



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПО ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ**

**УРАЛЬСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ
ИНСТИТУТ ТУРИЗМА**

**Т.Н. ТРЕТЬЯКОВА, Е.Ф. ОРЕХОВ,
Н.П. ТАРХАНОВА, И.А. ГОЛОЗУБОВА**

**СКВОЗНАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
«СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНЫЙ
СЕРВИС И ТУРИЗМ»**

**СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ
«СПОРТИВНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЙ СЕРВИС»**

**Челябинск
2003**

ББК 74.580
УДК 378
Т 66

Третьякова Т.Н., Орехов Е.Ф., Тарханова Н.П., Голозубова И.А. Сквозная программа практики «Социально-культурный сервис и туризм»: специализация «Спортивно-оздоровительный сервис». — Челябинск: УралГАФК, 2003. — 76 с.

Данное издание предназначено для студентов специальности 230500 «Социально-культурный сервис и туризм» дневного и заочного отделения.

Одобрено учебно-методическим советом УралГАФК.

Рецензенты: Репкин В.Б., начальник отдела туризма
Челябинского областного комитета по
физической культуре, спорту и туризму
Дуранов М.Е., д.п.н., профессор

© Третьякова Т.Н., Орехов Е.Ф., Тарханова Н.П.,
Голозубова И.А., 2003
© УралГАФК, 2003

ПРИЛОЖЕНИЕ 7 ПРОФИЛЬ: МЕТРДОТЕЛЬ

ОБЯЗАННОСТИ:

- анализ рынка и конкуренции;
- анализ клиентуры;
- контакт с кухней в целях планирования совместной работы;
- выбор атмосферы, уровня, качества услуги, соответственно выбранному уровню;
- выбор блюд и планирование меню по согласованию с кухней;
- планирование карты вин и безалкогольных напитков;
- планирование ежедневных продаж каждого блюда меню;
- общий план для нормальной работы ресторана;
- общий план работы ресторана в специальных случаях (банкеты, коктейли и пр.) по согласованию с кухней и клиентами;
- выработка общего плана контроля за работой персонала, обслуживающего персонала;
- отбор и набор персонала ресторана;
- организация обслуживания в ресторане;
- общий план работы смен постоянного персонала ресторана;
- смены и обязанности временного персонала ресторана;
- обучение персонала ресторана;
- дисциплина и поведение персонала ресторана;
- выбор, закупка и хранение вин и напитков;
- продвижение на рынке, маркетинг и контакты с потенциальными клиентами;
- общественные связи и контакты с существующими и потенциальными клиентами и с лидерами общественного мнения;
- подготовка сервисных помещений и буфета;
- открытие ресторана и подготовка столов;
- подготовка сервисных помещений и буфета;
- инструктаж официантов по меню на день, инструктаж по обслуживанию клиентов и распределение обязанностей в специальных случаях;
- контроль за внешним видом официантов ресторана;
- резервирование столов и мест для специальных мероприятий;
- встреча клиентов на входе в ресторан.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1. Организационные основы профессионально-практической подготовки специалистов	
1.1. Цели и задачи непрерывной профессиональной практики.....	6
1.2. Виды практик для специализации “Спортивно-оздоровительный туризм”.....	13
2. Структура и места прохождения практики.....	17
2.1. Организация практики.....	18
2.2. Контроль практики и подведение итогов.....	19
2.3. Дневник практики.....	21
2.4. Оформление отчета.....	21
2.5. Специфика отчетов по практики (по курсам).....	22

Раздел 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

1. Организация практики студентов первого курса	
1.1. Учебная программа “Основы гостеприимства” (факультатив — официанты, горничные).....	26
1.1.1. Учебный план “Основы гостеприимства”.....	27
1.1.2. Учебно-тематический план “Основы гостеприимства”.....	27
1.2. Первая учебная практика “Основы сервиса”	
1.2.1. План практики.....	31
1.2.2. Порядок прохождения практики.....	32
1.2.3. Программа практики “официант”.....	33
1.2.4. Программа практики “горничные”.....	33
2. Организация практики студентов второго курса	
2.1. Учебная программа “Инструктор на маршрутах пешего и водного туризма” (факультатив)	
2.1.1. Учебный план подготовки “Инструктор по туризму”.....	34
2.1.2. Учебно-тематический план подготовки “Инструктор по туризму” (пеший и водный туризм).....	35

2.2. Вторая учебная практика “Туристские ресурсы”	
2.2.1. План практики.....	39
2.2.2. Порядок прохождения практики.....	40
2.2.3. Программа практики “Туристские ресурсы для пеших маршрутов”.....	41
2.2.4. Программа практики “Туристские ресурсы для водных маршрутов”.....	42
2.2.5. Программа практики “Туристские ресурсы региона”.....	43
3. Организация практики студентов третьего курса	
3.1. Учебная программа “Инструктор на маршрутах горного и спелеотуризма” (факультатив)	
3.1.1. Учебный план подготовки “Инструктор на маршрутах горного и спелеологического маршрутов”.....	44
3.1.2. Учебно-тематический план “Инструктор на маршрутах горного туризма”.....	45
3.1.3. Учебно-тематический план “Инструктор на маршрутах спелеологического туризма”.....	46
3.2. Третья производственная практика “Инструктор по туризму”	
3.2.1. План практики.....	47
3.2.2. Порядок прохождения практики.....	48
3.2.3. Программа практики “Инструктор по туризму”.....	48
4. Организация практики студентов четвертого курса	49
4.1. Учебная программа “Экскурсовод” (факультатив)	
4.1.1. Учебный план “Экскурсовод”.....	50
4.1.2. Учебно-тематический план “Экскурсовод” ..	51
4.1.3. Учебный план “Организатор досуга” (факультатив).....	52
4.1.4. Учебно-тематический план “Организатор досуга”.....	52
4.2. Четвертая производственная практика “Менеджер спортивно-оздоровительного туризма”...53	
4.2.1. Порядок выполнения индивидуальных	

- сейфа;
- организация и контроль за обеспечением безопасности гостей и их имущества;
- прием и передача заказов на обслуживание едой и напитками в номерах;
- выдача талонов на обслуживание гостей;
- заказы на обслуживание в номерах;
- обработка, проверка и бухгалтерский учет использования ваучеров на обслуживание, предоставляемое гостям;
- переучет товарных запасов, бухгалтерский учет системы кассовых терминалов услуг гостиницы. Двойная проверка;
- операции с наличными. Обмен валюты;
- контроль за скидками, бесплатными услугами, специальными формами оплаты;
- подготовка и предоставление счетов гостям и сбор платежей;
- работа с просроченными платежами; напоминание о сроке платежа взыскания;
- составление отчетов и сбор статистических данных относительно продаж, количества гостей, посредников, поставщиков;
- прямая почтовая рассылка и выдача проспектов, брошюр и специальных предложений гостям;
- контакты с посредниками и расчеты по маркетингу гостиничных услуг;
- связи с общественностью;
- организация работы службы приема и размещения;
- работа с персоналом, распределение персонала по сменам;
- составление бюджета службы приема и размещения;
- составление персонала и мотивация персонала;
- контроль за дисциплиной персонала, поведением и качеством работы;
- контроль за состоянием холлов, лифтов;
- контроль за качеством работы службы приема и размещения;
- анализ результатов работы службы приема и размещения.

- чениях;
- помощь гостям в вопросах транспортного обслуживания, бронирования и организации мероприятий и услуг за пределами гостиницы;
- передача корреспонденции и сообщений гостям. Другие мелкие обязанности консьержа;
- разбор и урегулирование жалоб;
- решение вопросов, связанных с заменой гостям номера;
- служба “автоматический будильник”;
- служба хранения багажа;
- обеспечение работы факса, телекса для гостей;
- обеспечение работы факса, телекса для гостиницы;
- помощь при выносе багажа из гостиницы.

Должностные обязанности, разработанные CEDEFOP для Европейского союза намного шире, чем выше перечисленные. Дополнения приведены ниже.

ОБЯЗАННОСТИ:

- координация, контроль и помощь в концепции управления, направленные на максимальную доходность службы приема;
- разработка планов-прогнозов прибытия числа гостей;
- составление плана по размещению заказов из разных источников;
- составления плана и процедур бронирования;
- проверка депозитов, авансов, ваучеров, чеков, бухгалтерский учет;
- обработка данных по отказам, неподтвержденным заказам и бронированию сверх нормы;
- учет бронированных мест и сбор статистических данных (прием заказов и отказы);
- список номеров и их классификация;
- изучение и систематизирование услуг гостиницы для продажи клиентам;
- информирование других отделов гостиницы относительно размещения гостей и условиях их пребывания;
- обеспечение сохранности сданных на хранение ценностей и

заказов на проведение анимационных программ и экскурсий в студенческом и рекреационно-образовательном центрах.....	54
4.2.2. Программа и график производственной практики “Менеджер спортивно-оздоровительного туризма”.....	55
4.2.3. Порядок прохождения практики.....	56
5. Организация практики студентов пятого курса “Специалист по сервису и туризму” (преддипломная практика)	56
5.1. План и график практики.....	57
5.2. Содержание программы практики.....	58
ПРИЛОЖЕНИЯ: 1. Профиль: официант.....	60
2. Профиль: бармен.....	63
3. Профиль: горничная.....	64
4. Профиль: организатор путешествий (экскурсий).....	66
5. Турменеджер.....	68
6. Профиль: инспектор (инспектор по размещению).....	71

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ

1.1 Цели и задачи непрерывной профессиональной практики

Назревшая потребность в обновлении всех сфер общественной жизни придает особую остроту проблеме существенного повышения качества подготовки специалистов для различных сфер деятельности, важнейшим требованием, которого, в свою очередь, является оптимизация учебно-воспитательного процесса в высшей школе. В условиях рынка образовательных программ необходима такая методика, которая удовлетворяла бы потребность студентов в творческом, самостоятельном подходе к учебной деятельности, постепенно вводила в профессиональную деятельность, формируя с младших курсов профессиональную компетентность, гражданскую позицию, интеллект, высокий культурный уровень. Необходима обоснованная программа создания оптимальных педагогических условий для реального превращения студента из объекта учебно-воспитательных воздействий в действительного субъекта педагогического процесса.

Цель программы — разработка и внедрение в педагогический процесс такой системы организационных форм и методов учебно-воспитательной работы, через которые наиболее полно может быть реализована потребность будущего специалиста в личностном самоопределении путем овладения важнейшими составляющими профессиональной культуры.

