

Принято:

 Ученым советом ФГБОУ ВО
 «РГУТИС»

Утверждаю:

Первый проректор

 Протокол №13 от « 28» февраля
 2025г.

Н.Г.Новикова

С изм. Протокол №23 от 9 июня 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

основной профессиональной образовательной программы среднего
 профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего
 звена

по специальности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Квалификация: специалист по туризму и гостеприимству

год начала подготовки: 2025 г

Разработчики:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>	<i>Варламова А.В.</i>
<i>преподаватель</i>	<i>Желтенков Н.К.</i>
<i>преподаватель</i>	<i>Плахотина М.В.</i>

Программа практики согласована и одобрена руководителем ППСЗ:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Руководитель ОПОП 43.02.16 Туризм и гостеприимство</i>	<i>Варламова А.В.</i>

Программа практики согласована и одобрена представителем работодателей:

должность	ФИО
<i>Генеральный менеджер ООО "Софрино"</i>	<i>Терещенко Ю.Б.</i>

Программа практики утверждена педагогическим советом:

наименование структурного подразделения	номер и дата протокола
Колледжа	№ 4 от 17.01.2025г.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 2

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Рабочая программа производственной практики по профилю специальности составлена в соответствии с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 (редакция от 20.12.2022 г.) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", Приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России №885/390 от 05.08.2020, а также в соответствии с Положением «О практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО РГУТИС», принятого протоколом № 8 от 27.02.2023 г., а также в соответствии с Положением «О практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО РГУТИС».

Планирование и организация практической работы в форме практики на всех ее этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
- целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;
- связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практической работы в практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ООП СПО (далее - профессиональный модуль) в соответствии с ФГОС СПО.

Задачи производственной практики

Задачи практики:

- закрепление, углубление и совершенствование знаний, умений и практических навыков, полученных студентами в процессе обучения по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство;
- подготовка выпускника к выполнению основных профессиональных функций в соответствии с квалификационными требованиями специалиста по туризму и гостеприимству.

3. Место производственной практики в структуре ППССЗ

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Производственная практика базируется на освоении и содержании программы МДК 01.01. «Организация, координация и контроль деятельности департаментов на предприятиях туризма и гостеприимства», МДК 01.02. «Современная оргтехника и организация делопроизводства», МДК 01.03. «Автоматизация системы управления предприятий туризма и гостеприимства», входящих в состав профессионального модуля ПМ 01. «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства», МДК 02.01. «Организация деятельности службы бронирования, приема и размещения в гостинице», МДК 02.02. «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», МДК 02.03. «Организация деятельности службы маркетинга и продаж», входящих в состав профессионального модуля ПМ 02. «Предоставление гостиничных услуг»,

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 3

МДК 03.01. «Технология выполнения работ по должности служащего <Портъе>», входящих в состав профессионального модуля ПМ 03. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

4. Формы проведения производственной практики по профилю специальности
Производственная практика проводится в форме практической подготовки.

5. Место и время проведения производственной практики по профилю специальности

Место проведения: на базе средств размещения Москвы, Московской области и иных регионов Российской Федерации, на основании договоров о прохождении практик и в соответствии с приказом о закреплении мест прохождения практик по университету.

Сроки прохождения практики – 4 недели (34-37 недели)

Продолжительность – 144 часа.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики:

а) общие (ОК):

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 правовой и 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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК07 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.

б) профессиональные (ПК):

ПК 1.1 Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства



ПК 1.2 Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства

ПК 1.3 Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства

ПК 1.4 Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги

ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг.

ПК 2.4. Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг.

