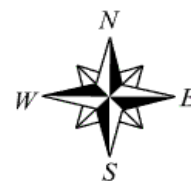


## ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	3
Раздел I. Общие положения организации и проведении практики	
1. Организационные основы профессионально- практической подготовки специалистов.....	4
2. Структура и места прохождения практики.....	11
2.1. Организация практики.....	11
2.2. Контроль практики и подведение итогов.....	12
2.3. Дневник практики.....	14
2.4. Оформление отчета.....	14
2.5. Специфика отчетов по практике (по курсам).....	15
Раздел II. Содержание практики	
II. I. Специализация «Туризм».....	18
II. II. Специализация «Гостиничный сервис».....	47
II. III. Специализация «Курортное дело».....	74
II. IV. Специализация «Спортивно-оздоровительный сервис».....	97
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	135
ВЫПИСКА из протокола заседания Учебно- методического объединения по образованию в области сервиса.....	143



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО  
ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ

ФГОУ ВПО УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ

ИНСТИТУТ ТУРИЗМА И СКС

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

**СКВОЗНАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ  
для студентов специальности 100103 —  
«Социально-культурный сервис и туризм»**

**Издание 2-е, стереотипное**

*Рекомендовано вузам, входящим в УМО по образованию в  
области сервиса, для практического использования*

**Челябинск  
2007**

ББК 65.9 (2)-968+65.433+53.549-9+75.8  
УДК 648.04+338.4+614.215+796.5

Третьякова Т.Н. Сквозная программа практики для студентов специальности 100103 — «Социально-культурный сервис и туризм» / Т.Н. Третьякова, Н.П. Тарханова, Е.Ф. Орехов, И.А. Фрейнкина. 2-е изд. — Челябинск: ФГОУ ВПО УралГУФК, 2007. — 144 с.

Рассмотрены цели и задачи, структура и содержание видов практик для студентов специальности 100103 — «Социально-культурный сервис и туризм».

Одобрено учебно-методической комиссией ФГОУ ВПО УралГУФК

Рецензенты: Беседин В.Б., начальник Главного управления по физической культуре, спорту и туризму Челябинской области

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ  
УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ПО ОБРАЗОВАНИЮ В ОБЛАСТИ СЕРВИСА

МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ СЕРВИСА

141221 Московская обл.,  
Пушкинский р-н, пос. Черкизово,  
ул. Главная, 99, офис 1302  
Тел./факс (095) 940-83-55  
Тел. (096-53) 7-84-04  
Интернет-сайт: [www.mgus.ru](http://www.mgus.ru)  
E-mail: [umo@mgus.ru](mailto:umo@mgus.ru)  
№ 23/107 от 07.02.04  
На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

**ВЫПИСКА**  
из протокола № 2 заседания совета УМО  
по образованию в области сервиса

10.06.2004 г.

г. Челябинск

СЛУШАЛИ: Директора института туризма Урал ГАФК Т.Н. Третьякову об организации профессиональной практической подготовке студентов по специальности 230500 Социально-культурный сервис и туризм, представленную как «Сквозную программу практики для студентов специальности 230500 Социально-культурный сервис и туризм» (авторы Т.Н. Третьякова, Н.П. Тарханова, Е.Ф. Орехов, И.А. Голозубова).

ПОСТАНОВИЛИ: Рекомендовать вузам, входящим в состав УМО по образованию в области сервиса «Сквозную программу практики для студентов специальности 230500 Социально-культурный сервис и туризм» авторов Т.Н. Третьяковой, Н.П. Тархановой, Е.Ф. Орехова, И.А. Голозубовой для практического использования.

Зам. председателя совета УМО  
по образованию в области сервиса,  
профессор

Ученый секретарь совета УМО,  
доцент



В.К. Романович

Э.М. Прохорова

© Третьякова Т.Н., Орехов Е.Ф., Тарханова Н.П., Фрейнкина И.А.  
© ФГОУ ВПО УралГУФК, 2007

- 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, обслуживающими туристов, 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;
  - специальные расчеты и регистрация заказов по специальным услугам и бронированию;
  - расчеты с поставщиками, дистрибьюторами и транспортными организациями (включая туроператоров и др. турагентов, 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.

## ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по специальности «Социально-культурный сервис и туризм» устанавливаются три вида практик: учебная практика, производственная практика и преддипломная практика.

Предлагаемая система профессионально-практической подготовки включает в себя комплекс факультативных занятий и структуру учебных, производственных и преддипломной практик. В ее основе — профессиональная ориентация будущих специалистов в ценностях профессионально-практической подготовки.

Учебная практика имеет целью дать студенту общее представление о предприятии (учреждении) социально-культурного сервиса и туризма, управленческих и иных связях, характере взаимодействия с потребителем услуг, о месте и роли его как будущего специалиста в структуре объекта практики.

Место проведения учебной практики: структурные подразделения вуза, туристские фирмы, гостиничные, ресторанные и рекреационные комплексы, рекламные компании, офисы компаний и фирм, архивы, музейно-выставочные и другие учреждения, на базе которых осуществляется подготовка специалистов по соответствующей специализации.

Цель производственной практики ознакомить студента с должностными обязанностями специалиста по сервису и туризму на предприятиях и в учреждениях по профилю получаемого образования. В процессе ее прохождения студент выполняет функции специалиста по выбранной специализации.

Место проведения учебной практики: структурные подразделения вуза, туристские фирмы, гостиничные, ресторанные и рекреационные комплексы, рекламные компании, офисы компаний и фирм, архивы, музейно-выставочные и другие учреждения, на базе которых осуществляется подготовка специалистов по соответствующей специализации.

Преддипломная практика имеет целью подготовить студента к решению конкретных задач специалиста по сервису и туризму и к написанию дипломной работы.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики от предприятия. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

## РАЗДЕЛ I. 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 деятельности, 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

мы-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;
- 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

#### 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 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, требующих 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.

#### ПРИЛОЖЕНИЕ 5

##### ПРОФИЛЬ: ТУРМЕНЕДЖЕР

На IV курсе студенты проходят практику как менеджеры по производству туристских услуг. В Российском классификаторе — как референты фир-

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 нами факторная модель непрерывной профессионально-практической подготовки позволяет реализовать идею педагогики сотрудничества как системообразующей составляющей отношений студентов и преподавателей, осуществляемых в их согласованной деятельности, направленной на всестороннее совершенствование личности в духе принципов гуманизма. Идеи педагогики 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 педагогики 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 посвящены 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 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 лич-

- 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, перемен 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.

- контакты с клиентурой и общественностью;
- презентация напитков, имеющихся в наличии 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;
- 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;

ности 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 сервис 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 отдельным 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.

Системный подход к организации непрерывной профессиональной практики и разработке программы позволяет рассматривать 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 внеш-

ним связям, что позволяет выделит круг профессиональных вопросов по другим предметам, сделать их более лично значимыми для обучающегося.

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.1).

Организация практической подготовки студентов сопряжена с рядом предприятий и учреждений социально-культурного сервиса и туризма (рис. 2)

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.

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).

