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы		
Трудовая деятельность (основной вид деятельности)	Код проверяемого требования	Наименование проверяемого требования к результатам
1	2	3
ВД 01	<b>ВД 01. В Предоставление гостиничных услуг</b>	
	ВД 2 В	Предоставление гостиничных услуг
	ПК 1.1.	Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей
	ПК 1.2.	Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия
	ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг
	ПК 1.4.	Организовывать и предоставлять услуги питания в номерах

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области изобразительных и прикладных видов искусств при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

#### 1.1. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения практики

Целью преддипломной практики является углубление практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно – правовых форм.

##### Задачи:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин и профессиональных модулей, определяющих специфику специальности;

- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к государственной итоговой аттестации.

**1.2. Количество часов на освоение программы производственной практики:**  
144 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Предоставление гостиничных услуг» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

2.1.1. Перечень общих и профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>✓ проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;</li> <li>✓ распределения обязанностей и определения степени ответственности подчиненных;</li> <li>✓ планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;</li> <li>✓ формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса;</li> <li>✓ координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов);</li> <li>✓ контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда;</li> <li>✓ взаимодействия со отделами (службами) гостиничного комплекса;</li> <li>✓ управления конфликтными ситуациями в департаментах (службах, отделах);</li> <li>✓ стимулирования подчиненных и реализации мер по обеспечению их лояльности;</li> <li>✓ организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ анализировать результаты деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, а также потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению;</li> <li>✓ осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;</li> <li>✓ использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда;</li> <li>✓ контролировать последовательность применения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте, при работе с инвентарем, стационарным оборудованием, сейфами, хранилищами и другим оборудованием.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ законодательство российской федерации о предоставлении гостиничных услуг;</li> <li>✓ основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов;</li> <li>✓ технологии организации процесса питания;</li> <li>✓ основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;</li> <li>✓ теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала;</li> <li>✓ теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;</li> <li>✓ гостиничный маркетинг и технологии продаж;</li> <li>✓ требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения;</li> <li>✓ специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда;</li> <li>✓ основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;</li> <li>✓ правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения;</li> <li>✓ правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения;</li> <li>✓ правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме.</li> </ul>

	<p>гостиничного комплекса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов);</li> <li>✓ контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда;</li> <li>✓ взаимодействия со отделами (службами) гостиничного комплекса;</li> <li>✓ управления конфликтными ситуациями в департаментах (службах, отделах);</li> <li>✓ стимулирования подчиненных и реализации мер по обеспечению их лояльности;</li> <li>✓ организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте.</li> </ul>
--	--

В рамках программы производственной практики обучающимися формируются Личностные результаты воспитания:

ЛР №	Расшифровка
<b>ЛР 1</b>	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве
<b>ЛР 2</b>	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками
<b>ЛР 3</b>	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней.
<b>ЛР 4</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности

	с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
<b>ЛР 5</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, создающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права
<b>ЛР 6</b>	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
<b>ЛР 7</b>	Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение
<b>ЛР 9</b>	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
<b>ЛР 10</b>	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду.



	Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике
<b>ЛР 12</b>	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
<b>ЛР 13</b>	Выполняющий профессиональные навыки в сфере туризма и гостеприимства

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Количество часов
1	2	3
ОК.1-ОК.11 ПК 1.1-ПК 1.4 ЛР1-13	Производственная практика ПДП.00 Преддипломная практика	144
	Всего:	144

### 3.2. Содержание преддипломной практики

Вид профессиональной деятельности	Виды работ	Объём часов
1	2	
ВД 1. Предоставление гостиничных услуг	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Оработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями;</li> <li>✓ Оработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице. Выполнение калькуляции стоимости услуг гостиничного предприятия для потребителей</li> <li>✓ Составление и обработка документации по загрузке номеров, ожидаемому заезду, состоянию номеров, начислениям. Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителям.</li> <li>✓ Составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями</li> <li>✓ Оработка навыков заключения договоров в соответствии с принятыми соглашениями.</li> <li>✓ Оработка навыков использования технических, телекоммуникационных средства и профессиональных программ для расчета и выписки гостей</li> <li>✓ Оработка навыков начисления и осуществления расчетов с гостями</li> <li>✓ Оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям.</li> <li>✓ Выполнение обязанностей ночного портье.</li> <li>✓ Оработка навыков использования технических, телекоммуникационных средства для ночного аудита.</li> <li>✓ Оработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами с использованием приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.</li> <li>✓ Ознакомление с организацией хранения ценностей проживающих</li> <li>✓ Проведение приемки и оценки качества уборки номеров, служебных помещений и помещений общего пользования.</li> <li>✓ Проведение контроля готовности номеров к заселению</li> <li>✓ Оформление документов по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой</li> <li>✓ Оформление бланков заказов и квитанций на оказание</li> </ul>	72