Предлагаемая программа базируется на сквозной программе непрерывной профессиональной практики специальности и ориентирована на узкую специализацию будущего специалиста. В рамках педагогического эксперимента в качестве основы его осуществления взяты: методология и методика построения модели специалиста с высшим образованием и его деятель-

ПРИЛОЖЕНИЕ 6 ПРОФИЛЬ: ИНСПЕКТОР (ИНСПЕКТОР ПО РАЗМЕЩЕНИЮ)

ОБЯЗАННОСТИ:

- предварительный контакт и переписка с гостями;
- предварительный контакт с другими отделами для получения общей информации по маркетингу и продвижению продукта в отношении потенциальных клиентов, которые хотят организовать специальные мероприятия или воспользоваться специальными услугами;
- хранение и передача сообщений и почты гостям;
- контакты с турцентрами, турагентствами и крупными клиентами;
- прием и регистрация заказов, отказ в бронировании;
- определение наличия номеров, постановка на место ожидания;
- содержание и техническое обслуживание, проверка номеров “особого статуса” (престижных номеров);
- встреча гостей и помощь в доставке багажа в гостиницу;
- работа с файлами “биография гостей”;
- прием, приветствие гостей после прибытия и предоставления им информации;
- помощь гостям в выборе типа номера, уровня обслуживания, цены;
- регистрация и распределение номеров гостям в момент прибытия;
- определение цены номера и уведомление гостя о ней;
- сбор данных и обновление файлов “биография гостей”;
- краткое ознакомление гостей с предлагаемыми гостиницей услугами;
- сопровождение гостей до номера, размещение гостя, передача ключей;
- доставка багажа в номер;
- организация выдачи ключей и контроль;
- информирование гостей о территории вокруг гостиницы, достопримечательностях, местных мероприятиях и развле-

- специальные расчеты и регистрация заказов по специальным услугам и бронированию;
- расчеты с поставщиками, дистрибьюторами и транспортными организациями (включая туроператоров и др. туроператоров, чей продукт распространяется на комиссионной основе);
- анализ доходов и цен, статистика по отдельным продуктам, сегментам, группам — компонентам производства;
- счета клиентов и их учет; общий счет отдела;
- бюджет отдела; внутренние работы туроператоров;
- организация, согласованность, координация и контроль за туристскими операциями, специальными мероприятиями и подтверждением услуг отеля;
- урегулирование вопросов, связанных с валютой, таможенной, здоровьем клиентов, полицией;
- выдача виз, разрешений, ваучеров и пр.;
- рассмотрение непредвиденных инцидентов во время тура и принятие необходимого решения;
- определение места проживания и возможность быстрого контакта с клиентом во время путешествия;
- меры при аннуляции;
- меры, принимаемые при изменениях; принимаемые меры и контроль за ситуациями, связанными с безопасностью клиента и его имущества;
- рассмотрение жалоб и решение проблем;
- контроль за качеством услуг.

Таким образом, требования к турменеджеру в странах Европейского союза неизмеримо шире, чем в России. Это объясняется, во-первых, наличием большого количества мелких фирм с небольшим оборотом, где все решает директор, выступающий в качестве менеджера; во-вторых, недостаточной разработанностью отечественных квалификационных требований для работников сферы туризма, гостиниц и ресторанов.

ности, разработанные рядом отечественных ученых; концепция создания педагогических технологий для высшей школы; принципы и методика модульной организации обучения в вузе; идеи и методы педагогического стимулирования и проблемно-модульного обучения; идеи педагогики сотрудничества, интегрированные с точки зрения задач высшей школы на современном этапе ее развития концепция факультета сервиса и легкой промышленности и концепция Института туризма и социально-культурного сервиса Уральской государственной академии физической культуры, а также теоретические обоснования Т. Н. Третьяковой (маркетинг непрерывного образования), Н. А. Гулиева (проблемы подготовки кадров для регионального туризма), А.В. Кирьяковой (аксиологический подход) и др. Формирование социально-профессиональных качеств будущего специалиста социально-культурного сервиса и туризма основано на определении приоритетов в процессе формирования профессионально необходимых качеств, знаний, умений и навыков. Подготовка конкурентоспособных специалистов в условиях рынка актуализирует проектирование факторной модели, реализующей на основе созданных внешних и внутренних условий механизм воздействия модели на становление личности специалиста, формирование его гражданских качеств.

Расширение ассортимента образовательных услуг, маркетинговая стратегия профессионально-практической подготовки, ориентированная на потребительский образовательный рынок и рынок труда, определяют специфику организации учебного процесса в рамках конкретного образовательного поля.

Факторная модель профессионально-практической подготовки специалиста способствует сокращению адаптационного периода молодых специалистов к условиям профессиональной деятельности. На низших ступенях обучения в высшей школе студент овладевает практическими навыками и умениями начальной и средней профессиональной подготовки, что существенно влияет на качество подготовки специалиста высшей квалификации. На высших ступенях обучения (старшие курсы) программа позволяет сформировать навыки и умения управленческого и профессионального характера. Разработанная на-

ми факторная модель непрерывной профессионально-практической подготовки позволяет реализовать идею педагоги сотрудничества как системообразующей составляющей отношений студентов и преподавателей, осуществляемых в их согласованной деятельности, направленной на всестороннее совершенствование личности в духе принципов гуманизма. Идеи педагоги сотрудничества реализуются в деятельности педагогов-новаторов Ш.А. Амонашвили, И.П. Волкова, Н. П. Гузика, Е.Н. Ильина, С.Н. Лысенковой, В.Ф. Шаповалова, М.П. Щетинина и других. К ним относятся:

1) *дидактические* — усвоение учебного материала крупными блоками; систематическое использование специфических форм наглядности в качестве опоры при усвоении учебного материала (особую актуальность приобретают инновации по внедрению в учебный процесс информационных технологий и обучающего информационного продукта); стимулирование студентов к самоанализу в ходе учебной деятельности; оценивание учебных успехов в соответствии с системообразующими идеями педагоги сотрудничества;

2) *воспитательные* — учение без принуждения; коллективное творческое воспитание, разработанное И.П. Ивановым; личностный подход; творческое самоуправление студентов и др., успешно реализующееся в рамках выездных практических занятий.

Разработанная система профессиональной подготовки позволяет резко дополнить содержательный аспект обучения, побуждает к рождению новых организационных форм (студенческий туристический центр, рекреационно-обучающий центр, школа гостеприимства, экскурсионное бюро и т.п.), упорядочивает правовые отношения между субъектами профессиональной подготовки, способствует быстрому вхождению выпускников в рыночные отношения, позволяет развить сеть дополнительных образовательных услуг по направлению ведущей профессиональной деятельности выпускника и т.п.

Основополагающим при этом является принцип целостности. В философско-методологическом плане его анализу посвя-

— актуальная база данных туристских услуг и предложений.

Квалификационные требования к профессиям и должностям работников сферы туризма, разработанные CEDEFOP для Европейского союза несколько шире и включают следующие положения:

- по согласованию с отделом продаж, принятие основных решений по качеству услуг, направления которых должны развиваться, методов покупки услуг; анализ планирования туров;
- анализ планирования туров, предлагаемых группам;
- анализ услуг для индивидуальных туров;
- общее планирование производственных работ; набор кадров и организация производственных связей;
- набор персонала в штат; набор внештатного персонала;
- распределение задач и смен для служащих;
- контроль за соблюдением персоналом правил внутреннего распорядка;
- контроль, связи и соглашения, закупки у поставщиков, мониторинг и менеджмент местных услуг, развитие системы резервирования;
- договора с транспортными организациями относительно приобретения услуг (обычных и чартерных), билетов и развития системы резервирования;
- организация, менеджмент и связи с партнерами и турагентами;
- организация, менеджмент и связи с сетью турагентов, поставщиков, транспортными организациями, обслуживаемыми туристами, предоставляющие отдельные услуги или “пэкидж-туры”;
- техническое производство бронирования;
- соглашения с существующими и потенциальными поставщиками;
- специальные расчеты и регистрация заказов авиабилетов;
- специальные расчеты и регистрация заказов ж/д билетов;
- специальные расчеты и регистрация билетов на морские суда;

ПРИЛОЖЕНИЕ 5 ТУРМЕНЕДЖЕР

На IV курсе студенты проходят практику как менеджеры по производству туристских услуг. В Российском классификаторе — как референты фирмы-туроператора. Ниже приведены должностные обязанности для турменеджера.

ОБЯЗАННОСТИ:

- связь с отделом продаж, анализ результатов, статистика, изучение рынка, клиентуры, продукта, конкуренции;
- сравнение уровня продаж с возможностями агентства, изучение функциональности и качества, конкурентоспособности сети поставщиков и партнеров и возможности выбора;
- анализ бизнеса и прогноз продаж, проводимый отделом продаж;
- анализ планирования услуг отеля для конференций;
- переговоры относительно набора необходимых услуг и их подтверждение;
- организация управления и контроль за сетью сопровождающих лиц и гидов;
- сбор информации, определение цен на брошюры с описанием туров;
- сбор информации и оценка индивидуальных туров по требованию отдела продаж для индивидуальных клиентов или групп;
- сбор информации о оценке услуг отеля;
- сбор информации и оценка услуг и деятельности, относящейся к организации специальных мероприятий и конференций, групповых или индивидуальных;
- техническое описание турпродуктов и их оценка;
- подготовка и направление документации и информирование в отдел продаж в качестве помощи в их работе;
- организация, согласованность, координация и контроль за туристскими операциями, специальными мероприятиями и подтверждением услуг отеля;
- информирование руководства относительно туристского продукта;

шены работы А.Н. Аверьянова И.В. Блауберга, В.Н. Кузьмина В.Н. Садовского, А.А.Смирнова, В.Г. Юдина и др.

В разработанной программе мы сохранили требования к организации учебно-воспитательного процесса, как особой целостности, и способы достижения требуемого уровня интеграции отдельных учебных дисциплин, представленные в исследованиях Ю.К. Бабанского, В.П. Беспалько, В.И. Кагана, В.Т. Лихачева, А.И. Сидельковского, И.А. Сычникова, А.Я.Найна, В. М. Распопова, Е.И.Богданова, В.С.Сенина, В. А. Квартальнова, В.А.Горскго, Н.М.Чудновского и др.

Процесс профессиональной подготовки по направлению социально-культурного сервиса и туризма рассчитан на оптимальное включение студентов в процесс выполнения задаваемых извне требований.

Неотъемлемой частью подготовки специалистов высшей квалификации для сферы социально-культурного сервиса и туризма является система непрерывной профессиональной практики, позволяющая обеспечить тесную взаимосвязь обучения в высшей школе с производством и способствовать легкому и быстрому вхождению специалистов в реальную практическую деятельность по окончании вуза.

Основными принципами функционирования системы непрерывной профессиональной практики студентов с первого по пятый курс являются: непрерывность, преемственность, гибкость и динамичность образовательных структур, учет индивидуальных особенностей личности студента, ориентация на ценности профессии и специальности. Программы профессиональных практик составлены последовательно на весь период обучения и нацелены на решение новой парадигмы образования в высшей школе: готовить специалистов с опережением, ориентируясь на модель, отвечающую будущему состоянию и потребностям социально-культурной сферы и туризма и индивидуального обслуживания потребителей сферы услуг. Программой предусмотрено комплексное сочетание обязательных учебных, учебно-производственных и факультативных практик.

Программой непрерывной профессиональной практики студентов специальности 230500 — “Социально-культурный сер-

вис и туризм” предусмотрены учебные и производственные практики, позволяющие получить начальные навыки и умения по основам гостеприимства, рабочие профессии горничных, официантов, инструкторов по туризму, экскурсоводов. Совершенствование знаний, закрепление умений и навыков в организационных подразделениях дополнительных образовательных структур, в рамках учебного процесса, позволяет оптимизировать процесс подготовки высококвалифицированного специалиста социально-культурного сервиса и туризма. Программа непрерывной профессионально-практической подготовки включает различные виды практик, обусловленные спецификой необходимых профессионально-практических навыков, продиктованных рынком трудовых функций сферы туризма и социально-культурного сервиса по отдельно взятым направлениям и специализациям.