- 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 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;
- инвентаризация, избавление от ненужных вещей, ведение записей по обслуживанию в баре;
- анализ состава клиентуры: социальная и маркетинговая классификация;



- 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;
- 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;

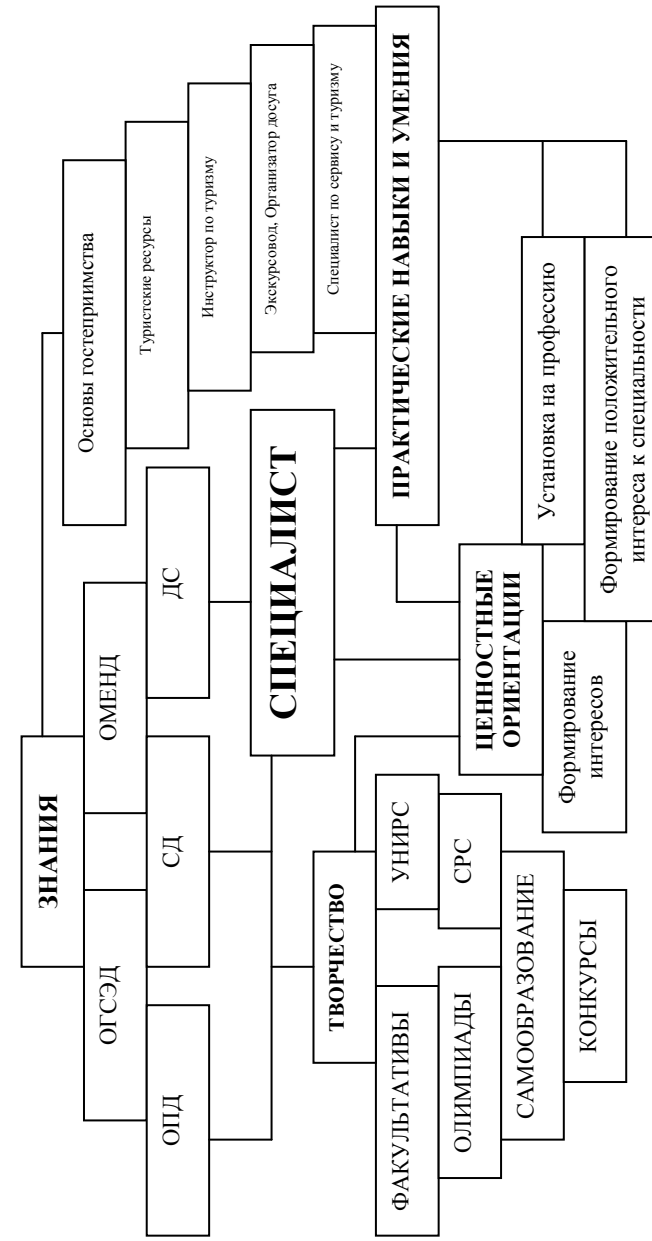


Рисунок 1

**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;
- 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 технологического ресторана и буфета;

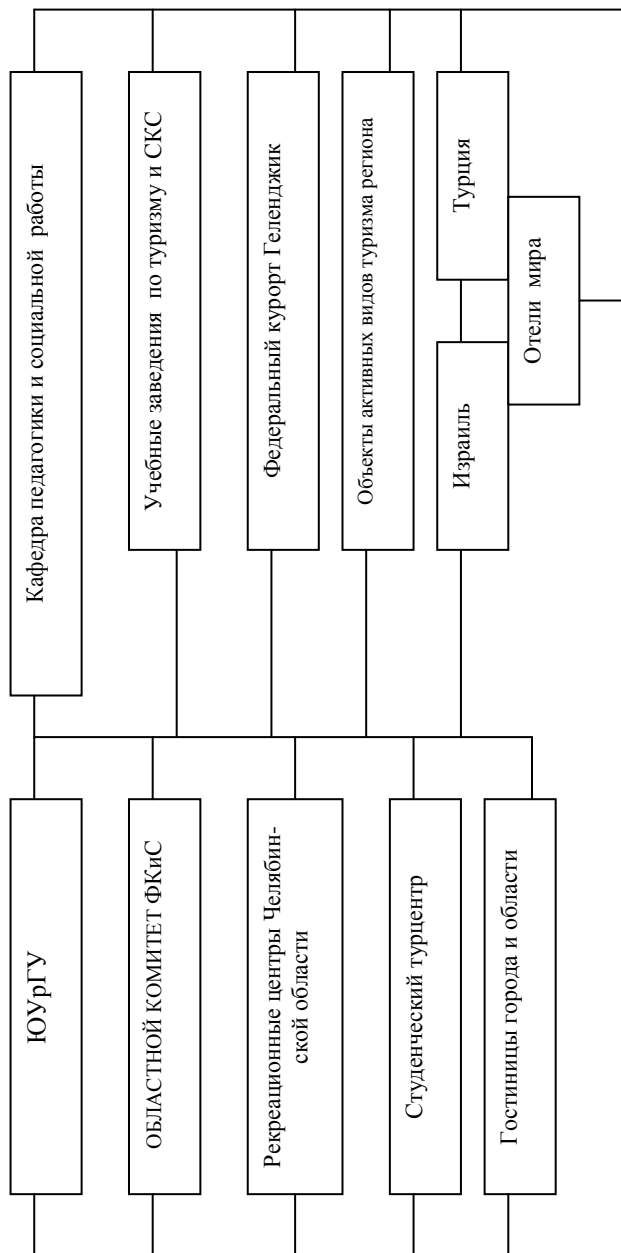


Рисунок 2

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.

## 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 двух лет обучения, а также производственная 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, организатора досуга, выполнение реальных заказов по направлениям социально-культурного сервиса и туризма проводятся на лабораторно-практической базе выпускающей кафедры, на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма региона, России и зарубежья.

В период производственной практики для студентов организуются экскурсии 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 и ответственного по практике на выпускающей кафедре, 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 кафедры 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 специальном 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 со-

Наименование участков предприятия и видов работ	Кол-во дней
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
<b>ИТОГО</b>	<b>36</b>

## 6.2. 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 материалов 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-

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.

### 6.1. 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
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 населения (или организация производства)	1

беседования 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 окончании факультативов проводятся конкурсы:

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

— на втором курсе — конкурс профмастерства на лучшего рекреолога;

— на третьем курсе — конкурс «Лучший инструктор», «Лучший маршрут»;

— на четвертом курсе — конкурс «Лучший экскурсовод», «Лучший организатор досуга».

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.

Итоговый контроль прохождения учебных и производственных практик осуществляется комиссией от факультета/ выпускающей кафедры (состоящей из руководителя практики, отв. за практику и членов кафедры) и от предприятия на основании проверки дневника и отчета по практике, материалов индивидуальных заданий и научно-практических исследований, предполагающих наличие отзыва базового предприятия.

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 кафедры.

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:

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

### 2.4. Оформление отчета

Отчет о производственной практике является документом, подводящим итоги работы студентов на учебной или производственной 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, объект и предмет исследования, практическую значимость работы, теоретическую и методологическую базу исследования;

— содержание индивидуальных учебных заданий, выполненных на практике;

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.

## 6. 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.

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 работ	Кол-во часов
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
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>

### 5.2.3. 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.

— 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 А4 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. Отчет по практике должен содержать: титульный лист, задание на практику, аннотацию, оглавление, введение, содержательную часть пунктов программы практики, заключение, литературу, приложения.

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 социально-культурного сервиса и туризма, 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 должна быть кратко и четко отражена работа студента в период прохождения учебной прак-

тики. В заключение 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

Отчет по практике должен отражать следующие моменты:

1. Ресурсы для различных видов туризма региона (области)
2. Пространственно-временные модели организации различных видов туризма в регионе (области)
3. Формирование специализации региона (области)
4. Стандарты туристской деятельности и освоение территории области (региона)
5. Пространственно-временной анализ поведения туристов в области (регионе)
6. Оценка доступности туристских объектов области (региона)
7. Экологические проблемы туристского освоения территории области (региона)

#### ТРЕТИЙ КУРС

Отчет по практике должен содержать:

1. Разработанный маршрут и его описание на основе профессиональных требований;
2. Спецификацию объектов СКСиТ;
3. Технологии коммуникаций по направлениям профессиональной деятельности на объектах практики;
4. Возможности международных коммуникаций на иностранном языке;
5. Описание технологий профессиональной деятельности туристического лидера.