ПК.3.1. Оказание услуг по приему, регистрации и размещению гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения

В результате прохождения производственной практики по профилю специальности обучающийся должен приобрести практические навыки:

–Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства. Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры,

– Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства,

– Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства,

–Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры,

– оказание услуг по приему, регистрации и размещению гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения

–оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале;

–проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;

–распределения обязанностей и определения степени ответственности подчиненных;

–планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;

–формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса;

–координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов);

–контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда;

–взаимодействия со отделами (службами) гостиничного комплекса;

–управления конфликтными ситуациями в департаментах (службах, отделах);

–стимулирования подчиненных и реализации мер по обеспечению их лояльности;

–организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте;

–информирования гостей о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения;

–информирования гостей о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;

- приема корреспонденции для гостей и ее доставка адресату;
- оказания помощи в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц;
- помощи в получении услуг по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, информации по работе городского транспорта, об офисных услугах, услугах магазинов, ресторанов, баров, медицинских учреждений и прочих услуг, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;
- приема и учета запросов и просьб гостей по услугам в гостиничном комплексе или ином средстве размещения и городе (населенном пункте), в котором оно расположено;
- подготовка отчетов о своей работе за смену;
- встречи и регистрации гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения;
- ввода данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения;
- выдачи зарегистрированным гостям ключей от номера гостиничного;
- комплекса или иного средства размещения и их хранение;
- информирования гостей гостиничного комплекса или иного средства;
- размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения;
- приема на хранение ценностей гостей гостиничных комплексов или иных средств размещения;
- приема заказов гостей на основные и дополнительные услуги гостиничного комплекса или иного средства размещения
- выполнение услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы
- приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения;
- проведения расчетов с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения;
- проведения текущего аудита службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения;
- передачи дел и отчетов по окончании смены дежурному администратору службы приема и размещения;
- проведения расчетных операций при отъезде гостей из гостиничного комплекса или иного средства размещения,
- хранения и выдачи багажа гостей гостиничных комплексов и иных средств размещения.

В результате прохождения производственной практики по профилю специальности обучающийся должен приобрести практические умения:

- Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации. Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры. Владеть культурой межличностного общения, осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения,
- Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов;

- Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации),
- Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры,
- Обрабатывать информацию о гостях гостиничного комплекса или иного средства размещения с использованием специализированных программных комплексов,
- Осуществлять расчеты с гостями во время их размещения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме,
- Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения,
- Информировать о деятельности служб и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения

7. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость практики составляет 144

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1.	Ознакомительный этап. Вводный инструктаж	Знакомство со структурой организации, правилами внутреннего распорядка (12 часов).	Дневник практики
2.	Основной этап. Участие в организации и контроле текущей деятельности сотрудников служб гостиничного комплекса. Участие в организации и работе служб гостиницы в соответствии с индивидуальным заданием обучающегося	Участие в организации и контроле текущей деятельности сотрудников служб гостиничного комплекса. Участие в организации и работе служб гостиницы в соответствии с индивидуальным заданием обучающегося (126 ч.).	Отчет по практике; Дневник практики; Характеристика/отзыв
3.	Заключительный этап. Систематизация и обобщение материалов для отчета. Оценка итогов производственной практики по профилю специальности	Сбор необходимого материала для выполнения отчета в соответствии с полученными студентами заданиями на практику. Демонстрация выполнения заданий. (6	Отчет по практике; Дневник практики; Характеристика/отзыв

		часов)	
	Промежуточная аттестация	Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет	

8. Образовательные технологии, используемые на практике

Практическая подготовка в форме производственной практики по профилю специальности студентов предполагает формирование практической готовности обучающихся к эффективному выполнению профессиональной деятельности. Она ориентирована на формирование у выпускников профессионального опыта и оценку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности.

В процессе прохождения практики применяются научно-исследовательские и структурно-логические (задачные) технологии, представляющие собой поэтапную организацию постановки задач, выбора способа их решения, диагностики и оценки полученных результатов. Среди которых: наблюдение, беседа, сбор, первичная обработка, систематизация и анализ материалов, описание полученного на практике опыта в отчете, а также современные информационные технологии.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике по профилю специальности

Самостоятельная работа студентов во время прохождения практической подготовки в форме производственной практики проводится под руководством преподавателя. Руководитель практики курирует деятельность обучающегося в период прохождения практики, консультирует его по выполнению заданий практики и осуществляет текущий контроль. По окончании практики оценивает уровень освоения компетенций, подтверждает записи обучающегося о выполненных работах в дневнике практики обучающегося в период производственной практики, составляет отзыв о работе обучающегося.