Непрерывная профессиональная практика является неотъемлемой частью подготовки специалиста высшей квалификации в области социально-культурного сервиса и туризма, позволяя обеспечить тесную взаимосвязь обучения в высшей школе с производством и способствовать легкому и быстрому вхождению специалиста в реальную практическую деятельность по окончании вуза, что в свою очередь несомненно повышает конкурентоспособность выпускников на рынке труда (рис. 1).

Системный подход к организации непрерывной профессиональной практики и разработке программы позволяет рассмотреть ее как целостную систему, основными компонентами которой являются содержательный, методологический, организационный, корректирующий, контролирующий. Посредством этих компонентов можно реализовать функциональное свойство данной программы как системы, а с другой стороны, рассматривать профессиональную практику, как компонент более общей системы — подготовки специалиста. В связи с этим большое значение придается не только внутренним, но и внешним связям, что позволяет выделит круг профессиональных вопросов по другим предметам, сделать их более лично значимыми для обучающегося.

проблем, ошибок или недостатков с их стороны;

- руководство группой во время путешествия;
- контроль за безопасностью клиентов и их имущества;
- отстаивание интересов клиентов и представляемой организации;
- связи с отдельными туристами или группами, прибывающими на отдых, их размещение и помощь желающим в планировании их отдыха в соответствии с их пожеланиями, требованиями. Организация связей и контактов;
- сбор информации о данном районе, предварительный контакт и инструктаж поставщиков услуг, организаторов культурной, социальной и турдеятельности, общественных лиц и других организаций, которые могут быть включены в турдеятельность;
- связи с туристами и группами, создание благоприятных условий, требуемых для продвижения и успешного завершения этих контактов;
- профессиональное сопровождение индивидуалов или групп в места, привлекающие туристов;
- информирование о достопримечательностях: художественных, культурных, исторических; информирование гостей о традициях местного населения;
- информация и предложение на месте дополнительных экскурсий и услуг;
- информация и советы туристам в группе и помощь в решении проблем, возникающих во время их пребывания;
- соблюдение запланированных мероприятий в общем объеме времени путешествия;
- принятие решений относительно неожиданных изменений.

Должностные требования, предъявляемые к организаторам во время поездки, практически отвечают требованиям к организаторам поездки, однако в России такого подразделения не существует. Указанные профили объединены в должностных требованиях к организатору путешествий (экскурсий). Желательно, чтобы студенты за период прохождения практики выступили в качестве организаторов путешествия и сопровождающих группу.

мен комнат, особенными предпочтениями и требованиями гостей;

— планы уборок, текущих ремонтов, замены мебели, дизайна, оборудования и т.д.;

— порядок текущих ремонтов мебели и оборудования. За который ответственен хозяйственный отдел;

— внеочередной ремонт в конце и начале сезона;

— работа прачечной, обслуживание номеров;

— услуги стирки и глажения для гостей;

— служба утерянных вещей;

— общественные связи с гостями;

— менеджмент и мониторинг безопасности гостиницы и гостиничного имущества;

— регистрация освобождающихся номеров в расчетный час;

— контроль и доклад об износе имущества и оборудования, находящегося под ответственностью хозяйственного отдела;

— менеджмент и мониторинг безопасности гостей и их имущества;

— менеджмент и мониторинг пожарной и аварийной техники безопасности;

— организация хозяйственного отдела, бюджет хозяйственного отдела;

— набор и смена персонала; обучение персонала, показатели дисциплины, поведения персонала;

— контроль за качеством; анализ результатов работы хозяйственного отдела.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4 ПРОФИЛЬ: ОРГАНИЗАТОР ПУТЕШЕСТВИЙ (ЭКСКУРСИЙ)

ОБЯЗАННОСТИ:

— сопровождение, помощь туристам в поездке;

— снабжение информацией по пути следования;

— проверка качества обслуживания, предоставляемого посредниками и принятие необходимых мер в случае возникновения

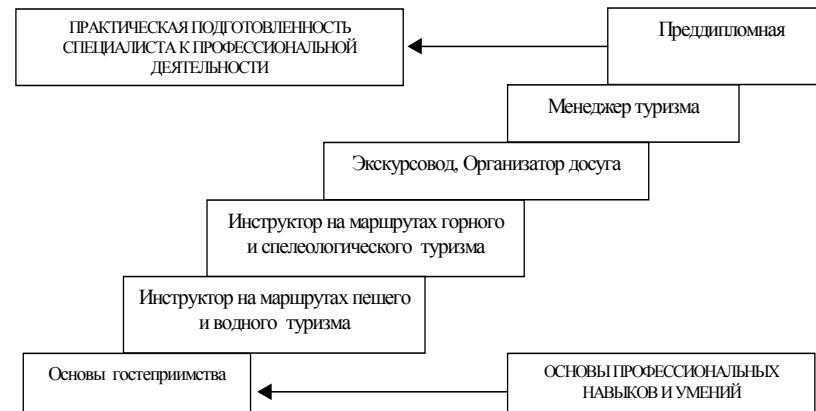


Рисунок 1

Основными принципами функционирования системы непрерывной профессиональной подготовки выступают:

- непрерывность;
- преемственность;
- гибкость и динамичность образовательных структур;
- учет индивидуальных способностей личности.

Рассматривая основные направления непрерывной профессиональной подготовки студентов на основе системного подхода, можно выделить следующие основные положения: содержание непрерывной профессиональной подготовки студентов определяется сквозной программой; исходным положением системного подхода к профессиональной подготовке является представление о целостности структурных составляющих профессиональной подготовки; непрерывная профессиональная подготовка оптимизируется по ряду качественно определенных критериев, требований, предъявляемых специалисту (рис. 2)

Организация практической подготовки студентов сопряжена с рядом предприятий и учреждений социально-культурного сервиса и туризма (рис. 3)

Концептуальный подход к организации и управлению профессиональной подготовкой для социально-культурного сервиса и туризма позволяет решить ряд взаимосвязанных

задач по реализации одного из разделов регионального Закона и целевой программы развития туризма на Южном Урале, используя собственные научно-педагогические кадры и туристско-рекреационные ресурсы. Однако, эта задача должна реализовываться в системно-проектном аспекте с опорой на достижения в области учебно-методической и научно-практической базы профессиональной подготовки специалистов.



Рисунок 2

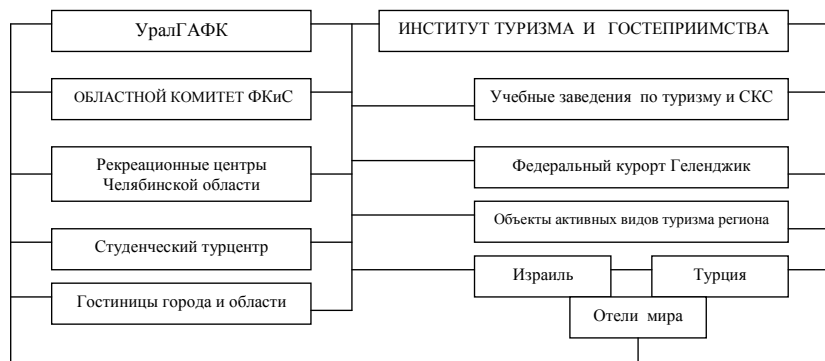


Рисунок 3

- уборка спален;
- уборка ванных комнат;
- уборка коридоров;
- уборка общественных мест;
- уборка служебных помещений;
- окончательная подготовка спален и других помещений, за которые отвечает хозяйственный отдел;
- специальная подготовка, снабжение всем необходимым, техническими устройствами комнат для специальных мероприятий;
- уборка и дезинфекция помещений, мебели, декора, оборудования и т.д. ;
- персональные услуги по требованию гостей;
- улаживание жалоб гостей услугами хозяйственного отдела
- первая помощь;
- подготовка номеров;
- особое внимание для VIP – номеров;
- уборка и подготовка номеров для заселения.

Должностные обязанности, разработанные CEDEFOP для европейского союза несколько шире и включают следующие моменты:

- инвентаризация и хранение;
- установка оборудования помещений кухни;
- закупка, прием, контроль, хранение и распространение через персонал подарочной литературы и других сувенирных предметов, располагаемых в спальне;
- закупка, прием, контроль, хранение и распространение среди персонала оборудования и чистящих средств для уборки;
- регистрация и заполнение документов для оприходования и отправки хозяйственного оборудования, доставки;
- отчеты и статистика для отдела менеджмента и службы приема гостей по использованию оборудования;
- связь со службой приема гостей по поводу “плана комнаты”, “инвентарного листа комнаты”, повреждений в комнате, пере-

- инвентаризация, избавление от ненужных вещей, ведение записей по обслуживанию в баре;
- анализ состава клиентуры: социальная и маркетинговая классификация;
- контакты с клиентурой и общественностью;
- презентация напитков, имеющихся в наличие и помощь клиентам в их выборе;
- прилавок с напитками;
- прилавок с легкими напитками;
- прилавок с горячими напитками;
- прилавок с кондитерскими изделиями;
- уборка столов;
- специальные запросы и услуги;
- освежающие напитки;
- порядок обслуживания номеров по заказам из бара;
- рассмотрение жалоб;
- предоставление скидок и бесплатных услуг;
- услуги кассира;
- уборка бара и его оборудования;
- уборка территорий, прилегающих к бару;
- бюджет бара;
- контроль за качеством услуг;
- статистический анализ и анализ цен;
- анализ результатов обслуживания;
- обеспечение безопасности клиентов и их имущества;
- соблюдение правил гигиены;
- соблюдение правил пожарной и аварийной безопасности.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3 ПРОФИЛЬ: ГОРНИЧНАЯ

Обязанности

- инвентаризация и хранение, установка оборудования помещений общего пользования;
- регистрация и контроль, хранение и обеспечение гостей чистым бельем, сбор и контроль за грязным бельем и отправка его в прачечную;

1.2. Виды практик для специализации «Спортивно-оздоровительный туризм»

Наименование практики	Курс	Семестр	Сроки проведения, объем	База и направления практики	Форма контроля
1-я учебная практика (факультатив) « Основы гостеприимства » (официанты, горничные)	1	1-2	Октябрь–апрель 130 час	Рекреационно-обучающий центр, Аркаим, Свердловская и Пермская области; Столовая УралГАФК	Конкурс професионального мастерства
1-я учебная практика « Основы сервиса »	1	2	Июль–август 3 нед.	Федеральный курорт Геленджик (б/о «Тешебс»), тур. базы региона, НП «Таганай», «Зюраткуль», Серпиевский приют, Чебаркульская курортная зона	Защита отчета по практике с оценкой

Наименование практики	Курс	Семестр	Сроки проведения, объем	База и направления практики	Форма контроля
2-я учебная практика (факультатив) “Инструктор по туризму” (инструктор на пеших и водных маршрутах)	2	3-4	октябрь-май 130 час.	Рекреационно-образовательный центр 1) пеший туризм (2-дневный поход: НП Таганай – Белый ключ, Гремучий ключ, Откликной, Приют, Круглица, Нижняя тропа); 2) водный (сплав по рекам Ай и Юрюзань – 1-10 мая) маршрутах	Конкурс “Лучший инструктор на пеших и водных маршрутах”
2-я учебная практика “Туристские ресурсы”	2	4	Июль-август 4 нед.	1. Пеший туризм – НП “Зюраткуль”, “Таганай”, Чебаркульская зона, 2. Водный туризм - сплав по рекам Южного Урала – Ай, Юрюзань	Защита отчета с по практике с оценкой

услуг;