#### 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 туриндустрии требованиям нормативов.
2. Оборудование и оснащение предприятия туриндустрии
3. Организация и управление предприятием СКСиТ

Этапы выполнения заказа	Время выполнения (кол-во дней)
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	<b>14</b>

#### 5.2.2. 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



## 5.2. 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 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.

#### 5.2.1. 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

4. Организация туров и анализ их качества
5. Методика экскурсионной и выставочной работы на данном предприятии
6. Анализ выполнения операций и оказываемых услуг на предприятии СКСиТ
7. Разработка и анализ проводимых анимационных программ.
8. Характеристика индивидуального задания:
  - изучение современных туристических технологий;
  - сравнительная оценка эффективности деятельности предприятия СКСиТ;
  - актуальная база данных туристских услуг и предложений;
  - регулирование нестандартных ситуаций и конфликтов на предприятии СКСиТ.

#### 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 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. Маркетинговые исследования рынка сбыта услуг и направлений деятельности предприятия.
9. Состояние безопасных условий труда и предоставляемых услуг.

## РАЗДЕЛ II. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

### III. СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ «ТУРИЗМ»

#### 1. Виды факультативов и практик для специализации «Туризм»

Наименование	Курс	Семестр	Сроки объем проведения	Место	Форма контроля
Факультатив «Основы гостеприимства» (официанты, горничные)	1	1-2	200 ч	Рекреационно-обучающий центр, лаборатория, Ресторанного сервиса»	Конкурс мастерства «Лучший официант», «Лучшая горничная»
1-я учебная практика «Основы сервиса»	1	2	3 нед.	НП Таганай», «Зюраткуль», Чебаркульская зона	Защита отчета по практике с оценкой
Факультатив «Рекреационное районирование»	2	3-4	100 ч	Рекреационно-обучающий центр	Конкурс «Лучший рекреолог»
2-я учебная практика «Туристские ресурсы»	2	4	4 нед.	НП Зюраткуль», Таганай», Чебаркульская зона	Защита отчета по практике с оценкой

#### 5.1.4. Учебно-тематический план «Организатор досуга»

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. АНИМАЦИОННАЯ МЕТОДИКА</b>		
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
<b>2. КУЛЬТУРА АНИМАЦИОННЫХ ПРОГРАММ</b>		
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
<b>3. ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ МАСТЕРСТВО АНИМАТОРА</b>		
1. Модель имиджа аниматора	1	1
2. Психология анимационной работы	1	1
Практика		6
Конкурс профессионального мастерства. Квалификационный экзамен		4
<b>ИТОГО</b>	<b>10</b>	<b>20</b>

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>2. КУЛЬТУРА РЕЧИ</b>		
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
<b>3. ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ МАСТЕРСТВО ЭКСКУРСОВОДА</b>		
1. Модель имиджа экскурсовода	1	1
2. Психология экскурсионной работы	1	1
ВСЕГО	2	2
ПРАКТИКА		6
Конкурс профессионального мастерства. Квалификационный экзамен		4
<b>ИТОГО</b>	<b>10</b>	<b>20</b>

### 5.1.3. 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

Наименование	Курс	Семестр	Сроки и объем проведения	Место	Форма контроля
Факультатив «Инструктор по туризму»	3	5-6	120 час.	Рекреационно-образовательный центр	Конкурс «Лучший маршрут», «Лучший инструктор»
3-я производственная практика «Инструктор по туризму»	3	6	3 нед.	НП Таганай», Зюраткуль», Сергиевские пещеры	Защита отчета по практике с оценкой
Факультатив «Экскурсовод», Организатор досуга»	4	7-8	30 ч/ 30 ч	Рекреационно-образовательный центр	Участие в конкурсах «Лучший экскурсовод», «Лучший организатор досуга»
4-я производственная практика «Менеджер маршрута/турфирмы»	4	8	4 нед.	Предприятия СКСиТ (турфирмы)	Защита отчета по практике с оценкой
5-я преддипломная практика	5	9	6 нед.	Предприятия СКСиТ (турфирмы, выезд по маршруту)	Защита отчета по практике с оценкой

## 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ПЕРВОГО КУРСА

Практика студентов первого курса включает в себя два компонента:

- факультатив;
- учебная практика.

### 2.1. Учебная программа «Основы гостеприимства» (факультатив)

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 материальное ведению 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, обучение 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 конкурс профессионального мастерства и квалификационный экзамен с присвоением рабочей профессии «официант», «горничная».

готовки экскурсии и техники ее проведения, задача программы — научить студентов методам и приемам проведения экскурсий различного вида и типов.

### 5.1.1. 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

### 5.1.2. Учебно-тематический план «Экскурсовод»

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. ЭКСКУРСИОННАЯ МЕТОДИКА</b>		
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

## 5. 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 студентами реальных заказов на анимационные программы и экскурсии по заказам населения.

### 5.1. 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 под-

### 2.1.1. Учебный план «Основы гостеприимства»

Структура учебного плана	Кол-во часов
1. Материаловедение	4
2. Спецоборудование	8
3. Технология гостеприимства (теория и практика)	112
4. Конкурс профессионального мастерства, квалификационный экзамен	6
5. Практика	70
Итого:	200

### 2.1.2. Учебно-тематический план «Основы гостеприимства»

Количество часов — 200

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. Материаловедение</b>		
1. Классификация чистящих и моющих средств	1	
2. Химический состав и свойства чистящих и моющих средств. Безопасность используемых средств для жизнедеятельности человека.	1	
3. Ассортимент средств, тканей и материалов для основ гостеприимства.	1	
4. Специфика использования тканей, материалов, чистящих и моющих средств в гостиницах и ресторанах	1	
<b>2. Спецоборудование</b>		
1. Классификация организационной техники для индустрии гостеприимства	1	
2. Техника для уборки помещений	1	

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
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
<b>3. Технология оказания услуг</b>		
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	
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

#### 4.2.3. 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
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)

Содержание работ	Кол-во дней
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

#### 4.2.2. 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.

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
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
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

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
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
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	<b>42</b>	<b>70</b>
<b>Конкурс профессионального мастерства. Квалификационный экзамен</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>Практика</b>		<b>70</b>
<b>Итого</b>	<b>53</b>	<b>147</b>

## 2.2. 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.

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
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
<b>ВСЕГО</b>	<b>14</b>	<b>32</b>
<b>ПРАКТИКА</b>		<b>22</b>
<b>КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА</b>		<b>2</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>14</b>	<b>56</b>

## 4.2. 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



Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
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	
<b>ВСЕГО</b>	<b>15</b>	<b>30</b>
<b>ПРАКТИКА</b>		<b>23</b>
<b>КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА</b>		<b>2</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>15</b>	<b>55</b>

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

Количество часов — 70

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. Природа пещер. Карстовые явления. Пещеры России и региона.</b>	2	
2. Содержание исследования пещер	2	
3. Организация и подготовка спелеологических походов различных категорий сложности	1	2
4. Снаряжение	1	2

#### 2.2.1. План практики

1. Соблюдение и анализ 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

#### 2.2.2. Порядок прохождения практики

Первая учебная практика проводится в учебных лабораториях факультета/ выпускающей кафедры и на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма, в рекреационно-обучающем 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.

### 2.2.3. Программа практики «Официант»

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

1. Анализ техники безопасности и противопожарных мероприятий
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)

### 2.2.4. Программа практики «Горничные»

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

1. Анализ техники безопасности и противопожарных мероприятий
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)

пасности жизнедеятельности в горных местностях и в пещерах и т.п.

### 4.1.1. Учебный план подготовки «Инструктор на маршрутах горного и спелеотуризма»

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

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

Количество часов — 70

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. Природа гор</b>	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

- 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 )

#### 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ТРЕТЬЕГО КУРСА

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

##### 4.1. 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, безо-

### 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ВТОРОГО КУРСА

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

#### 3.1. Учебная программа «Рекреационное районирование» (факультатив)

Целью учебной программы второго курса является получение знаний по рекреационной деятельности и массовому туризму, создание начальной базы для освоения специальных дисциплин.

Программа ставит задачу получения знаний о рекреационных ресурсах и моделях освоения территории.