	<p>дополнительных услуг по стирке и чистке одежды и др.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Осуществление контроля использования моющих и чистящих средств, инвентаря, оборудования.</li> <li>✓ Ведение учета забытых вещей.</li> <li>✓ Работа с просьбами и жалобами гостей.</li> <li>✓ Информирование гостя об условиях аннуляции бронирования и возможных штрафных санкциях.</li> <li>✓ Оформление принятых заявок на резервирование номеров</li> <li>✓ Оформление визовой поддержке и заявок на подтверждение и аннуляцию бронирования</li> <li>✓ Оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение о резервировании номеров</li> <li>✓ Внесение изменений в заказ на бронирование</li> <li>✓ Контроль над передачей незабронированных номеров для продажи в службу приема и размещения</li> <li>✓ Отработка навыков использования технических, телекоммуникационных средства и профессиональных программ для расчета и выписки гостей</li> <li>✓ Отработка навыков начисления и осуществления расчетов с гостями</li> <li>✓ Оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям.</li> <li>✓ Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами с использованием приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.</li> </ul>	
<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Вводный инструктаж.</li> <li>✓ Ознакомление со стандартами обслуживания в гостинице.</li> <li>✓ Составление и заполнение рабочей документации горничной.</li> <li>✓ Проведение уборки после выезда гостя.</li> <li>✓ Выполнение работ по комплектации тележки горничной.</li> <li>✓ Проведение текущей и промежуточной уборки жилых номеров.</li> <li>✓ Проведение уборки после выезда гостя.</li> <li>✓ Осуществление контроля качества уборки номеров.</li> </ul>	66
<b>Собеседование по результатам преддипломной практики</b>		6
<b>Всего</b>		<b>144</b>

### **3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики**

- ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Предоставление гостиничных услуг
- Положение «О практической подготовке обучающихся в ЧОУ ПО СТЭМИ
- Учебный план.
- Программа профессионального модуля ПМ.
- Программа практики.
- Договор с предприятием.
- Приказ на практику.
- Направление на практику.
- Отчет по производственной практике.
- Характеристика обучающегося.
- Аттестационный лист.
- Дневник для прохождения практики.

#### **3.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики**

Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях любой формы собственности в области полиграфии, средств массовой информации и коммуникаций хозяйства. При реализации программы практики студенты пользуются материально-техническим оборудованием и библиотечными фондами техникума и предприятий, в которых проводится практика.

Для оформления отчета по производственной (преддипломной) практике имеются учебные кабинеты и лаборатории:

- «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- «Менеджмента и управления персоналом»;
- «Основ маркетинга; правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности»;
- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет.

#### **3.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### *Основные источники*

1. Ехина, М.А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.А. Ёхина. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с. (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-4468- 3367-2. – Текст (визуальный) : непосредственный.

2. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательский центр «Академия», 2021. – 272 с.– 320 с. (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-4468-1550-0. – Текст (визуальный) : непосредственный.

### *Дополнительные источники*

1. Чередниченко Ю.П. Организация приема и выписки гостей в отеле: учеб. пособие / – Ростов на Дону : Феникс, 2020. – 157 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
2. Ёхина, М.А. Организация обслуживания в гостиницах : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.А. Ёхина. – 6-е изд., испр. и доп. – Москва : Академия, 2015. – 240 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
3. Косолапов, А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства : учебное пособие / А.Б. Косолапов, Т.И. Елисеева. – 5-е изд. стер. – Москва : КНОРУС, 2016. – 200 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
4. Тимохина, Т.Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т.Л. Тимохина. – Москва : Юрайт, 2017. – 336 с. – (Профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
5. ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР / ОТЕЛЬЕР : Главный журнал для отелей. – Киев : Медиа-КИТ, 2012. – 1 р. в 2 мес

### *Периодические издания:*

1. Академия гостеприимства: журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / издательский дом ООО «МЕДИАПро» – М.: 2016. – 1 р. в 2 мес.
2. Гостиница и ресторан: бизнес и управление/ главный редактор Майя Фарафонова/ ООО «Хоспиталити», 2016.
3. РЕСТОРАТОР CHEF: издатель ООО «НТА эвент» – М.: 2015. – 1 р. в 2 мес.

### *Электронные ресурсы*

1. Организация продаж гостиничного продукта : учебное пособие для СПО / Л.В. Семенова, В.С. Корнеев, И.И. Драгилева, В.О. Корионова. – Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 86 с. – ISBN 978-5-4486-0600-7, 978-5-4488-0233-1. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/44183> (дата обращения: 02.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.
2. Радыгина, Е.Г. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для СПО / Е.Г. Радыгина. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. – 166 с. – ISBN 978-5-4488-0955-2, 978-5-4497-0798-7. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/100399> (дата обращения: 18.11.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.
3. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П., Косолапов А.Б. – Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. – 176 с. – ISBN 978-5-394-04230-0. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL:

<https://www.iprbookshop.ru/102280.html> (дата обращения: 29.11.2021). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

#### **4.3.1. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности/профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **4.3.2. Требования к руководителям практики от организации:**

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, организующей проведение практики (далее - руководитель практики от организации), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки



при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.

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

Оценка результатов прохождения преддипломной практики проводится в виде собеседования, на которое обучающийся представляет:

- дневник практики;
- отчет;
- характеристика с места прохождения практики;

Критериями оценки результатов практики обучающегося являются:

- мнение руководителя практики от организации об уровне подготовленности студента, инициативности в работе и дисциплинированности, излагаемое в характеристике;
- степень выполнения программы преддипломной практики;
- содержание и качество представленных студентом отчетных материалов