- отчеты и составление статистики по продажам, наиболее популярным блюдам и производительности;
- бюджет ресторана;
- инвентаризация оборудования;
- анализ цен на услуги ресторана;
- анализ результатов ресторанного обслуживания;
- текущий ремонт ресторана, оборудования, декора;
- хранение столовых приборов и ресторанного белья;
- контроль за качеством столов и обслуживанием клиентов;
- сообщение о поломках, повреждениях и прочих неполадках;
- соответствие правилам общественной безопасности и охраны здоровья;
- соответствие правилам пожарной безопасности и предотвращения несчастных случаев.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 ПРОФИЛЬ: БАРМЕН

ОБЯЗАННОСТИ:

- анализ рынка и конкуренции;
- обзор и анализ клиентуры;
- выбор имиджа, уровня качества и цен с связи с выбранной целью;
- выбор напитков и предоставляемых услуг;
- выбор мебели, дизайна и оборудования для бара и помещений бара;
- планирование работы бара;
- организация обслуживания в баре;
- отбор и набор на работу персонала;
- обучение нового персонала;
- классификация персонала и рабочих смен;
- контроль за дисциплиной и поведением персонала;
- открытие и закрытие бара;
- инвентаризация;
- пополнение запасов, их закупка, доставка, прием продуктов;
- предварительные работы в баре;

- общественные связи и контакты с существующими и потенциальными клиентами и с лидерами общественного мнения;
- заключение договоров с клиентами и руководством;
- определение цен;
- подготовка буфета, стоек и сервировочных столов;
- открытие ресторана и подготовка столов;
- подготовка сервисных помещений и буфета;
- инструктаж официантов о меню на день, инструктаж по обслуживанию клиентов и распределение обязанностей в специальных случаях;
- контроль за внешним видом официантов ресторана;
- резервирование столов и мест для специальных мероприятий;
- встреча клиентов на входе в ресторан;
- обслуживание в гардеробе;
- распределение столов, сопровождение клиентов до столов и их посадка;
- изучение клиентуры, маркетинговая и социальная классификация;
- обеспечение услуг буфета и самообслуживания;
- разделка мяса, приготовление рыбы, моллюсков и домашней птицы за столом;
- приготовление пищи рядом со столом;
- замена блюд, тарелок, ножей, уборка стола во время сервировки;
- сервировка фруктов;
- сервировка кофе;
- рассмотрение жалоб и специальных требований;
- утерянные предметы;
- проводы гостей и сопровождение их до выхода;
- обеспечение обслуживания в номере;
- контроль за качеством обслуживания;
- уборка столов после обслуживания;
- уборка буфетов и столов;
- чистка оборудования;
- уборка ресторана и декора;
- менеджмент скидок, специальных условий и бесплатных

Наименование практики	Курс	Семестр	Сроки проведения, объем	База и направления практики	Форма контроля
3-я учебная практика (факультатив) “Инструктор по туризму” (инструктор на горных и спелеологических маршрутах)	3	5-6	октябрь-май, 70 час.	Парк им. Ю. А. Гагарина Изумрудный карьер; карстовый лог Жемеряк, Серпиевские пещеры	Конкурс “Лучший инструктор на горных и спелеологических маршрутах”
3-я производственная практика “Инструктор по туризму”	3	6	Июль-август 3 нед.	1. Горный туризм – Б. Шелом, Зигальга, Иремель, Нургуш, Зюраткуль, Уреньга 2. Спелеологический туризм – Серпиевские, Ашинские, Шемахинские пещеры	Защита отчета по практике с оценкой

Наименование практики	Курс	Семестр	Сроки проведения, объем	База и направления практики	Форма контроля
4-я учебная Практика (факультатив) «Экскурсовод», «Организатор маршрута»	4	7-8	Октябрь-апрель 60 час.	Рекреационно-обучающий центр Тренинг-класс «Экскурсия по выбранному маршруту и избранным объектам маршрута»	Участие в конкурсах «Лучший организатор досуга», «Лучший экскурсовод»
4-я производственная практика «Менеджер спортивного-оздоровительного туризма»	4	8	Июль-август 4 недели	Предприятия СКСиТ (турфирмы), выезд по маршруту	Защита отчета по практике с оценкой
5-я преддипломная практика «Специалист по сервису и туризму»	5	9	Сентябрь-февраль 6 недель	Предприятия СКСиТ (турфирмы), выезд по маршруту	Защита отчета по практике с оценкой

- дегустация вин;
- наличие образцов всех типов вин.

Должностные обязанности, разработанные CEDEFOP для Европейского союза намного шире. Ниже приводится их перечень.

ОБЯЗАННОСТИ:

- анализ клиентуры;
- анализ рынка и конкуренции;
- выбор атмосферы, уровня, качества услуги, соответствующей выбранному уровню;
- выбор мебели, оборудования, фурнитуры для ресторана или буфета;
- плановый и внеплановый ремонт оборудования и проверка технологий ресторана и буфета;
- планирование замены и модернизации мебели, декоративных элементов, оборудования для ресторана и буфета;
- планирование продвижения и маркетинга услуг ресторана;
- планирование ежедневных продаж каждого блюда меню;
- общий план для нормальной работы ресторана;
- общий план работы ресторана в специальных случаях (банкеты, коктейли и пр.) по согласованию с кухней и/или клиентами;
- выработка общего плана контроля за работой персонала, обслуживающего ресторан;
- отбор и набор персонала ресторана;
- анализ работ, определение задач и ответственности каждого служащего ресторана;
- общий план работы смен постоянного персонала ресторана;
- смены и обязанности временного персонала ресторана;
- обучение персонала ресторана;
- дисциплина и поведение персонала ресторана;
- приобретение мебели, оборудования и потребительских товаров для ресторана, буфета и дополнительных услуг;
- продвижение на рынке, маркетинг и контакты с потенциальными клиентами;

ПРИЛОЖЕНИЯ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ НЕКОТОРЫХ ДОЛЖНОСТЕЙ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Функциональные обязанности некоторых должностей индустрии гостеприимства (по материалам “Основы квалификационных требований к некоторым профессиям работников гостинично-туристского комплекса”, 1997).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ПРОФИЛЬ: ОФИЦИАНТ

ОБЯЗАННОСТИ:

- контакт с кухней в целях планирования совместной работы;
- выбор блюд и планирование меню по согласованию с кухней;
- планирование карты вин и безалкогольных напитков;
- обучение персонала ресторана;
- выбор, закупка и хранение вин, напитков;
- предоставление аперитива;
- показ меню и помощь в выборе блюд;
- показ карты вин и помощь в выборе;
- принятие заказа на безалкогольные напитки;
- принятие заказа на вина;
- доставка вин из погреба в ресторан;
- доставка напитков из бара в ресторан;
- подача вин на стол;
- подача безалкогольных напитков на стол;
- сервировка ликеров;
- прием и сортировка заказов;
- подсчет заказов, выписывание счетов для клиентов;
- предоставление счетов;
- информирование клиента о качестве и выдержке вин;
- составление карты вин;
- разлив вин из бутылки;

Студенты, имеющие рабочую профессию по направлениям профессиональной деятельности в области социально-культурного сервиса и туризма (после окончания профессиональных учебных заведений образовательного пространства в области социально-культурного сервиса и туризма) или выпускники специальных учебных заведений родственного направления имеют возможность непрерывного профессионального роста в процессе практики по смежным видам профессиональной деятельности, осваивая реальные профессиональные навыки и умения через центр дополнительного образования).

2. СТРУКТУРА И МЕСТА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Практика является важным видом обучения и воспитания студентов, при котором осуществляется непосредственная подготовка будущих специалистов к профессиональной деятельности путем самостоятельного решения студентами реальных технологических организационно-управленческих производственных задач.

Учебные практики по факультативным курсам проводятся в подразделениях и лабораториях учебного заведения:

- лаборатория ресторанного сервиса;
- студенческий рекреационно-обучающий центр;
- экскурсионное бюро.

По возможности практики первых трех лет обучения, а также производственно-технологическая и преддипломная практики проводятся на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма различных форм собственности региона, России и зарубежья на условиях частичной компенсации затрат. Факультативные практики по приобретению рабочих профессий по основам гостеприимства, инструктора по туризму, экскурсовода, выполнение реальных заказов по направлениям социально-культурного сервиса и туризма проводятся на лабораторно-практической базе Института и выпускающей кафедры, на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма региона, России и зарубежья.

В период производственной практики для студентов организуется экскурсия на региональные предприятия социально-культурного сервиса и туризма различных форм собственности в соответствии с программами практик.

2.1. Организация практики

Руководство производственной практикой осуществляется отделом практики и выпускающей кафедрой учебного заведения. Общее руководство практикой возлагается на деканат структурного подразделения учебного заведения. Руководство практикой и контроль за ее ходом на факультете/ выпускающей кафедре возлагается на заместителя декана по учебной работе, в функции которого входят:

- руководство центром дополнительного профессионального образования;
- утверждение планов и программ практик по группам;
- утверждение объектов практики студентов;
- проведение установочных конференций на факультете/ выпускающей кафедре по вопросам практики;
- подготовка приказа о распределении студентов на практику;
- организация конференций по защите практик.

Заведующий выпускающей кафедрой закрепляет за учебной группой руководителей практики из числа профессорско-преподавательского состава кафедры, а также с привлечением ведущих специалистов и руководителей предприятий социально-культурного сервиса и туризма, осуществляющих общее руководство практикой конкретной группы.

Староста группы и закрепленный за группой преподаватель кафедры обеспечивают организацию и обязательность прохождения практики в соответствии с требованиями данной программы.

Руководитель учебной производственной практики:

- обеспечивает прохождение студентами обязательного инструктажа по охране труда и технике безопасности, по режиму внутреннего распорядка и т.д. в соответствии с программами практик, с регистрацией прохождения инструктажа в специ-

лов на конкретном предприятии производится по всем разделам дипломного проектирования: технико-экономическое обоснование проекта, технологическая часть, обеспечение безопасности жизнедеятельности на предприятии, организационно-экономическая часть.

Изучение работы предприятия в целом, его структурных подразделений, цехов и участков и сбор материалов производится в соответствии с методическими рекомендациями выпускающей кафедры по дипломному проектированию. На основе собранных на практике материалов необходимо выполнить разработку технико-экономического обоснования перевооружения или реконструкции предприятия социально-культурного сервиса и туризма или его структурного подразделения, выполнить выбор объекта, методы реконструкции и оборудования предприятия для разработки и совершенствования технологического процесса. Все эти материалы следует согласовать с руководителем практики от предприятия. В зависимости от темы дипломного проекта дается описание предприятия, его производственной структуры, основных видов выполняемых работ и услуг, технологических процессов, ассортимент предоставляемых услуг, рассматривается процесс обслуживания населения. Производится анализ основных показателей работы предприятия: коэффициент специализации производства услуг, удельный вес работающих, занятых в подразделениях предприятий СКСиТ, приводятся результаты деятельности предприятия в современных условиях. На основании данных предприятия о годовом объеме реализации услуг и количества работающих по видам предоставляемых услуг студентами проводится анализ фактической средневзвешенной стоимости реализованных услуг и трудоемкости оказания услуг по каждому виду.