##### 3.1.1. Учебный план «Рекреационное районирование»

Структура учебного плана	Кол-во часов
1. Рекреация	2
2. Эволюция пространственно-активной рекреационной деятельности	12
3. Образы пространства, стандарты и предпочтения рекреационной деятельности	14
4. Экологические проблемы рекреационной деятельности и освоение территории	2
5. Типология государств и территорий разных социокультурных образований	4
6. Практика	60
7. Конкурс профессионального мастерства. Зачет	6
ИТОГО	100

### 3.1.2. Учебно-тематический план «Рекреационное районирование»

Количество часов — 100

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. Рекреация</b>	<b>2</b>	
<b>2. Эволюция пространственной активности рекреационной деятельности</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
1. Типы и виды рекреации	2	
2. Уровни освоения территорий	2	
3. Рекреационное районообразование и районирование	2	
4. Модели процесса районообразования		
5. Оценки доступности рекреационных объектов		4
6. Пространственно-временной анализ поведения рекреантов		2
<b>3. Образы пространства, стандарты и предпочтение рекреационной деятельности</b>	<b>10</b>	<b>4</b>
1. Популярные виды ежегодного и квартального отдыха туристов западной СКС	4	
2. Рекреационные стандарты и предпочтения. Особенности к закономерности изменения	2	
3. Изменчивость квартального и ежегодного циклов рекреации как процесс	2	
4. Изменчивость ежегодного цикла рекреации в российской СКС	2	
5. Использование сложившихся в массовом сознании образов мест для привлечения в регион определенных категорий туристов		4

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 само страховки 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 )

### 3.2.5. 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

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 само страховки на маршруте
12. Организация лагеря
13. Организация быта
14. Организация питания
15. Организация досуга
16. Социологические исследования по качеству оказываемых студентам 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 )

### 3.2.4. 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

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>4. Экологические проблемы рекреационной деятельности и освоение территории</b>	<b>2</b>	
<b>5. Типология государств и территорий разных социокультурных образований</b>	<b>4</b>	
1. Стандарты варварско-кочевой, мусульманской, африканской, индусской, западной СКС	2	
2. Стандарты российской, южно-американской, восточно-европейской, иудейской и балканской, малоазиатской, корейской, островов Тихого, Индийского океанов СКС	2	
<b>6. Практика</b>		60
<b>7. Конкурс профессионального мастерства. Зачет</b>	<b>6</b>	
<b>Итого:</b>		100

### 3.2. 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.

#### 3.2.1. План практики

Структура плана практики	Кол-во дней
1. Ресурсы для различных видов туризма в регионе (области)	4
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

Структура плана практики	Кол-во дней
5. Пространственно-временной анализ поведения туристов в области (регионе)	3
6. Оценка доступности туристских объектов области (региона)	3
7. Экологические проблемы туристского освоения территории области (региона)	2
8. Оформление отчета	2
9. Зачет по практике	1
Итого:	24

### 3.2.2. 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.

Структура плана практики	Кол-во дней
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

### 3.2.2. 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.

### 3.2.3. Программа практики «Туристские ресурсы для пеших маршрутов»

4 недели в зависимости от сезонности и графика работы предприятия СКСиТ

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

### 3.2. 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.

#### 3.2.1. 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
6. Оценка доступности туристских объектов области (региона)	3

### 3.2.3. Программа практики «Туристские ресурсы»

4 недели в зависимости от сезонности и графика работы предприятия СКСиТ

1. Ресурсы для различных видов туризма в регионе (области)
2. Пространственно-временные модели организации различных видов туризма в области (регионе)
3. Формирование специализации области (региона)
4. Стандарты туристской деятельности и освоение территории области (региона)
5. Пространственно-временной анализ поведения туристов в области (регионе)
6. Оценка доступности туристских объектов области (региона)
7. Экологические проблемы туристского освоения территории области (региона)

### 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ТРЕТЬЕГО КУРСА

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

#### 4.1. Учебная программа «Инструктор по туризму» (факультатив)

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

Задача программы — научить студентов методам и приемам проведения походов различного вида и категорий сложности. На факультативных занятиях ведется обучение основам туристской деятельности, ориентированию на местности, безопасности жизнедеятельности и т.п.

##### 4.1.1. Учебный план «Инструктор по туризму»

Структура учебного плана	Кол-во часов
1. Ориентирование на местности	20
2. Организация и проведение походов	60
3. Снаряжение и оборудование	20
4. Организация туристского быта	6

Структура учебного плана	Кол-во часов
5. Безопасность жизнедеятельности и организация первой медицинской помощи	16
6. Практические занятия	32
7. Конкурс профессионального мастерства. Квалификационный экзамен	6
<b>Итого</b>	<b>160</b>

### 3.1.2. Учебно-тематический план «Инструктор по туризму»

Количество часов — 160

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>Ориентирование на местности</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
1. Знакомство с картографическими материалами	4	2
2. Ориентирование по картам, местным предметам	4	6
3. Измерение длин и площадей по карте	2	2
<b>Организация и проведение походов</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
1. Документы, необходимые в походе	2	
2. Организация пешего похода	2	8
3. Организация горного похода	2	
4. Организация водного похода	2	
5. Организация лыжного похода	2	6
6. Организация спелеотуризма	2	—
7. Организация велотуризма	2	—
8. Организация автотуризма	2	—

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>6. ПЕШЕХОДНЫЙ ТУРИЗМ</b>		
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
<b>Всего</b>	<b>12</b>	<b>24</b>
<b>7. ВОДНЫЙ ТУРИЗМ</b>		
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, ч	Практика, ч
<b>3. СНАРЯЖЕНИЕ И ОБОРУДОВАНИЕ</b>		
1. Виды снаряжения и оборудования	6	8
2. Специальное снаряжение	4	—
3. Требования к одежде в разных видах походов	6	2
Всего	<b>16</b>	<b>10</b>
<b>4. ОРГАНИЗАЦИЯ ТУРИСТСКОГО БЫТА</b>		
1. Выбор места привалов и ночлегов. Разбивка лагеря	2	2
2. Санитарное состояние бивуака	2	
3. Питание в походе	2	4
Всего	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>5. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРВОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ПОМОЩИ В ПОХОДЕ</b>		
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	<b>16</b>	<b>4</b>

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
9. Техника преодоления препятствий	6	10
10. Способы страховки и самостраховки	6	6
11. Психология межличностных отношений в походе	2	—
<b>Снаряжение и оборудование</b>	<b>16</b>	<b>4</b>
1. Виды снаряжения и оборудования	6	2
2. Специальное снаряжение	4	—
3. Требования к одежде в разных видах походов	6	2
<b>Организация туристского быта</b>	<b>6</b>	<b>—</b>
1. Выбор места привалов и ночлегов	2	
2. Санитарное состояние бивуака	2	
3. Питание в походе	2	
<b>Безопасность жизнедеятельности и организация первой медицинской помощи в походе</b>	<b>12</b>	<b>4</b>
1. Особенности поведения туриста в походе	1	
2. Экологическая культура в походе	1	
3. Требования к состоянию здоровья участников похода	1	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	1	

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>Практические занятия</b>	—	<b>32</b>
1. Ориентирование на местности		4
2. Разработка нитки маршрута		4
3. Выбор снаряжения и оборудования		4
4. Расчет количества продуктов питания на условную группу туристов		4
5. Психологический практикум		4
6. Оказание первой помощи		4
7. Разбивка лагеря		4
8. Преодоление препятствий. Страховка		4
<b>Конкурс профессионального мастерства</b>	—	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>68</b>	<b>92</b>

#### 4.2. Третья производственная практика «Инструктор по туризму»

##### 4.2.1. План и график практики

Содержание работ	Кол-во часов
1. Основные положения техники безопасности в походе	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

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>2. ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ СПОРТИВНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ТУРОВ</b>		
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
<b>Всего</b>	<b>38</b>	<b>44</b>

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
<b>Итого:</b>	<b>360</b>

**3.1.2. Учебно-тематический план  
«Инструктор по туризму»  
(пеший и водный туризм)**

Количество часов — 360

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

Содержание работ	Кол-во часов
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. Организация быта	4
17. Организация питания	2
18. Организация досуга	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
<b>Итого</b>	<b>108</b>

**4.2.2. Порядок прохождения практики**

При прохождении производственной практики студенты разрабатывают маршрут похода в учебной лаборатории факультета 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 по результатам представленного отчета.

