

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 2016.08.31 10:46:44

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffa10ee37e73fa19

**Министерство образования и науки Российской Федерации**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**

**высшего образования**

**«Курский государственный университет»**

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 31.08.2016 г., № 1

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **ПМ.04 Продажи гостиничного продукта**



Курск 2016

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.11 Гостиничный сервис (базовой подготовки).

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Бысова Т.В. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

## **1. ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Целями производственной практики (практики по профилю специальности) являются: освоение основного вида профессиональной деятельности, соответствующих профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта в условиях современного гостиничного бизнеса.

## **2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами производственной практики (практики по профилю специальности) являются:

- закрепление и углубление теоретической подготовки;
- формирование практических умений и навыков;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий гостиничного бизнеса различных организационно-правовых форм.

## **3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ППССЗ**

Производственная практика (практика по профилю специальности) является частью профессионального модуля ПМ 04. Продажа гостиничного продукта - единицы ППССЗ, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Производственная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК. 04.01 Организация продаж гостиничного продукта.

## **4. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика проводится в предприятиях гостиничного бизнеса г. Курска различных организационно-правовых форм, на основе до-

говоров заключаемых между Филиалом и предприятиями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Местами прохождения производственной практики (практики по профилю специальности) являются:

- Гостиничный комплекс «Аврора»;
- ООО гостиница «Престиж»;
- Гостиница «Октябрьская»;
- Гостиница «Bed and Breakfast»;
- Гостиница «Белая акация».

Конкретное место прохождения производственной практики (практики по профилю специальности) определяется начальником отдела производственного обучения по согласованию с обучающимся и руководителем практики от колледжа.

Время проведения производственной практики (практики по профилю специальности) – 5 (3) семестр (в соответствии с учебным планом).

Сроки и место проведения производственной практики (практики по профилю специальности), назначение руководителей оформляются приказом по колледжу в установленном порядке.

## **5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

В результате прохождения производственной практики (практики по профилю специальности), обучающиеся должны освоить следующие профессиональные и общие компетенции, приобрести практические умения и навыки, и практический опыт:

### **профессиональные и общие компетенции:**

- 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 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

**практические умения и навыки:**

**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;

- выявление конкурентоспособности гостиничного продукта и организации;

- участие 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.

## **6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Общая трудоемкость производственной практики составляет 72 часа.

<b>№ п/п</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
1.	Выявление и анализ потребностей в продукции и услугах гостиницы. Разработка анкет и опросных листов. Проведение опроса потребителей. Составление отчета по результатам исследования.	6	Наблюдение
2.	Оценка и прогноз состояния окружающей среды гостиничного предприятия.	6	Наблюдение
3.	Анализ работы службы маркетинга на предприятии.	6	Наблюдение
4.	Анализ основных методов маркетинговых исследований, используемых гостиничным предприятием.	6	Наблюдение
5.	Изучение особенностей деятельности	6	Наблюдение

	ФОССТИС на предприятии, и их совершенствование		
6.	Разработка элементов фирменного стиля и имиджа гостиницы	6	Наблюдение
7.	Разработка мероприятий направленных на повышение продаж гостиничного продукта представителями гостиницы (турагентами)	6	Наблюдение
8.	Овладение системой ценообразования гостиничного предприятия	6	Наблюдение
9.	Освоение методики конкурентоспособности предприятия	6	Наблюдение
10.	Мониторинг соблюдения стандартов качества сервиса	6	Наблюдение
11.	Выявление и анализ процесса сегментирования	6	Наблюдение
12.	Разработка комплекса маркетинга	6	Наблюдение
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>	

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на производственной практике являются:

1. Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность, в которой обучающиеся проходят производственную практику.
2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной практики.
3. Внутренние документы предприятия.
4. Формы для заполнения отчетной документации по практике (график прохождения практики, дневник прохождения практики, задание по практике, аттестационный лист по практике, характеристика и т.п.).

## **8. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)**

Итогом производственной практики (практики по профилю специальности) является оценка, которая выставляется руководителем практики от

колледжа на основании наблюдений за самостоятельной работой обучающегося, качества выполнения и защиты отчёта по практике и предъявленной оценки руководителя практики от предприятия.

Форма промежуточной аттестации по производственной практике (практике по профилю специальности) – нет.

## **9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **Основные источники:**

1. Семенова, Л. В. Организация продаж гостиничного продукта: Учебное пособие для ССУЗов / Семенова Л. В. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2016 .— 85 с. — Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks.

### **Дополнительная литература:**

1. Дашкова Т.Л. Маркетинг в туристическом бизнесе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дашкова Т.Л.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 72 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4462>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
2. Маркетинг. Учебник и практикум: / под ред. Л.А. Данченко. – М. : Издательство Юрайт, 2015. – 486 с.

### **Интернет - ресурсы:**

1. [Booking.com](http://Booking.com) – Официальный сайт / booking.com
2. [www.delinform.ru](http://www.delinform.ru) – Delinform – Интернет-журнал деловой информации для ритейлеров, рестораторов и отельеров
3. [www.4p.ru](http://www.4p.ru) – Маркетинг журнал 4Р;
4. [www.hogesa-magazine.ru](http://www.hogesa-magazine.ru) – Ежедневный информационный деловой журнала «Hogesa-magazine»;
5. [www.mavriz.ru](http://www.mavriz.ru) – журнал «Маркетинг в России и зарубежом»



6. <http://prohotel.ru> – портал про гостиничный бизнес;
7. [www.frontdesk.ru](http://www.frontdesk.ru) – сообщество профессионалов гостиничного бизнеса.