Наименование участков предприятия и видов работ	Кол-во дней
2.3. Анализ договоров с гостиничными, транспортными предприятиями и т.п.	1
2.4. Организация работы различных служб предприятия СКСиТ	2
2.5. Технологические процессы по созданию, обновлению и замене турпродукта	4
2.6. Организация оказания услуг населению (или организация производства)	1
2.7. Оперативное управление производством	1
2.8. Комплексная система управления качеством производства товаров и услуг	1
3. Выполнение индивидуального задания (специального задания, исследовательской работы)	6
4. Самостоятельная работа студента (участие в оперативных совещаниях, планерках, принятие самостоятельных решений по вопросам производства, подготовка предложений по решению конкретных задач предприятия, работа по заданию руководителя практики от предприятия)	10
5. Написание и оформление отчета	2
6. Защита отчета по практике (с оценкой)	1
ИТОГО	36

5.2. Содержание программы практики

Сбор материалов для дипломного проектирования производится в соответствии с темой дипломного проекта, специальным заданием к дипломному проекту или научно-исследовательской темой дипломного проекта. Сбор материала-

льном журнале, предусматривающем обязательность личной подписи инструктируемого студента по вопросам организации и техники безопасности;

— обеспечивает высокое качество прохождения практики студентами в строгом соответствии с учебным планом и программами;

— консультирует студентов по вопросам, возникающим в ходе выполнения заданий;

— принимает необходимые меры для обеспечения качественного прохождения производственной практики студентами на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма, осуществляет контроль за ее ходом;

— вовлекает студентов в научно-исследовательскую и практическую деятельность по оказанию услуг и конкретной помощи предприятию, на котором проводится практика, а также при выполнении индивидуальных заданий;

— проверяет выполнение практических работ студентами, отчет студентов по практике и оценивает его;

— предоставляет заведующему кафедрой письменный отчет по практике с замечаниями и предложениями по улучшению проведения практики.

2.2. Контроль практики и подведение итогов

Текущий контроль за ходом практики осуществляет деканат факультета и заведующие кафедрами, которые проверяют выполнение графика, программы практики и индивидуальных заданий путем собеседования со студентами. При выявлении недостаточно освоенных разделов программы устанавливаются дополнительные занятия по изучению этих разделов, индивидуальные дополнительные задания, а также лекции и беседы для студентов в виде дополнительных образовательных услуг, предусматривающих компенсацию затрат в соответствии с Положением о дополнительных образовательных услугах.

Руководитель практики систематически проверяет выполнение студентами индивидуальных заданий по курсовому или дипломному проектированию, научных исследований или учебных заданий, наличие у студентов данных, необходимых

для их выполнения.

По факультативным практикам проводятся конкурсы:

— на первом курсе — конкурс профессионального мастерства по основам гостеприимства – по профессии “официант”, “горничная”;

— на втором курсе — конкурс профмастерства на лучшего инструктора по пешему и водному туризму;

— на третьем курсе — конкурс “Лучший инструктор” .

Итоговый контроль прохождения учебных и производственных практик осуществляется руководителем практики от факультета/ выпускающей кафедры и от предприятия на основании проверки дневника и отчета по практике, материалов индивидуальных заданий и научно-практических исследований, предполагающих наличие отзыва базового предприятия.

В ходе практики студенты ведут дневник практики, единый с первого по пятый курс. Дневник и отчет проверяет руководитель практики и на основании результатов текущего и итогового контроля дает характеристику прохождения студентами производственной практики и заключение о допуске студента к защите отчета по практике.

Отчет и материалы индивидуального задания научно-практических исследований, проверенные и одобренные руководителем практики от предприятия, студент представляет руководителю практики от факультета/ выпускающей кафедры.

По окончании практики студенты защищают отчет с дифференцированной оценкой комиссии, назначенной заведующим кафедрой, в состав которой входят руководители практики от факультета/ выпускающей кафедры, преподаватели кафедры, а также представители отраслевых предприятий.

При оценке работы студента на практике учитываются и оцениваются учебно-производственная, научно-практическая, исследовательская деятельность студента, принимается во внимание характеристика, данная студенту руководителем практики и качество оформления отчета и ведения дневника практики.

Итоги каждой учебной и производственной практики обсуждаются на заседаниях кафедры, а преддипломной — на научно-методической конференции факультета/ выпускающей ка-

Преддипломная практика завершает профессиональную подготовку студентов.

Целью преддипломной практики является специализация дипломных проектов на базе действующих предприятий различных форм собственности и получения практических навыков в проектировании технологических процессов.

Задачей преддипломной практики является сбор, изучение и анализ материалов производственной деятельности конкретного предприятия социально-культурного сервиса и туризма, его производственных процессов, организационно-экономических показателей для разработки дипломного проекта.

Содержание разделов практики определяется темой дипломного проектирования. Тема дипломного проектирования или дипломной исследовательской работы выдается студентам вместе со специальным заданием перед практикой. Дипломное задание может корректироваться с учетом реальных задач предприятия. Преддипломная практика проводится в соответствии с календарным планом в феврале — марте месяце на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма различных форм собственности.

5.1. План и график практики

Наименование участков предприятия и видов работ	Кол-во дней
1. Общее ознакомление с предприятием	2
2. Изучение работы предприятия, его производственных цехов, служб, участков и сбор материалов для выполнения дипломного проекта в соответствии с заданием. В том числе:	15
2.1. Техничко-экономические показатели и анализ работы предприятия	3
2.2. Технологическая подготовка внедрения новых турпродуктов и перспективных услуг в производство	2

4.2.3. Порядок прохождения практики

При прохождении производственной практики студенты разрабатывают спортивно-оздоровительный тур в учебной лаборатории факультета/ выпускающей кафедры либо на предприятии социально-культурного сервиса и туризма и организуют его прохождение с самостоятельно созданной группой.

На маршруте должны быть учтены региональные особенности индустрии гостеприимства, психология межличностных отношений, методика проведения разных видов походов в зависимости от заданных ситуаций предприятия СКСиТ, индивидуальных клиентов, либо по заданию руководителя практики. Обязательными условиями при разработке маршрута являются создание (комплектование) группы, его практическое прохождение и апробаций разработок на практике с целью уточнения деталей маршрута и его востребованности. Разработка и проведение маршрута выполняется под руководством преподавателя или лаборанта (либо подтверждаться конкретными отзывами участников маршрута, заверенными на предприятии СКСиТ, по заказу которых организуется и разрабатывается маршрут).

Разработка маршрута должна выполняться с использованием методов прогрессивной туристской технологии. При проведении маршрута преподаватель проводит сплошной хронометрированный контроль качества.

Оценка разработанного и апробированного маршрута проводится комиссией факультета/ выпускающей кафедры по результатам представленного отчета.

ГЛАВА 5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ПЯТОГО КУРСА “СПЕЦИАЛИСТ ПО СЕРВИСУ И ТУРИЗМУ” (ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА)

Дипломное проектирование — завершающий этап обучения студентов в вузе, который должен показать степень теоретической и практической подготовки студентов к деятельности в реальных условиях современного производства товаров и услуг.

федры.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе и неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется на повторную практику. В отдельных случаях может быть рассмотрен вопрос о дальнейшем пребывании студента в учебном заведении.

2.3. Дневник практики

Дневник практики (общая тетрадь) ведется ежедневно на каждой учебной и производственной практике студентами с первого по пятый курс и является основой для составления отчета по практике, позволяя проследить рост профессиональных навыков студентов.

Дневник заполняется на каждой практике четко и аккуратно. Ежедневно дневник практики сдается на проверку руководителю практики. В дневнике должны быть зафиксированы все виды работ, выполненные студентами в период практики по форме:

2.4. Оформление отчета

Отчет о производственной практике является документом, подводящим итоги работы студентов на учебной или производ-

Дата	Краткое описание выполненных работ и их анализ	Отзыв, замечания и предложения руководителя
Заполняется по мере выполнения практических работ		

ственной практике. В нем отражаются все программы практики. Особое внимание уделяется изучению вопросов повышения качества и эффективности оказываемых услуг на предприятиях СКСиТ. В отчете излагают:

- цели и задачи практики;
- содержание индивидуальных учебных заданий, выполненных на практике;
- задание по курсовому или дипломному проектированию,

научно-исследовательским работам;

— производственную деятельность студента (освоение технологических операций: самостоятельная работа студентов по заданию преподавателя; производственные экскурсии; помощь предприятию; лекционно-просветительская работа студента);

— обязательным условием всех отчетов является приложение конкретного материала по объекту практики (фотографии, видеофильмы, реклама, производственные показатели и т.п., способствующие раскрытию основного содержания объекта практики).

Отчет по практике выполняется на листах формата А 4 на одной стороне с интервалом 1,5 по 28 — 30 строк на странице, с полями (верхнее — 20 мм, левое и нижнее — 25 мм, правое — 15 мм) в компьютерной версии объемом не менее 10 листов.

Иллюстративный материал (чертежи, схемы, планировки производственных участков, структурных подразделений и т.п.), а также отдельные выписки ПВТР, квалификационные характеристики, инструкции, правила и другие производственно-технические материалы могут быть выполнены на отдельных листах или бланках и приложены к отчету по практике.

Критические замечания и выводы студентов должны быть направлены на улучшение организационно-производственного процесса и технической целесообразности принятых технологий социально-культурного сервиса и туризма, на организацию управления предприятием СКСиТ, рациональное использование профессиональных ресурсов, внедрение в производство достижений науки и техники, повышение качества и эффективности оказания услуг. Обязательным приложением к отчету являются выполненные анимационные программы, нововведения, личные разработки практикантов.

2.5. Специфика отчетов по практике (по курсам)

ПЕРВЫЙ КУРС

Отчет по практике составляется на основании практического освоения методов профессиональной деятельности, применяемых в ходе практики на предприятиях СКСиТ. В отчете

4.2.2. Программа и график производственной практики “Менеджер спортивно-оздоровительного туризма”

Содержание работ	Кол-во часов
1. Инструкция по технике безопасности на конкретном рабочем месте	2
2. Проведение маркетинговых исследований рынка	4
3. Сбор материалов для маршрута	4
4. Изучение картографического материала	2
5. Разработка нитки маршрута	6
6. Подбор снаряжения и оборудования	4
7. Изучение особенностей маршрута	6
8. Уточнение деталей маршрута	2
9. Анализ возможных препятствий и чрезвычайных ситуаций	6
10. Комплектование группы	10
11. Расчет калорийности и рациона питания	4
12. Комплектование аптечки	4
13. Применение способов страховки и самостраховки на маршруте	10
14. Ориентирование на местности	10
15. Организация лагеря	4
16. Разработка анимационной программы	4
17. Организация питания	2
18. Разработка экскурсионной программы	6
19. Прощание с группой	2
20. Подведение итогов. Оценка качества маршрута	4
21. Оформление отчета по практике	6
22. Защита отчета по практике (с оценкой)	6
ИТОГО	108

дальнейшее приобретение и углубление практических навыков работы на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма, закрепление знаний по основам гостеприимства, технологии туризма, разработке спортивно-оздоровительного тура, а также по заданию руководителей практики.

Задачей практики является

- разработка спортивно-оздоровительного тура и его практическое воплощение студентами (водный, пеший, лыжный, горный и т.п.);
- разработка студентами технологической последовательности на анимационные программы, экскурсии в рамках программы спортивно-оздоровительного тура.