#### 4.2.3. 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
15. Организация питания
16. Организация досуга
17. Социологические исследования по качеству оказываемых студентом услуг

### 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ВТОРОГО КУРСА

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

#### 3.1. 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.

#### 3.1.1. Учебный план «Инструктор по туризму»

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

### 2.2.3. 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)

### 2.2.4. Программа практики «горничная»

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)

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)

## 5. 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 студентами реальных заказов на анимационные программы и экскурсии по заказам населения.

### 5.1. 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 экскур-

сии и техники ее проведения, задача программы — научить студентов методам и приемам проведения экскурсий различного вида и типов.

### 5.1.1. Учебный план «Экскурсовод»

Структура учебного плана	Количество 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

### 5.1.2. Учебно-тематический план «Экскурсовод»

Количество часов — 30

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. Экскурсионная методика</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
1.1. Понятие экскурсии и ее элементов. Экскурсионная методика	1	1
1.2. Классификация экскурсий. Технология подготовки новой экскурсии	1	1
1.3. Методика проведения экскурсии	1	1
1.4. Техника проведения экскурсии	1	1
<b>2. Культура речи</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
2.1. Языковая культура речи	1	1
2.2. Психологическая культура речи	1	1

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

### 2.2.2. 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.

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

## 2.2. 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.

### 2.2.1. План практики

1. Соблюдение техники безопасности и противопожарных мероприятий

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
2.3. Ораторское искусство	1	1
2.4. Язык жестов экскурсовода	1	1
<b>3. Профессиональное мастерство экскурсовода</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
3.1. Модель имиджа экскурсовода	1	1
3.2. Психология экскурсионной работы	1	1
<b>Практика</b>		<b>6</b>
<b>Конкурс профессионального мастерства. Квалификационный экзамен</b>		<b>4</b>
<b>Итого</b>	<b>10</b>	<b>20</b>

## 5.1.3. 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
<b>Итого</b>	<b>30</b>

### 5.1.4. Учебно-тематический план «Организатор досуга»

Количество часов — 30

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. Анимационная методика</b>	4	4
1.1. Понятие анимации и ее элементов. Анимационная методика	1	1
1.2. Классификация анимационных программ. Технология подготовки новой анимационной программы	1	1
1.3. Методика проведения анимационных программ	1	1
1.4. Техника проведения анимационных программ	1	1
<b>2. Культура анимационных программ</b>	4	4
2.1. Национальные особенности анимационных программ	1	1
2.2. Актерское мастерство	1	1
2.3. Реквизиты анимационных программ	1	1
2.4. Музыкальное сопровождение анимационных программ	1	1
<b>3. Профессиональное мастерство аниматора</b>	2	2
3.1. Модель имиджа аниматора	1	1
3.2. Психология анимационной работы	1	1
<b>Практика</b>		<b>6</b>
<b>Конкурс профессионального мастерства. Квалификационный экзамен</b>		<b>4</b>
<b>Итого</b>	<b>10</b>	<b>20</b>

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
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



Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
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

## 5.2. Четвертая производственная практика «Менеджер маршрута/ турфирмы»

Целью практики в студенческом рекреационно-обучающем центре или на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма 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 студентами реальных заказов на анимационные программы и экскурсии по заказам населения.

В студенческих центрах могут работать студенты, имеющие рабочие специальности базовых практик предшествующих курсов.

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

Этапы выполнения заказа	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

Этапы выполнения заказа	Кол-во дней
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

### 5.2.2. Программа и график производственной практики «Менеджер маршрута/турфирмы»

Наименование участков предприятия и видов работ	Количество дней
1. Общее ознакомление с предприятием	1
2. Анализ бизнеса и прогноз продаж	1
3. Работа в технологическом процессе по оказанию услуг социально-культурного и туристского сервиса	12
4. Посещение аналогичных предприятий	1
5. Самостоятельная работа по выполнению индивидуальных, специальных и научно-исследовательских заданий	1
6. Разработка рекламного продукта предприятия	4
7. Анализ анимационных программ	1
8. Оформление отчета	2
9. Защита отчета по практике (с оценкой)	1
Итого:	24

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
4. Специфика использования тканей, материалов, чистящих и моющих средств в гостиницах и ресторанах	1	
<b>ВСЕГО</b>	<b>4</b>	
<b>2. СПЕЦОБОРУДОВАНИЕ</b>		
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
<b>ВСЕГО</b>	<b>5</b>	<b>3</b>
<b>3. ТЕХНОЛОГИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ</b>		
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	
6. Подготовка номера к заселению	1	1
7. Классификация оказываемых услуг в зависимости от разрядности гостиниц	1	1

### 2.1.1. Учебный план «Основы гостеприимства»

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
<b>Итого</b>	<b>360</b>

### 2.1.2. Учебно-тематический план

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ</b>		
1. Классификация чистящих и моющих средств	1	
2. Химический состав и свойства чистящих и моющих средств. Безопасность используемых средств для жизнедеятельности человека	1	
3. Ассортимент средств, тканей и материалов для основ гостеприимства	1	

### 5.2.3. Порядок прохождения практики

Технологическую практику студенты проходят на двух-трех рабочих местах предприятий социально-культурного сервиса и туризма. Вместе с тем за время прохождения практики студент должен собрать материал, необходимый для выполнения курсовых работ и проектов на пятом курсе с целью его последующего включения в дипломный проект. В случае приобретения навыков и умений всего спектра учебных и производственных практик на факультете, возможна организация и прохождение практики на условиях пассивности (экскурсионно-ознакомительные практики). Методическое руководство практикой осуществляется преподавателем выпускающей кафедры, а непосредственное руководство практикой на предприятии возлагается руководством предприятия на высококвалифицированных специалистов по договоренности. Перед началом практики руководителем практики от предприятия проводится беседа для ознакомления студентов с правилами внутреннего распорядка, техники безопасности и противопожарных мероприятий. В начале практик проводится общее ознакомление с работой основных производственных подразделений, организационной структурой, производственной и экономической деятельностью предприятия. За время практики студенты должны ознакомиться с организационно-технической документацией предприятия на предоставляемые услуги. Кроме этого студенты должны изучить особенности оказания услуг в условиях рыночных отношений и провести анализ их эффективности. Перед началом работы на производстве студенты должны ознакомиться с безопасными условиями работы на конкретном рабочем месте, содержанием и приемами выполнения операций в соответствии с технологическими требованиями. За время работы на каждом рабочем месте студенты должны освоить приемы качественного выполнения операций, научиться производить и оказывать услуги конкретного направления, а также устанавливать причины возникновения конфликтов при оказании услуг и методы их устранения. При выполнении технологической операции студенты должны использовать прогрессивные методы работы на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма. За время практики студенты должны ознакомиться с работой всего технологического процесса, оборудования и строительно-архитектурных особенностей данного предприятия и современными организационно-техническими средствами, организацией внутрипроцессного и окончательного контроля качества оказания услуг, работой менеджера по туризму данного предприятия (его подразделения), разработать тех-

нологическую последовательность создания турпродукта, разработка рекламного продукта.

## **6. 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.

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

### **6.1. 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. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ПЕРВОГО КУРСА**

Практика студентов первого курса включает в себя два компонента:

- факультативная;
- учебная.