Руководитель практики проводит установочную лекцию, в ходе которой знакомит обучающегося с программой практики, системой оценки. Во время практики оказывает студенту консультационную помощь по выполнению заданий. После завершения практики проводит промежуточную аттестацию, оценивает уровень освоения компетенций обучающегося.

По итогам практики руководитель от образовательной организации проводит итоговую конференцию, на которой обсуждает результаты прохождения практики.

До начала практики обучающийся:

- Знакомится с содержанием программы практики. Получает задания на практику, в том числе индивидуальное задание, у руководителя практики от образовательной организации.
- Участвует в установочной лекции.

В период прохождения практики обучающийся:

- Проходит инструктаж по технике безопасности.
- Своевременно выполняет задания, предусмотренные данной программой.
- Ежедневно заполняет дневник практики.

Обучающийся обязан:

- Строго выполнять действующие в организации правила внутреннего распорядка, не допускать нарушения трудовой дисциплины. Добросовестно выполнять все указания руководителя практики, касающиеся порядка прохождения и содержания практики, индивидуальные поручения руководителя, активно участвовать во всех мероприятиях, к которым студент привлекается.
- Подготовить отчет по практике в соответствии с установленными данной программой требованиями, подписать его, а также заверить у руководителя практики.

Требования к тексту отчёта.

Работа выполняется на стандартных листах белой бумаги формата А 4, расположенных вертикально; поля: справа – 1,5 см, слева – 3 см, сверху – 2 см, снизу – 2 см. Текст набирается на компьютере в редакторе Microsoft Word, шрифт – Times New Roman, размер – 14, межстрочный интервал – полуторный, на одной стороне листа, выравнивание текста работы делается по ширине листа. Объем работы не менее 20 страниц. Работа должна быть написана грамотно в научном стиле.

Сроки предоставления студентами отчетных документов по практике – последний день практики.

9. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

По итогам практической подготовки в форме производственной практики обучающимся должен быть подготовлен отчет, в котором присутствуют выполненные творческие работы. Защита результатов практики проводится в виде защиты отчета. Оценка по практике выставляется руководителем практики от образовательной организации с учетом оценки характеристики /отзыва.

Характеристика/отзыв заполняются руководителем практики от профильной организации исходя из экспертной оценки выполняемых обучающимся работ.

10. Процедура оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практической подготовки в форме производственной практики:

Контроль приобретения практического опыта.

Целью оценки по производственной практике является соответствие:

1. Профессиональных и общих компетенций;
2. Практического опыта и умений.

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

Раздел (этап) практики, обеспечивающий формирование компетенции	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
---	---------------------------------------	---



Ознакомительный этап. Вводный инструктаж	Знакомство со структурой организации, правилами внутреннего распорядка (12 часов).	Отражение в отчете, в дневнике по практике выполненного задания. Последний день практики.
Основной этап. Участие в организации и контроле текущей деятельности сотрудников служб гостиничного комплекса. Участие в организации и работе служб гостиницы в соответствии с индивидуальным заданием обучающегося	Участие в организации и контроле текущей деятельности сотрудников служб гостиничного комплекса. Участие в организации и работе служб гостиницы в соответствии с индивидуальным заданием обучающегося (126 ч.).	Отражение в отчете, в дневнике по практике выполненного задания. В ходе практики
Заключительный этап. Систематизация и обобщение материалов для отчета. Оценка итогов производственной практики	Сбор необходимого материала для выполнения отчета в соответствии с полученными студентами заданиями на практику. Демонстрация выполнения заданий. (6 часов)	Последний день практики
Промежуточная аттестация	Защита отчета по практике – дифференцированный зачет	

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики по профилю специальности.