4.2.1. Порядок выполнения индивидуальных заказов на проведение анимационных программ и экскурсий в студенческом и рекреационно-обучающем центрах

Этапы выполнения заказа	Время выполнения (кол-во дней)
1. Маркетинговые исследования рынка анимационных и экскурсионных услуг. Прием заказов (выбор экскурсионного маршрута, подбор анимационных программ, определение экономической потребности, экономический расчет предлагаемых программ и экскурсий, определение сложности услуг и стоимости работ)	2
2. Разработка программ и экскурсионных маршрутов	5
3. Подготовка маршрута, анимационной программы	1
4. Проведение экскурсий и анимационных программ	2
5. Окончательная доработка анимационных и экскурсионных программ (проведение экскурсий с уточненными и доработанными деталями)	3
6. Контроль качества проводимых экскурсий и анимационных программ	1
Итого	14

должна быть кратко и четко отражена работа студента в период прохождения учебной практики. В заключении отчета студенты излагают свои выводы и предложения по совершенствованию профессиональных технологий и проведению практики в целом. К зачету по практике допускаются студенты, выполнившие весь объем работ, предусмотренных программой практики. На зачет по практике студент должен представить заверенный на месте практики дневник и письменный отчет, принятые и подписанные (проверенные) комиссией.

ВТОРОЙ КУРС

В зависимости от специализации отчет по практике должен отражать следующие моменты:

1. Характеристика туристско-рекреационных ресурсов региона (области)
2. Характеристика курортно-рекреационного хозяйства региона (области)
3. Характеристика гостиничного хозяйства региона (области)

ТРЕТИЙ КУРС

Отчет по практике должен содержать:

- разработанный маршрут и его описание на основе профессиональных требований (специализация “туризм”);
- спецификацию объектов СКСиТ;
- технологии коммуникаций по направлениям профессиональной деятельности на объектах практики;
- возможности международных коммуникаций на иностранном языке;
- описание технологий профессиональной деятельности туристического лидера, инспектора по размещению, помощника менеджера курортно-рекреационного хозяйства (в зависимости от выбранной специализации);
- разработанный маршрут и его описание на основе профессиональных требований

ЧЕТВЕРТЫЙ КУРС

Отчет по практике составляется на основании общего ознакомления с предприятием и практической работы студентов на рабочих местах в технологическом процессе предприятия СКСиТ. В отчете представляется схема разработанного турпродукта и производственно-технологическая характеристика данного предприятия СКСиТ по схеме:

1. Сравнительная характеристика соответствующего сегмента туристической индустрии требованиям нормативов.
2. Оборудование и оснащение предприятия туристической индустрии.
3. Организация и управление предприятием СКСиТ.
4. Организация туров и анализ их качества (только для специализации “туризм”).
5. Методика экскурсионной и выставочной работы на данном предприятии (только для специализации “туризм”).
6. Расчет финансовой деятельности предприятия СКСиТ.
7. Анализ выполнения операций и оказываемых услуг на предприятии СКСиТ.
8. Разработка и анализ проводимых анимационных программ.
9. Характеристика индивидуального задания:
 - изучение современных туристических технологий
 - сравнительная оценка эффективности деятельности предприятия СКСиТ
 - актуальная база данных туристических услуг и предложений
1. Регулирование нестандартных ситуаций и конфликтов на предприятии СКСиТ.
2. Для специализации “Спортивно-оздоровительный туризм” — разработка спортивно-оздоровительного тура, его описание и выезд на маршрут.

ПЯТЫЙ КУРС

Отчет по преддипломной практике должен отражать все вопросы, необходимые для выполнения дипломной работы в соответствии с заданием. В заключительной части отчета студент должен дать свои выводы и предложения по улучшению качества услуг, повышению эффективности производственных

Наименование тем	Теория, час.	Практика, час.
2. КУЛЬТУРА АНИМАЦИОННЫХ ПРОГРАММ		
1. Национальные особенности анимационных программ	1	1
2. Актерское мастерство	1	1
3. Реквизиты анимационных программ	1	1
4. Музыкальное сопровождение анимационных программ	1	1
Всего	4	4
3. ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ МАСТЕРСТВО АНИМАТОРА		
1. Модель имиджа аниматора	1	1
2. Психология анимационной работы	1	1
ВСЕГО	2	2
ПРАКТИКА		6
КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА. КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН		4
ИТОГО	10	20

4.2. Четвертая производственная практика «Менеджер спортивно-оздоровительного туризма»

Практика проходит на предприятиях социально-культурного сервиса и в студенческих учебно-производственных центрах. В студенческих учебно-производственных центрах могут работать студенты, имеющие рабочие специальности базовых практик предшествующих курсов.

Целью четвертой производственной практики является

4.1.3. Учебный план «Организатор досуга» (факультатив)

Структура учебного плана	Кол-во часов
1. Анимационная методика	8
2. Культура анимационных программ	8
3. Профессиональное мастерство аниматора	4
4. Практика	6
5. Конкурс профессионального мастерства. Квалификационный экзамен	4
Итого	30

4.1.4. Учебно-тематический план «Организатор досуга»

Наименование тем	Теория, час.	Практика, час.
1. АНИМАЦИОННАЯ МЕТОДИКА		
1. Понятие анимации и ее элементов. Анимационная методика	1	1
2. Классификация анимационных программ. Технология подготовки новой анимационной программы	1	1
3. Методика проведения анимационных программ	1	1
4. Техника проведения анимационных программ	1	1
Всего	4	4

процессов на предприятии СКСиТ за счет неиспользованных резервов производства и предприятия в целом. Материалы, собранные и выполненные для дипломного проекта (выбор объекта для проектирования, конкретные материалы, методы обработки информации, технологическая последовательность оказываемых услуг на условный продукт средневзвешенной трудоемкости, первый вариант технико-экономического обоснования) прилагаются к отчету в период сдачи дифференцированного зачета по практике.

Содержание отчета по преддипломной практике включает в себя:

1. Проектирование нового предприятия СКСиТ.
2. Техническое перевооружение.
3. Реконструкция предприятия СКСиТ
4. Моделирование и оптимизация туртехнологий.
5. Сравнительная характеристика существующих и проектируемых услуг СКСиТ.
6. Анализ эффективности рекламы, финансовой деятельности, правовых документов, материально-технической базы.
7. Состояние организационно-управленческой структуры действующего предприятия.
8. Бизнес-план предприятия.
9. Маркетинговые исследования рынка сбыта услуг и направлений деятельности предприятия.
10. Состояние безопасных условий труда и предоставляемых услуг.
 - Исследовательская работа:
 - маркетинговые исследования рынка
 - внедрение в производство новых направлений деятельности
 - самостоятельная реализация управленческого цикла для любого подразделения предприятиях СКСиТ (методика выбора и принятия конкретных решений).

РАЗДЕЛ II. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ
ГЛАВА 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ
ПЕРВОГО КУРСА

Практика студентов первого курса включает в себя два компонента:

- факультативная;
- учебная.

1.1. Учебная программа «Основы гостеприимства»
(факультатив — официанты, горничные)

Учебная программа по основам гостеприимства ставит своей целью получение студентами знаний и навыков по рабочим профессиям горничных и официантов, создание начальной базы для осознанного усвоения студентами специальных дисциплин и подготовки студентов к прохождению производственных практик.

Учебная программа ставит своей задачей изучение и освоение студентами терминологии основ гостеприимства, начальных понятий по материаловедению гостиничного и ресторанного сервиса, знакомству со специальным оборудованием, информационными технологиями, технологиями оказания услуг гостеприимства: влажно-тепловой обработки посуды, столовых приборов, белья, видов уборки помещений предприятий СКСиТ, сервировки и т.п. Студенты усваивают терминологию основ гостеприимства, приобретают навыки работы официантов и горничных, изучают технику безопасности при оказании услуг гостеприимства.

Программа включает занятия по гостиничному и ресторанному сервису и предусматривает изучение специального оборудования и приспособлений ресторанного производства, обуче-

4.1.2. Учебно-тематический план «Экскурсовод»

Наименование тем	Теория, час.	Практика, час.
1. ЭКСКУРСИОННАЯ МЕТОДИКА		
1. Понятие экскурсии и ее элементов. Экскурсионная методика	1	1
2. Классификация экскурсий. Технология подготовки новой экскурсии	1	1
3. Методика проведения экскурсии	1	1
4. Техника проведения экскурсии	1	1
Всего	4	4
2. КУЛЬТУРА РЕЧИ		
1. Языковая культура речи	1	1
2. Психологическая культура речи	1	1
3. Ораторское искусство	1	1
4. Язык жестов экскурсовода	1	1
Всего	4	4
3. ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ МАСТЕРСТВО ЭКСКУРСОВОДА		
1. Модель имиджа экскурсовода	1	1
2. Психология экскурсионной работы	1	1
ВСЕГО	2	2
ПРАКТИКА		6
КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА. КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН		4
ИТОГО	10	20

дентами реальных заказов на анимационные программы и экскурсии по заказам населения.

4.1. Учебная программа «Экскурсовод» (факультатив)

Целью факультативной программы является подготовка квалифицированных специалистов для туристско-экскурсионной работы

Задачами факультативной программы выступают подготовка экскурсоводов передача знаний, формирование навыков и умений работы в качестве экскурсоводов, освоение методики подготовки экскурсии и техники ее проведения, задача программы — научить студентов методам и приемам проведения экскурсий различного вида и типов.

4.1.1. Учебный план «Экскурсовод»

Структура учебного плана	Кол-во часов
1. Экскурсионная методика	8
2. Культура речи	8
3. Профессиональное мастерство экскурсовода	4
4. Практика	6
5. Конкурс профессионального мастерства. Квалификационный экзамен	4
Итого	30

ние отдельным методам и приемам по сервировке стола, изучению способов складывания салфеток, освоение особенностей подачи различных блюд и напитков, знакомство с основами кулинарного искусства, знакомство с чистящими и моющими средствами, обучение технологии уборки помещений, планирование профессиональной деятельности, изучение основ профессионального этикета. После изучения программы проводится

Структура учебного плана	Кол-во часов
1. Материаловедение	4
2. Спецоборудование	8
3. Технология гостеприимства (теория и практика)	112
4. Практическое закрепление навыков и умений	230
5. Конкурс профессионального мастерства, квалификационный экзамен	6
Итого	360

конкурс профессионального мастерства и квалификационный экзамен с присвоением рабочей профессии “официант”, “горничная”.

