

## Аннотация

### Рабочей программы практики

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Сидин Яков Петрович  
Должность: Преподаватель  
Дата подписания: 09.09.2021 11:45:14  
Уникальный программный ключ:  
24f8665e2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

<b>Вид практики</b>	Учебная практика	
<b>Профессиональный модуль</b>	ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг	
<b>Специальность</b>	43.02.11	Гостиничный сервис
<b>Объем практики</b>	108 час. / 3 нед.	
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачет	
<b>Кафедра</b>	Колледж	
<b>Краткое содержание практики</b>		
<b>Часть ОПОП</b>	Обязательная практика (предусмотренная ФГОС)	
<b>Способы проведения практик (соответствии с положением университета о практической подготовке)</b>	Стационарная – в университете /в профильной организации	
<b>Формы проведения практик (соответствии с положением университета о практической подготовке)</b>	Концентрированно	
<b>Цель практики</b>	<p>Формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта, формирование общих и профессиональных компетенций, комплексное освоение студентами основного вида профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, для готовности к решениям профессиональных задач.</p> <p>Практика направлена на выполнение обучающимися определенных видов работ в части освоения основного вида профессиональной деятельности, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие компетенции специальности.</p>	
<b>Краткое содержание совместного рабочего графика и индивидуального задания. Основные мероприятия</b>	<b>Вид оценочного средства (документ по выполнению мероприятия)</b>	
<b>Инструктажи</b>	Отчет ч.2	
<b>Краткая характеристика места практики</b>	Отчет ч.3	
<b>Описание алгоритма выполнения инд. задания</b>	<p>Провести анализ гостиничного предприятия, используя официальный сайт организации и открытые информационные источники, сделать выводы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места</li> <li>Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения для гостиничного предприятия</li> <li>- Использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ для приема заказа и обеспечения бронирования;</li> <li>- Оформление бронирования с использованием телефона</li> </ul>	<p>Отчет ч. 4</p> <p>Аналитическая справка</p> <p>Решение практического кейса</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление бронирования с использованием Интернета и туроператора</li> <li>- Оформление бронирования через сайты отелей и системы интернет - бронирования.</li> <li>- Оформление индивидуального бронирования</li> <li>- Предоставление гостям информации о наличии свободных номеров запрошенной категории на требуемый период и их стоимости</li> <li>- Оформление группового, от компаний и коллективного бронирования</li> <li>- Внесений изменений в листы ожидания и оформление заявок на резервирование номеров</li> <li>- Предоставление гостям информации об условиях аннуляции бронирования и возможных штрафных санкциях</li> <li>- Внесение дополнительной информации в заказ на бронирование</li> <li>- Оформление счетов на полную или частичную предоплату и подтверждение о резервировании номеров</li> <li>- Оформление бланков, внесение изменений в бланки при неявке, отмене и аннуляции бронирования</li> <li>- Отслеживать и проверять обновляющуюся информацию по бронированию мест и специальным заказам на услуги и состоянию номерного фонда.</li> <li>- Передавать информацию соответствующим службам отеля об особых или дополнительных требованиях гостей к номерам и заказанным услугам</li> <li>- Контроль над передачей незабронированных номеров для продажи в службу приема и размещения</li> <li>- Создание отчетов по бронированию</li> <li>- Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб отеля.</li> </ul>	
<p><i>Документы, которые обучающийся представляет по окончании практики</i></p>	<p><b>Отчет</b> о выполнении совместного рабочего графика и индивидуального задания  <b>Приложения к отчету:</b></p>	

	Приложение 1. Совместный рабочий график проведения практики Приложение 2. Индивидуальное задание Приложение 3. Аттестационный лист Приложение 4. Содержательная часть отчета: 4.1. Аналитическая справка 4.2. Решение кейса
<b>При организации практики возможно/ не возможно применение ДОТ</b>	Применяются ДОТ (порядок применения ДОТ указан в индивидуальном задании)
<b>Перечень онлайн курсов</b>	Не реализуются
<b>Список литературы</b>	
Сайт библиотеки УрГЭУ: <a href="http://lib.usue.ru">http://lib.usue.ru</a>	
<b>Основная учебная литература</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие для учебных заведений, реализующих программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 "Гостиничный сервис" / С. А. Быстров. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 432 с. <a href="https://new.znaniium.com/catalog/product/961520">https://new.znaniium.com/catalog/product/961520</a></li> <li>2. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия [Электронный ресурс] : учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. - Москва : Юрайт, 2019. - 336 с. <a href="https://www.biblio-online.ru/bcode/433890">https://www.biblio-online.ru/bcode/433890</a></li> <li>3. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис [Электронный ресурс] : учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. - Москва : Юрайт, 2019. - 331 с. <a href="https://www.biblio-online.ru/bcode/433891">https://www.biblio-online.ru/bcode/433891</a></li> </ol>	
<b>Дополнительная учебная литература</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Безрукова, Н. Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Н. Л. Безрукова ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Моск. пед. гос. ун-т. - Москва : МПГУ, 2018. - 192 с. <a href="https://new.znaniium.com/catalog/product/1020587">https://new.znaniium.com/catalog/product/1020587</a></li> <li>2. Гончарова, Л. П. Гостиничный сервис [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. П. Гончарова. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 174 с. <a href="https://new.znaniium.com/catalog/product/987236">https://new.znaniium.com/catalog/product/987236</a></li> </ol>	
<b>Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине</b>	
<b>Перечень лицензионное программное обеспечение:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.</li> <li>- Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.</li> </ul>	
<b>Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:</b>	
Общего доступа	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Справочная правовая система ГАРАНТ</li> <li>- Справочная правовая система Консультант плюс</li> </ul>	
<b>Перечень профессиональных стандартов</b>	
В данном междисциплинарном курсе не реализуются	

Директор Колледжа УрГЭУ



/А.Э. Чечулин/