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

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 30 ч /30 ч	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 спортивно-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

Наименование участков предприятия и видов работ	Кол-во дней
2.2. Технологическая подготовка внедрения новых турпродуктов и перспективных услуг в производство	2
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

## 6.2. 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 материалов 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 практики	Курс	Семестр	Сроки проведения, объем	База и направления практики	Форма контроля
3-я учебная практика (факультатив) <b>“Инструктор по туризму”</b> (инструктор на горных и спелеологических маршрутах)	3	5-6	октябрь-май, 70 ч	Парк им. Ю. А. Гагарина Изумрудный карьер; карстовый лог Жемеряк, Серпиевские пещеры	Конкурс “Лучший инструктор на горных и спелеологических маршрутах”
3-я производственная практика <b>“Инструктор по туризму”</b>	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
2-я учебная практика (факультатив) <b>“Инструктор по туризму”</b> (инструктор на пеших и водных маршрутах )	2	3-4	октябрь-май 130 ч	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 <b>“Туристские ресурсы”</b>	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 по практике с оценкой

## II. СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ «ГОСТИНИЧНЫЙ СЕРВИС»

### 1. Виды факультативов и практик для специализации «Гостиничный сервис»

Наименование практики	Курс	Семестр	Сроки и объем проведения	Место	Форма контроля
Факультатив «Основы гостеприимства» (горничные, официант)	1	1-2	200 ч	Рекреационно-образовательный центр	Конкурс «Лучшая горничная», «Лучший официант»
1-я учебная практика «Основы сервиса»	1	2	3 нед.	Гостиницы города и области	Защита отчета по практике с оценкой
Факультатив «Рынок гостиничных услуг»	2	3-4	100 ч	Рекреационно-образовательный центр	Конкурс «Презентация гостиничного хозяйства»
2-я учебная практика «Средства размещения региона (области)»	2	4	4 нед.	Гостиницы города и области	Защита отчета по практике с оценкой
Факультатив «Инспектор по размещению»	3	5-6	120 ч	Рекреационно-образовательный центр	Конкурс «Лучший инспектор по размещению»

Наименование практики	Курс	Семестр	Сроки и объем проведения	Место	Форма контроля
3-я производственная практика «Гостиничное хозяйство»	3	6	3 нед.	Гостиницы города и области, Урала	Защита отчета по практике с оценкой
Факультатив «Экскурсовод», «Организатор досуга»	4	7	30 ч / 30 ч	Рекреационно-образовательный центр	Конкурс «Лучший экскурсовод», «Лучший организатор досуга»
4-я производственная практика «Международное гостиничное хозяйство»	4	8	4 нед.	Гостиницы города и области, Урала	Защита отчета по практике с оценкой
5-я производственная практика (преддипломная)	5	10	6 нед.	Гостиницы города и области, Урала	Защита отчета по практике с оценкой

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).

### III. IV. СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ «СПОРТИВНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЙ СЕРВИС»

1. 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) « <b>Основы гостеприимства</b> » (официанты, горничные)	1	1-2	Октябрь-апрель 130 ч	Рекреационно-образовательный центр, Аркаим, Свердловская и Пермская области; Столовая УралГАФК	Конкурс профессионального мастерства
1-я учебная практика « <b>Основы сервиса</b> »	1	2	Июль-август 3 нед.	Федеральный курорт Геленджик (б/о «Тешевс»), тур. базы региона, НП «Таганай», «Зюраткуль», Серпиевский приют, Чебаркульская курортная зона	Защита отчета по практике с оценкой



## 6.2. Порядок прохождения 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 материалов 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.

## 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ПЕРВОГО КУРСА

Практика студентов первого курса включает в себя два компонента:

- факультатив;
- учебная практика

### 2.1. Учебная программа «Основы гостеприимства» (факультатив)

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, обучение 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 конкурс профессионального мастерства и квалификационный экзамен с присвоением рабочей профессии «официант», «горничная».

### 2.1.1. Учебный план «Основы гостеприимства»

Структура учебного плана	Кол-во часов
1. Материаловедение	4
2. Спецоборудование	8
3. Технология гостеприимства (теория и практика)	112
4. Конкурс профессионального мастерства, квалификационный экзамен	6
5. Практика	70
Итого:	200

### 2.1.2. Учебно-тематический план «Основы гостеприимства»

Количество часов — 200

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. Материаловедение</b>		
1. Классификация чистящих и моющих средств	1	
2. Химический состав и свойства чистящих и моющих средств. Безопасность используемых средств для жизнедеятельности человека	1	
3. Ассортимент средств, тканей и материалов для основ гостеприимства	1	
4. Специфика использования тканей, материалов, чистящих и моющих средств в гостиницах и ресторанах	1	
<b>2. Спецоборудование</b>		
1. Классификация организационной техники для индустрии гостеприимства	1	

## 6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ПЯТОГО КУРСА (преддипломная практика)

Дипломное проектирование — завершающий этап обучения студентов в вузе, который должен показать степень теоретической и практической подготовки студентов к деятельности в курортно-рекреационном сегменте сферы сервиса.

Преддипломная практика — это завершающий этап профессиональной подготовки студентов.

Исходя из этого, целью преддипломной практики является получение практических навыков в сфере курортно-рекреационного хозяйства.

Задачей преддипломной практики является сбор, изучение и анализ материалов по производственной деятельности предприятия курортно-рекреационного хозяйства, производственных процессов и технико-экономических показателей для разработки дипломного проекта.

Содержание разделов практики определяется темой дипломного проектирования. Последняя выдается студентам вместе со специальным заданием перед практикой, с учетом реальных задач предприятия задание на дипломное проектирование может корректироваться. Время проведения практики определяется календарным планом.

### 6.1. План и график практики

Наименование участков предприятия и видов работ	Кол-во дней
1. Знакомство с предприятием	1
2. Изучение работы санатория, пансионата: — анализ работы предприятия; — анализ существующих услуг и внедрение новых видов; — организация, координация и контроль за работой разных подразделений предприятия; — мониторинг качества услуг	15 2 2 9 2
3. Выполнение индивидуального задания	4
4. Написание и оформление отчета	3
5. Защита отчета по практике	1
Итого	24

### 5.2.1. План и график производственной практики

Наименование участков предприятия и видов работ	Кол-во дней
1. Знакомство с предприятием КРХ	1
2. Анализ анимационных программ КРХ	1
3. Разработка рекламного продукта предприятия	2
4. Мероприятия по продвижению услуги КРХ	12
5. Создание проекта активизации КРХ в области (регионе)	5
6. Оформление отчета	2
7. Защита отчета по практике	1
Итого	24

### 5.2.2. Порядок прохождения практики

Производственную практику студенты проходят как руководители среднего звена двух-трех подразделений. В то же время в период прохождения практики студенты собирают материал, необходимый для выполнения курсовых работ и дипломного проекта. В случае приобретения умений и навыков всего спектра учебных и производственных практик на факультете возможна организация экскурсионно-познавательной практики. Методическое руководство практикой осуществляется преподавателем выпускающей кафедры. Руководство практикой на предприятии возлагается на высококвалифицированных специалистов.

Практика начинается с общего ознакомления с предприятием КРХ, его структурой и работой основных подразделений. Кроме этого, анализируют клиентуру, рынок, конкуренцию, планируют продвижение и маркетинг услуг предприятия КРХ, разрабатывают рекламный продукт для конкретного предприятия.

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
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
<b>3. Технология оказания услуг</b>		
1. Классификация средств размещения	1	
2. Классификация гостиниц	1	
3. Основные службы средств размещения и их характеристика	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	
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

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
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
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	

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
3. Методика проведения анимационных программ	1	1
4. Техника проведения анимационных программ	1	1
<b>2. Культура анимационных программ</b>	4	4
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
<b>3. Профессиональное мастерство аниматора</b>	2	2
1. Модель имиджа аниматора	1	1
2. Психология анимационной работы	1	1
<b>Практика</b>		<b>6</b>
<b>Конкурс профессионального мастерства. Квалификационный экзамен</b>		<b>4</b>
<b>Итого</b>	<b>10</b>	<b>20</b>

#### **5.2. Четвертая производственная практика «Менеджер на предприятии курортно-рекреационного хозяйства»**

Целью производственной технологической практики студентов является углубление теоретических и практических знаний и умений, навыков на конкретном предприятии КРХ. Во время практики студенты детально знакомятся с предприятиями КРХ и приобретают навыки по планированию производственных работ, работе с кадрами, менеджменту и мониторингу услуг, контролю за качеством услуг.