Основные печатные и электронные издания

1. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. - 400 с. - ISBN 978-5-9776-0176-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=435167>
2. Любецкая, Т. Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2026. — 246 с. — ISBN 978-5-406-15499-1. — URL: <https://book.ru/book/960001>

3. Маркетинговые технологии в туризме : учебник / Л. С. Артамонова, Т. А. Шпилюкина, Л. И. Тищенко [и др.] ; под общ. ред. Л. С. Артамоновой, Т. А. Шпилюкиной. — Москва : КноРус, 2027. — 350 с. — ISBN 978-5-406-16572-0. — URL: <https://book.ru/book/963151>
4. Можаяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства. Практикум : учебное пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 113 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-019338-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2237136>
5. Организация бронирования и продаж гостиничного продукта : учебное пособие / О. В. Пасько, К. С. Горяинов, Е. Ю. Никольская [и др.] ; под ред. О. В. Пасько. — Москва : КноРус, 2026. — 187 с. — ISBN 978-5-406-15332-1. — URL: <https://book.ru/book/959277>
6. Синецына, О. Н. Основы маркетинга гостиничных услуг : учебник / О. Н. Синецына. — Москва : КноРус, 2026. — 186 с. — ISBN 978-5-406-14921-8. — URL: <https://book.ru/book/958769>
7. Синецына, О. Н. Основы маркетинга гостиничных услуг : учебник / О. Н. Синецына. — Москва : КноРус, 2026. — 186 с. — ISBN 978-5-406-14921-8. — URL: <https://book.ru/book/958769>
8. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=438190>
9. Никольская, Е. Ю. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, М. Е. Успенская, Д. В. Галкин, Л. И. Скабеева. — Москва : КноРус, 2025. — 298 с. — ISBN 978-5-406-14773-3. — URL: <https://book.ru/book/958212>

7.3. Дополнительные источники

7.3.1. Электронные образовательные ресурсы:

1. http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830
2. <http://h-code.ru/2009/11/mobile-marketing-in-hotel-business/>
3. <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/>
4. <http://prohotel.ru/>

7.3.2. Журналы:

- «ОТЕЛЬ»
- «Пять звезд»
- «Гостиница и ресторан»
- «PRO - отель».

12. Материально-техническое обеспечение производственной практики по профилю специальности

Реализация программы производственной практики требует наличия мастерских в образовательной организации и оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Мастерская "Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования,



оснащенная комплексной автоматизированной системой управления отелем, имитация денежных купюр (50,100,500,1000,5000), ключи-карты для электронных замков, мини-сейф, энкодер магнитных карт, терминал для платежных карт, телефон/факс, настенные часы, зеркало, настольная лампа, флеш-накопитель, кулер, корзина для мусора, стойка администратора, шкаф стеллаж для документов полузакрытый, кресло для гостиной, ученический стол, стол журнальный, стул офисный, устройство для имитации телефонного звонка, жк панель, мобильная стойка под жк панель, короткофокусный проектор с экраном, презентер, бумага (формат а4), блокнот, стикеры, пластиковая папка, файлы, степлер, скобы для степлера, карандаш, ластик, штрих, держатель для ручки с ручкой, калькулятор, ножницы, ручка шариковая, коробка скрепок, картридж для мфу, карта города (туристическая), органайзер для канцелярии, лотки для бумаг, пилот, 6 розеток/

Мастерская "Сервис на объектах гостеприимства «Горничная»,оснащенная

кровать одноместная, прикроватная тумбочка, настольная лампа (напольный светильник), бра, мини – бар, стол, кресло, стул, зеркало, шкаф, телефон, верхний светильник, кондиционер, телевизор, гладильная доска, утюг, пылесос, душевая кабина, унитаз, раковина, зеркало, одеяло, подушка, покрывало, комплект постельного белья, шторы, напольное покрытие. укомплектованная тележка горничной, ершик для унитаза, ведро для мусора, держатель для туалетной бумаги, стакан, полотенце для лица, полотенце для тела, полотенце для ног, салфетка на раковину, полотенце коврик, индивидуальные косметические принадлежности