Наименование тем	Теория (час.)	Практика (час)
1. МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ		
1. Классификация чистящих и моющих средств	1	
2. Химический состав и свойства чистящих и моющих средств. Безопасность используемых средств для жизнедеятельности человека	1	

Наименование тем	Теория (час.)	Практика (час)
3. Ассортимент средств, тканей и материалов для основ гостеприимства.	1	
4. Специфика использования тканей, материалов, чистящих и моющих средств в гостиницах и ресторанах	1	
ВСЕГО	4	
2. СПЕЦОБОРУДОВАНИЕ		
1. Классификация организационной техники для индустрии гостеприимства	1	
2. Техника для уборки помещений	1	
3. Техника, машины и механизмы предприятий ресторанного сервиса.	1	
4. Столовая посуда, приборы и принадлежности для сервировки стола	1	2
5. Вспомогательные помещения и их оборудование	1	1
ВСЕГО	5	3
3. ТЕХНОЛОГИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ		
1. Классификация средств размещения	1	
2. Классификация гостиниц	1	
3. Основные службы средств размещения и их характеристика	1	
4. Место горничных в организационной структуре служб размещения	1	
5. Техника безопасности и противопожарные мероприятия в гостиницах	1	

15. Организация питания
16. Организация досуга
17. Социологические исследования по качеству оказываемых студентом услуг
18. Прощание с группой
19. Подведение итогов. Оценка качества маршрута
20. Оформление отчета по практике. Сбор отзывов и заключений руководителя по результатам практики
21. Защита отчета по практике (с оценкой)

(Приложение 4. Профиль: Организатор путешествий и экскурсий)

ГЛАВА 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ЧЕТВЕРТОГО КУРСА

Практика студентов четвертого курса проводится в рамках студенческого рекреационно-обучающего центра. Целью практики в студенческом рекреационно-обучающем центре является закрепление теоретических знаний по всем специальным дисциплинам и превращение их в профессиональные навыки и умения. Студенты на практике проходят все этапы производства и предоставления услуг по организации досуга (анимационные программы), по индивидуальным и массовым заказам на экскурсионное обслуживание, учатся принимать реальные заказы у клиентов на выполнение различных услуг по анимации и экскурсионному обслуживанию; рекомендуют заказчику анимационные программы, экскурсионные маршруты; содержательную часть экскурсии; методы и способы их проведения практически выполняют эти заказы и сдают их заказчику в форме конкретной услуги. В ходе выполнения заказа студенты приобретают навыки делового общения, этических норм поведения, умения правильно организовать досуг, разработать и провести экскурсию с использованием современных организационно-технических средств, выбрать рациональные методы технологии проведения анимационных программ и экскурсий, сдать готовые программы заказчику. Основной задачей практики в студенческом туристическом и рекреационно-обучающем центрах является практическое выполнение сту-

3.2.2. Порядок прохождения практики

При прохождении учебно-производственной практики студенты участвуют в соревнованиях по ориентированию или организуют соревнования по ориентированию вместе с руководителем практики.

Во время прохождения учебно-производственной практики студенты, согласно графика практики, собирают материал для написания отчета.

Оценка разработанного и апробированного маршрута проводится комиссией факультета/ выпускающей кафедры по результатам представленного отчета.

3.2.3. Программа практики «Инструктор по туризму»

3 недели в зависимости от сезонности и графика работы предприятия СКСиТ

1. Скомплектовать группу туристов по одному из видов активного туризма (пеший, горный, водный, спелеологический), либо принять участие в разработанном походе
2. Изучение и описание туристских возможностей для различных видов туризма
3. Изучение картографического материала
4. Составление и апробация нитки конкретного маршрута
5. Подбор снаряжения и оборудования
6. Изучение особенностей маршрута
7. Уточнение деталей маршрута
8. Анализ возможных препятствий и чрезвычайных ситуаций
9. Инструкция по технике безопасности на конкретном маршруте
10. Расчет возможных вариантов организации питания во время путешествия
11. Комплектование аптечки
12. Применение безопасности жизнедеятельности на маршруте
13. Организация путешествия
14. Организация размещения

Наименование тем	Теория (час.)	Практика (час)
6. Подготовка номера к заселению	1	1
7. Классификация оказываемых услуг в зависимости от разрядности гостиниц.	1	1
8. Виды уборки помещений	1	1
9. Должностные инструкции горничных.	1	
10. Особенности труда горничных в зависимости от категории средств размещения.	1	1
11. Подготовка к уборке помещения.	1	1
12. Обработка и дезинфекция помещений, мебели, декора и оборудования	1	1
13. Уборка спален	1	1
14. Уборка ванных комнат	1	1
15. Уборка коридоров	1	1
16. Уборка общественных мест	1	1
17. Уборка служебных помещений	1	1
18. Персональные услуги по требованию гостей	1	1
19. Инвентаризация и хранение оборудования номеров	1	1
20. Классификация предприятий питания	1	
21. Классификация ресторанов и баров	1	
22. Основные службы предприятий питания и их характеристика	1	2
23. Техника безопасности и противопожарные мероприятия на предприятиях питания	1	3

Наименование тем	Теория (час.)	Практика (час)
24. Место официантов в организационной структуре ресторана	1	
25. Имидж официанта	1	
26. Подготовка зала к обслуживанию гостей	1	2
27. Встреча гостей ресторана. Первое знакомство	1	2
28. Предметы столовой посуды	1	4
29. Подготовка посуды к обслуживанию	1	1
30. Подготовка рабочего места	1	1
31. Виды банкетов и особенности обслуживания	1	
32. Особенности сервировки стола в зависимости от мероприятия	1	
33. Сервировка фуршета	1	4
34. Сервировка обеденного стола	1	4
35. Сервировка банкета с полным обслуживанием	1	4
36. Сервировка и особенности банкета с частичным обслуживанием	1	4
37. Искусство сервировки с помощью салфеток	1	
38. Технология складывания салфеток: Классические способы Оригинальные салфетки Салфетки с аксессуарами	1	10

3.2. Третья производственная практика «Инструктор по туризму»

3.2.1. План практики

Содержание работ	Кол-во дней
1. Участие в соревнованиях по ориентированию на местности	2
2. Инструкция по технике безопасности на конкретном рабочем месте	0,5
3. Изучение картографического материала Нитка маршрута Подбор снаряжения и оборудования Изучение особенностей маршрута Уточнение деталей маршрута Анализ возможных препятствий и чрезвычайных ситуаций	1
4. Комплектование группы	1
5. Расчет калорийности и рациона питания Комплектование аптечки	0,5
6. Применение способов страховки и самостраховки на маршруте	1
7. Организация лагеря, быта, питания, досуга	5
8. Прощание с группой	1
9. Подведение итогов. Оценка качества маршрута	3
10. Оформление отчета по практике	2
Защита отчета по практике (с оценкой)	1
Итого	18

Количество часов — 70

3.1.3. Учебно-тематический план “Инструктор на маршрутах спелеологического туризма”

Наименование тем	Теория, час.	Практика, час.
1. Природа пещер. Карстовые явления. Пещеры России и региона.	2	
2. Содержание исследования пещер	2	
3. Организация и подготовка спелеологических походов различных категорий сложности	1	2
4. Снаряжение	1	2
5. Ориентирование и топографическая съемка под землей	1	4
6. Передвижение на подходах к пещерам	2	4
7. Техника преодоления препятствий	2	10
8. Страховка и самостраховка	1	8
9. Обеспечение безопасности спелеопохода. Доврачебная медицинская помощь	2	2
ВСЕГО	14	32
ПРАКТИКА		22
КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА		2
ИТОГО	14	56

Количество часов — 70

Наименование тем	Теория (час.)	Практика (час)
39. Особенности подачи блюд и напитков	2	4
40. Информационные технологии в индустрии гостеприимства	1	2
41. Экзамен по теории (тестирование)	1	
ВСЕГО теоретический курс обучения	42	70
КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА. КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН	2	4
ПРАКТИКА		230
ИТОГО	53	307

1.2. Первая учебная практика «Основы сервиса»

Целью первой учебной практики является приобретение студентами практических навыков работы на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма (гостиницы, пансионаты, дома отдыха, туристические базы, рестораны, общественные парки, оздоровительные комплексы и т.п.). Студенты должны освоить приемы и способы оказания услуг гостеприимства, научиться технологиям предоставления услуг на предприятиях размещения и питания туристов, ознакомиться с оборудованием предприятий гостеприимства, научиться правильно и качественно оказывать услуги различного профиля.

Задачей первой учебной практики является освоение технологий гостеприимства на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма.

1.2.1. План практики

1. Соблюдение техники безопасности и противопожарных мероприятий

2. Технология обслуживания клиентов в гостиницах и ресторанах, тур. приютах, туристских базах (горничная, официант)
3. Закрепление первичных профессиональных навыков по рабочим профессиям горничных и официантов
4. Анализ качества оказываемых услуг
5. Знакомство с документацией, используемой в гостиничном и ресторанном сервисе по соответствующим рабочим профессиям
6. Зачет по практике

1.2.2. Порядок прохождения практики

Первая учебная практика проводится в учебных лабораториях факультета/ выпускающей кафедры и на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма, в рекреационно-образовательном центре учебного заведения под руководством преподавателя и специалистов предприятия СКСиТ. На время прохождения практики за студентом закрепляется рабочее место, которое он должен содержать в чистоте и порядке, следить за исправностью оборудования и специальных предметов. До начала учебной практики студенты обязаны ознакомиться с требованиями техники безопасности и строго их выполнять. Студенты должны научиться самостоятельно оказывать услуги гостеприимства в качестве горничных и официантов, неся ответственность за соблюдение правил техники безопасности и качество оказываемых услуг. О всех неполадках оборудования, его некомплектности сообщать руководителю соответствующего подразделения и преподавателю-руководителю практики. Студенты должны ежедневно вести дневник практики, указывая в нем последовательность оказания услуг и выполнения должностных обязанностей, строго выполнять правила внутреннего распорядка предприятия и рабочего дня практики. Дневник практики еженедельно сдается на проверку ведущему преподавателю практики. В конце практики студент обязан предоставить отзыв базового предприятия на выполнение конкретных работ и отзывы клиентов на различные виды его деятельности, заверенные печатью базового предприятия.

3.1.1. Учебный план подготовки “Инструктор на маршрутах горного и спелеотуризма”

3.1.2. Учебно-тематический план «Инструктор на маршрутах горного туризма»

Наименование тем	Теория, час.	Практика, час.
1. Природа гор	2	
2. Особенности горного туризма. Опасности в горах	2	
3. Организация и подготовка горного похода I категории сложности	1	2
4. Снаряжение	1	2
5. Питание	1	2
6. Топография и ориентирование	1	4
7. Тактика горного похода	2	2
8. Техника передвижения в горах	2	4
9. Привалы и ночлеги	1	2
10. Страховка и самостраховка	1	8
11. Физическая подготовка горного туриста. Доврачебная медицинская помощь	1	
ВСЕГО	15	30
ПРАКТИКА		23
КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА		2
ИТОГО	15	55

ГЛАВА 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ТРЕТЬЕГО КУРСА

В основе практики лежат требования государственного образовательного стандарта в сочетании с региональным компонентом, включающим факультативные практические занятия.

3.1. Учебная программа «Инструктор на маршрутах горного и спелеотуризма» (факультатив)

Целью факультативной программы подготовки инструкторов на маршрутах горного и спелеотуризма является освоение знаний, приобретение умений и навыков работы в качестве инструкторов по туризму.

Задача программы — научить студентов методам и приемам проведения горных и спелеологических походов различного вида и категорий сложности; ориентироваться на маршруте в горной местности и в пещерах с помощью специальных средств и приспособлений.

На факультативных занятиях ведется обучение специфике туристской деятельности, ориентированию на местности, безопасности жизнедеятельности в горных местностях и в пещерах и т.п.