Задачей технологической практики является разработка студентами рекламной кампании и выполнение специальных заданий или учебно-исследовательской работы.

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>3. Профессиональное мастерство экскурсовода</b>	2	2
1. Модель имиджа экскурсовода	1	1
2. Психология экскурсионной работы	1	1
<b>Практика</b>		<b>6</b>
<b>Конкурс профессионального мастерства. Квалификационный экзамен</b>		<b>4</b>
Итого	<b>10</b>	<b>20</b>

### 5.1.3. Учебный план «Организатор досуга» (факультатив)

Количество часов — 30

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

### 5.1.4. Учебно-тематический план «Организатор досуга»

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. Анимационная методика</b>	4	4
1. Понятие анимации и ее элементов. Анимационная методика	1	1

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
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
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		70
Итого	53	147

### 2.2. Первая учебная практика «Основы сервиса»

Целью учебной практики второго курса является получение и углубление знаний по индустрии размещения, создания начальной базы для освоения специальных дисциплин.

Программа ставит задачу — получение знаний по основам индустрии размещения и специальным технологиям гостиничного бизнеса.

### 2.2.1. План практики

1. Соблюдение и анализ 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

### 2.2.2. Порядок прохождения практики

Первая учебная практика проводится в учебных лабораториях факультета/ выпускающей кафедры и на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма, в рекреационно-обучающем 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 услуги 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.

методам и приемам проведения экскурсий различного вида и типов.

### 5.1.1. 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

### 5.1.2. Учебно-тематический план «Экскурсовод»

Количество часов — 30

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. Экскурсионная методика</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
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
<b>2. Культура речи</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
1. Языковая культура речи	1	1
2. Психологическая культура речи	1	1
3. Ораторское искусство	1	1
4. Язык жестов экскурсовода	1	1

#### 4.2.2. Порядок прохождения практики

При прохождении учебно-производственной практики студенты работают в качестве помощников менеджера на предприятиях курортно-рекреационного хозяйства. В отчете студенты должны отразить специфику работы менеджера предприятия КРХ (особенности технологического процесса обслуживания клиентов санаториев, пансионатов и др. предприятия). Обязательным условием практики является предложение на рынок новых видов услуг курортов, пансионатов в регионе (области).

В ходе практики студенты должны заполнять дневник. Оценка по отчетам выставляется комиссией по результатам представленного отчета.

#### 4.2.3. Программа практики «Рекреационная освоенность территории»

1. Анализ техники безопасности предприятия
2. Общее ознакомление с предприятием
3. Стандарты курортной деятельности и освоение территории
4. Пространственно-временной анализ поведения людей, отправляющихся на отдых с лечением в области (регионе)
5. Оценка доступности курортно-рекреационных объектов на территории области (региона)
6. Маркетинговые исследования рынка услуг курортно-рекреационного хозяйства региона (области)
7. Работа в технологическом процессе на предприятии курортно-рекреационного хозяйства
8. Характеристика лечебных факторов курортно-рекреационного хозяйства

### 5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ЧЕТВЕРТОГО КУРСА

#### 5.1. 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

#### 2.2.3. Программа практики «Официант»

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

1. Анализ техники безопасности и противопожарных мероприятий
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)

#### 2.2.4. Программа практики «Горничные»

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

1. Анализ техники безопасности и противопожарных мероприятий
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)

### 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ВТОРОГО КУРСА

Практика основана на сочетании факультативов и учебных практических занятиях и ставит целью освоение и закрепление знаний по индустрии размещения.

#### 3.1. Учебная программа «Рынок гостиничных услуг» (факультатив)

Целью учебной практики второго курса является получение и углубление знаний по индустрии размещения, создания начальной базы для освоения специальных дисциплин.

Программа ставит задачу — получение знаний по основам индустрии размещения и специальным технологиям гостиничного бизнеса.

##### 3.1.1. Учебный план подготовки «Рынок гостиничных услуг»

Структура учебного плана	Кол-во часов
1. Гостиничное хозяйство России: современное состояние и перспективы	2
2. Классификация предприятий размещения	4
3. Классификация предприятий размещения по целевым рынкам	4
4. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ	2
5. Основные требования к гостиничным предприятиям в РФ и других странах	4
6. Основные службы гостиницы и их характеристика	10
7. Организационно-управленческая структура отеля в зависимости от размеров, разрядности, назначения	10
8. Инвентарь и оборудование туристско-гостиничного комплекса	10
9. Маркетинговые исследования рынка гостиничных услуг	18

### 4.2. Третья производственная практика «Рекреационная освоенность территории»

Целью третьей производственной практики является дальнейшее приобретение и углубление практических навыков работы на предприятиях курортно-рекреационного хозяйства, закрепление знаний по индустрии гостеприимства.

Задачей практики является обучение основным приемам и методам работы в качестве помощника менеджера на предприятиях курортно-рекреационного хозяйства.

#### 4.2.1. План и график практики

Содержание работ	Кол-во часов
1. Анализ техники безопасности предприятия	2
2. Общее ознакомление с предприятием	8
3. Пространственно-временной анализ поведения людей, отправляющихся на отдых с лечением в области (регионе)	4
4. Оценка доступности курортно-рекреационных объектов на территории области (региона)	4
5. Маркетинговые исследования рынка услуг курортно-рекреационного хозяйства региона (области)	10
6. Работа в технологическом процессе на предприятии курортно-рекреационного хозяйства	50
7. Характеристика лечебных факторов КРХ	10
8. Оформление отчета	6
9. Защита отчета по практике	6
Итого:	104

#### 4.2.2. Порядок прохождения практики

При прохождении учебно-производственной практики студенты работают в качестве помощников менеджера на предприятиях курортно-рекреационного хозяйства.



Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
6. Служба питания	4	6
<b>3. Требования к оздоровительным местностям</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
1. Требования к ресурсам	2	4
2. Документация для признания территории курортной местностью	2	4
<b>4. Особенности оборудования курортно-рекреационного хозяйства</b>	<b>14</b>	<b>4</b>
1. Медицинское оборудование	6	
2. Оборудование номеров	4	2
3. Требования к территории	2	2
4. Оборудование службы питания	2	
<b>5. Мониторинг и менеджмент услуг</b>	<b>8</b>	<b>12</b>
1. Изучение рынка услуг	2	4
2. Изучение клиентуры	2	4
3. Изучение продукта и конкурентов	4	4
<b>6. Механизмы действия курортных факторов</b>	<b>16</b>	
1. Грязелечение и его особенности	4	
2. Лечебная физкультура и ее особенности	4	
3. Массаж и его особенности	4	
4. Физиолечение и его особенности	4	
<b>7. Конкурс профессионального мастерства</b>		<b>6</b>
<b>Итого:</b>	<b>64</b>	<b>56</b>

Структура учебного плана	Кол-во часов
10. Должностные обязанности работников туристско-гостиничного комплекса	10
11. Эффективность размещения туристско-гостиничного комплекса	10
12. Технология предоставления услуг в туристско-гостиничном комплексе	10
13. Конкурс профессионального мастерства. Зачет	6
<b>Итого</b>	<b>100</b>

### 3.1.2. Учебно-тематический план «Рынок гостиничных услуг»

Количество часов — 100

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. Гостиничное хозяйство России: состояние и перспективы</b>	2	
<b>2. Классификация предприятий размещения</b>	4	
<b>3. Классификация предприятий размещения по целевым рынкам</b>	4	
<b>4. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ</b>	2	
<b>5. Основные требования к гостиничным предприятиям в РФ и других странах</b>	4	
<b>6. Основные службы гостиниц и их характеристика</b>	10	
1. Служба приема и размещения	2	
2. Административно-хозяйственная служба	2	
3. Коммерческая служба	2	