Структура учебного плана	Кол-во часов
1. Особенности организации и проведения горных походов	45
2. Особенности организации и проведения спелеологических походов	45
3. Практика	45
4. Конкурс профессионального мастерства. Квалификационный экзамен	4
Итого	140

1.2.3. Программа практики «официант»

3–4 недели в зависимости от сезонности и графика работы предприятия СКСиТ

1. Техника безопасности и противопожарные мероприятия
2. Подготовка посуды к обслуживанию
3. Подготовка зала к обслуживанию
4. Сервировка столов в зависимости от вида обслуживания
5. Специальная подготовка
6. Планирование работы
7. Технологическая практика официанта (подача блюд и напитков)
8. Социологические исследования по качеству оказываемых студентом услуг
9. Составление отчета по практике
10. Сбор отзывов и заключений руководителя по результатам практики
11. Зачет по практике

(Приложение 1. Профиль Официант

Приложение 2. Профиль: бармен)

1.2.4. Программа практики «горничные»

3–4 недели в зависимости от сезонности и графика работы предприятия СКСиТ

1. Техника безопасности и противопожарные мероприятия
2. Заправка постелей
3. Уборка помещений (спален, ванных комнат, коридоров, служебных помещений)
4. Подготовка номеров к заселению
5. Специальная подготовка номеров
6. Планирование работы
7. Социологические исследования по качеству оказываемых студентом услуг
8. Составление отчета по практике
9. Сбор отзывов и заключений руководителя по результатам практики
10. Зачет по практике (Приложение 3. Профиль: Горничные)

ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ВТОРОГО КУРСА

Практика основана на сочетании факультативных и учебных практических занятий и ставит целью освоение и закрепление знаний по рекреационной деятельности.

2.1. Учебная программа “Инструктор на маршрутах пешего и водного туризма” (факультатив)

Целью учебной программы второго курса является получение знаний по профессиональной деятельности в качестве инструктора на пеших и водных маршрутах индивидуального и группового туризма, создание начальной базы формирования профессионально-практических навыков на базе освоения специальных дисциплин, приобретение умений и навыков работы в качестве инструкторов по туризму на пеших и водных маршрутах.

Программа ставит задачи получения знаний о технологиях и специфике активного туризма на пеших и водных маршрутах на базе рекреационных ресурсов региона и моделях освоения территории Уральского региона, а также научить студентов методам и приемам проведения походов различного вида и категорий сложности; ориентироваться на местности с помощью карты, компаса и по азимуту.

На факультативных занятиях ведется обучение основам туристской деятельности, ориентированию на местности, безопасности жизнедеятельности и т.п.

Структура учебного плана	Кол-во часов
1. Правила организации и проведения спортивно-оздоровительных туров, походов и путешествий	8
2. Техника и технология спортивно-оздоровительных туров	90

2.2.5. Программа практики «Туристские ресурсы региона»

4 недели в зависимости от сезонности
и графика работы предприятия СКСиТ

1. Изучение и описание туристских возможностей для различных видов туризма
2. Изучение картографического материала
3. Составление и апробация нитки конкретного маршрута
4. Подбор снаряжения и оборудования
5. Изучение особенностей маршрута
6. Уточнение деталей маршрута
7. Анализ возможных препятствий и чрезвычайных ситуаций
8. Комплектование группы для туристского путешествия
9. Инструкция по технике безопасности на конкретном маршруте
10. Расчет возможных вариантов организации питания во время путешествия
11. Комплектование аптечки
12. Применение безопасности жизнедеятельности на маршруте
13. Организация путешествия
14. Организация размещения
15. Организация питания
16. Организация досуга
17. Социологические исследования по качеству оказываемых студентом услуг
18. Прощание с группой
19. Подведение итогов. Оценка качества маршрута
20. Оформление отчета по практике. Сбор отзывов и заключений руководителя по результатам практики
21. Защита отчета по практике (с оценкой)

(Приложение 4. Профиль: Организатор
путешествий/экскурсий)

2.2.4. Программа практики «Туристские ресурсы для водных маршрутов»

4 недели в зависимости от сезонности и графика работы предприятия СКСиТ

1. Изучение и описание туристских возможностей для водных маршрутов
2. Изучение картографического материала
3. Нитка маршрута
4. Подбор снаряжения и оборудования
5. Изучение особенностей маршрута
6. Уточнение деталей маршрута
7. Анализ возможных препятствий и чрезвычайных ситуаций
8. Комплектование группы для водного маршрута (сплава)
9. Инструкция по технике безопасности на конкретном маршруте
10. Расчет калорийности и рациона питания
11. Комплектование аптечки
12. Применение способов страховки и самостраховки на маршруте
13. Организация водного путешествия
14. Организация лагеря
15. Организация питания
16. Организация досуга
17. Социологические исследования по качеству оказываемых студентом услуг
18. Прощание с группой
19. Подведение итогов. Оценка качества маршрута
20. Оформление отчета по практике. Сбор отзывов и заключений руководителя по результатам практики
21. Защита отчета по практике (с оценкой)

(Приложение 4. Профиль: Организатор путешествий/экскурсий)

Структура учебного плана	Кол-во часов
3. Снаряжение и оборудование	26
4. Организация туристского быта	12
5. Безопасность жизнедеятельности и организация первой медицинской помощи	20
6. Пешеходный туризм	36
7. Водный туризм	46
8. Практика	124
9. Конкурс профессионального мастерства. Квалификационный экзамен	6
Итого:	360

2.1.1. Учебный план подготовки

«Инструктор по туризму»

2.1.2. Учебно-тематический план

«Инструктор по туризму»
(пеший и водный туризм)

Наименование тем	Теория, час.	Практика, час.
1. ПРАВИЛА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ СПОРТИВНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ТУРОВ, ПОХОДОВ И ПУТЕШЕСТВИЙ		
1. Документы, необходимые в походе: маршрутная книжка и маршрутный лист, порядок их заполнения	2	
2. Психология межличностных отношений в походе	2	4
Всего	4	4

Наименование тем	Теория, час.	Практика, час.
2. ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ СПОРТИВНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ТУРОВ		
1. Знакомство с картографическими материалами: — топографические и спортивные карты; — условные знаки спортивных карт; — рельеф местности и его изображение на спортивных картах;	4	2
2. Основы категорирования туристских маршрутов. Разработка нитки маршрута	2	2
3. Техника ориентирования на местности: — работа с компасом. Определение расстояний; — чтение карты. Приемы ориентирования карты; — способы определения точки стояния; — способы определения расстояния по местности; — движение по азимуту и др. виды	6	10
4. Узлы, используемые в туризме	2	4
5. Техника видов спортивного туризма: пешеходного и водного	2	
6. Техника преодоления естественных препятствий	6	10
7. Техника страховки	6	6
8. Техника спасательных работ	4	4
9. Техника бивачных работ	4	2
10. Стратегия и тактика спортивного туризма	2	4
Всего	38	44

2.2.3. Программа практики «Туристские ресурсы для пеших маршрутов»

4 недели в зависимости от сезонности и графика работы предприятия СКСиТ

1. Изучение и описание туристских возможностей для пешеходных маршрутов
2. Изучение картографического материала
3. Нитка маршрута
4. Подбор снаряжения и оборудования
5. Изучение особенностей маршрута
6. Анализ возможных препятствий и чрезвычайных ситуаций
7. Комплектование группы
8. Инструкция по технике безопасности на конкретном маршруте
9. Расчет калорийности и рациона питания
10. Комплектование аптечки
11. Применение способов страховки и самостраховки на маршруте
12. Организация лагеря
13. Организация быта
14. Организация питания
15. Организация досуга
16. Социологические исследования по качеству оказываемых студентом услуг
17. Прощание с группой
18. Подведение итогов. Оценка качества маршрута
19. Оформление отчета по практике. Сбор отзывов и заключений руководителя по результатам практики
20. Защита отчета по практике (с оценкой)

(Приложение 4. Профиль: Организатор путешествий/экскурсий)

СТРУКТУРА ПЛАНА ПРАКТИКИ	Кол-во дней
6. Оценка доступности туристских объектов области (региона)	3
7. Создание проекта активизации туристской деятельности в области (регионе)	3
8. Экологические проблемы туристского освоения территории области (региона)	2
Зачет по практике	2
Итого	24

2.2.2. Порядок прохождения практики

Учебная практика проводится в учебных лабораториях факультета/ выпускающей кафедры или на предприятиях СКСиТ под руководством преподавателя. В ходе практики студенты знакомятся с рекреационной деятельностью в области (регионе). В процессе практики студенты знакомятся со следующими этапами:

- природной основой рекреационного районообразования в области (регионе);
- циклами рекреации в области (регионе) – недельный, кварталный, годовой, жизненный;
- существующие и перспективные модели рекреации в области (регионе);
- определение разных видов доступности прекращения объектов и регионов или на примере районов в области;
- анализ поведения разных типов туристов.

Студенты ежедневно сдают на проверку преподавателю дневники, где указаны основные этапы работ. Окончательный прием отчета по практике с разработанными индивидуальными заданиями производится руководителем практики от факультета/ выпускающей кафедры.

Наименование тем	Теория, час.	Практика, час.
3. СНАРЯЖЕНИЕ И ОБОРУДОВАНИЕ		
1. Виды снаряжения и оборудования	6	8
2. Специальное снаряжение	4	—
3. Требования к одежде в разных видах походов	6	2
Всего	16	10
4. ОРГАНИЗАЦИЯ ТУРИСТСКОГО БЫТА		
1. Выбор места привалов и ночлегов. Разбивка лагеря	2	2
2. Санитарное состояние бивуака	2	
3. Питание в походе	2	4
Всего	6	6
5. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРВОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ПОМОЩИ В ПОХОДЕ		
1. Особенности поведения туриста в походе	2	
2. Экологическая культура в походе	2	
3. Требования к состоянию здоровья участников похода	2	2
4. Оказание помощи при переломах, растяжениях, ссадинах.	2	2
5. Оказание помощи при простудных заболеваниях	2	
6. Оказание помощи при отравлениях	2	
7. Особые случаи оказания медицинской помощи	2	
8. Требования к медицинской аптечке	2	
Всего	16	4

Наименование тем	Теория, час.	Практика, час.
6. ПЕШЕХОДНЫЙ ТУРИЗМ		
1. Особенности пешеходного туризма	1	
2. Организация и проведение пешеходного похода I категории сложности	2	4
3. снаряжение	2	2
4. Питание	2	2
5. Топография и ориентирование	1	2
6. Техника и тактика пешеходного похода, обеспечение безопасности	1	8
7. Привалы и ночлеги	1	2
8. Физическая подготовка туриста-пешехода	1	2
9. Доврачебная медицинская помощь	1	2
Всего	12	24
7. ВОДНЫЙ ТУРИЗМ		
1. Особенности водного туризма	1	
2. Организация и проведение водного похода I категории сложности	2	4
3. снаряжение	2	6
4. Питание	1	2
5. Топография и ориентирование	1	2
6. Техника движения и управления плавсредствами		10
7. Обеспечение безопасности водного похода	1	4
8. Физическая подготовка туриста-водника	1	4

Наименование тем	Теория, час.	Практика, час.
9. Доврачебная медицинская помощь	1	2
Всего	10	36
ВСЕГО теоретический курс обучения	102	128
ПРАКТИКА		124
КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА	—	6
ИТОГО	102	258

2.2. Вторая учебная практика «Туристские ресурсы»

Целью второй учебной практики является ознакомление с моделями рекреационного освоения территории области (региона).

Задачей практики является освоение студентами методик создания моделей рекреационного освоения территории.

2.2.1. План практики

СТРУКТУРА ПЛАНА ПРАКТИКИ	Кол-во дней
1. Ресурсы для различных видов туризма в регионе (области)	2
2. Пространственно-временные модели организации различных видов туризма в области (регионе)	3
3. Формирование специализации области (региона)	3
4. Стандарты туристской деятельности и освоение территории области (региона)	3
5. Пространственно-временной анализ поведения туристов в области (регионе)	3