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
4.Техническая служба	2	
5.Пищевой комплекс отеля	2	
<b>7. Организационно-управленческая структура отеля</b>	2	8
1. Организационно-управленческая структура отеля и ее зависимость от назначения, размеров и разрядности	2	
2. Составление схем управления отелем в зависимости от разных условий		8
<b>8. Инвентарь и оборудование туристско-гостиничного комплекса</b>	8	2
1.Инвентарь и оборудование административно-хозяйственной службы	2	
2.Инвентарь и оборудование технической службы	2	
3.Инвентарь и оборудование службы приема и размещения	2	
4.Инвентарь и оборудование пищевого комплекса отеля	2	
5.Рассчитать потребность в инвентаре и оборудовании для разных служб отеля		2
<b>9. Маркетинговые исследования рынка гостиничных услуг</b>	4	14
1. Определение емкости рынка гостиничных услуг	2	6
2. Оценка доступности информации о туристско-гостиничном комплексе		4
3. Оценка качества услуг в туристско-гостиничном комплексе	2	4

#### 4.1.1. Учебный план «Организация КРХ»

Структура учебного плана	Кол-во часов
1. Организационно-управленческая структура предприятий санаторно-курортного типа	8
2. Характеристика основных структурных подразделений курортно-рекреационного хозяйства и представленных услуг	40
3. Требования к оздоровительным местностям	12
4. Особенности оборудования курортно-рекреационного хозяйства	18
5. Мониторинг и маркетинг услуг	20
6. Механизм действия курортных факторов	16
7. Конкурс мастерства	6
Итого	120

#### 4.1.2. Учебно-тематический план «Организация курортно-рекреационного хозяйства»

Количество часов — 120

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. Организационно-управленческая структура предприятий санаторно-курортного типа</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>2. Характеристика основных структурных подразделений курортно-рекреационного хозяйства и оказание услуг</b>	<b>18</b>	<b>22</b>
1. Служба приема размещения	2	4
2. Административно-хозяйственная служба	2	4
3. Медицинская служба	6	2
4. Служба анимации	2	4
5.Техническая служба	2	2

(регионе);

— перспективы использования ресурсов для развития КРХ в области (регионе).

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

### 3.2.3. Программа практики «Рекреационные ресурсы»

1. Курортные местности области (региона)
2. Ресурсы для курортно-рекреационного хозяйства в области (регионе)
3. Стандарты курортной деятельности и освоение территории области (региона)
4. Формирование курортной специализации области (региона)
5. Экологические проблемы, возникающие при функционировании курортно-рекреационного хозяйства в области (регионе)

## 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ТРЕТЬЕГО КУРСА

### 4.1. Учебная программа «Организация курортно-рекреационного хозяйства (факультативно)»

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

Целью факультативной программы подготовки организаторов КРХ является освоение знаний, приобретение умений и навыков работы в качестве помощников менеджера курортного предприятия.

Задача программы — научить студентов приемам и методам работы в качестве помощника менеджера на санаторно-курортных предприятиях.

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>10. Должностные обязанности работников туристско-гостиничного комплекса</b>	2	8
1. Общие требования к составлению должностных инструкций	2	
2. Составление должностных инструкций для портье, администратора, консьержа, директора по размещению, директора по банкетному обслуживанию, кастеляна, директора пищевого комплекса отеля, коммерческого директора, технического директора		8
<b>11. Эффективность размещения туристско-гостиничного комплекса</b>	2	8
1. Факторы, влияющие на эффективность размещения туристско-гостиничного комплекса	2	
2. Определение эффективности размещения разных средств размещения в разных условиях		8
<b>12. Технология предоставления услуг в туристско-гостиничном комплексе</b>	8	2
1. Особенности организации работы коммерческой службы отеля	2	
2. Особенности организации работы административно-хозяйственной службы отеля	2	
3. Особенности организации работы службы анимации	2	
4. Особенности организации работы пищевого комплекса отеля	2	2
<b>13. Конкурс профессионального мастерства. Зачет</b>		6
Итого	52	48

### 3.2. Вторая учебная практика «Средства размещения региона»

Целью второй учебной практики является изучение форм и методов работы предприятий размещения. Задачей практики является знакомство с предприятиями индустрии размещения и методиками оказания сервисных услуг.

#### 3.2.1. План и график практики

Структура учебного плана	Количество дней
1. Предприятия индустрии размещения области (региона)	7
2. Маркетинговые исследования на рынке индустрии размещения области (региона)	7
3. Программы привлечения клиентов	7
4. Оформление отчета	2
4. Защита отчета	1
Итого	24

#### 3.2.2. Порядок прохождения практики

Учебная практика проводится в учебных лабораториях или на предприятиях размещения под руководством преподавателя. В ходе практики студенты знакомятся с основными типами предприятий размещения в области (регионе), особенностями их функционирования, выполняют указания преподавателя.

В процессе оказания услуг студенты знакомятся с этапами:

- характеристики основных типов предприятий размещения;
- выявления особенностей технологического процесса для разных типов предприятий размещения;
- выявление потребностей в гостиничных предприятиях.

Студенты ежедневно сдают на проверку преподавателю дневники практики, где указаны основные этапы работы. Окончательный прием работ проводится руководителем практики от факультета.

### 3.2. Вторая учебная практика «Рекреационные ресурсы»

Целью второй учебной практики является ознакомление с ресурсами курортных местностей области (региона).

Задачей практики является освоение студентами моделей курортно-рекреационного освоения территории области (региона).

#### 2.2.1. План и график практики

Структура учебного плана	Кол-во часов
1. Курортные местности области (региона)	20
2. Ресурсы для курортно-рекреационного хозяйства в области (регионе)	20
3. Стандарты курортной деятельности и освоение территории области (региона)	4
3. Пространственно-временные модели рекреации в области (регионе)	18
4. Формирование курортной специализации области (региона)	4
5. Экологические проблемы, возникающие при функционировании КРХ в области (регионе)	6
Зачет по практике	4
Итого	72

#### 3.2.2. Порядок прохождения практики

Учебная практика проводится в учебных лабораториях факультета или на предприятиях курортно-рекреационного хозяйства под руководством преподавателя. В ходе практики студенты знакомятся с ресурсами курортных местностей области (региона), в процессе практики студенты осваивают следующие этапы:

- характеристика курортных местностей области (региона);
- ресурсы для курортно-рекреационного хозяйства в области (региона);
- пространственно-временные модели рекреации в области

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>4. Образы пространства, стандарты и предпочтения в курортном отдыхе</b>	12	4
1. Популярные виды ежегодно и квартального отдыха туристов в западной СКС	4	2
2. Рекреационные стандарты и предпочтения. Особенности и закономерности изменения	2	
3. Изменчивость квартального и ежегодно циклов рекреации как процесс	2	
4. Изменчивость ежегодного цикла рекреации в российской СКС	2	
5. Использование сложившихся в массовом сознании образов мест для привлечения в регионе определенных категорий туристов	2	2
<b>5. Охрана курортных ресурсов от загрязнения и истощения</b>	6	8
1. Характеристика округов горно-санитарной охраны	2	4
2. Разрешение споров в области использования и охраны природных лечебных ресурсов, лечебно-оздоровительных местностей и курортов	2	2
3. Особенности охраны разных видов курортных ресурсов	2	2
<b>6. Современное состояние рекреационной деятельности в России</b>	6	2
<b>7. Современное состояние рекреационной деятельности в мире</b>	6	
<b>8. Курортно-рекреационное хозяйство</b>	2	2
<b>9. Планирование и прогнозирование развития КРХ</b>	2	4
<b>10. Конкурс профессионального мастерства. Зачет</b>		6
Итого	54	46

### 3.2.3. Программа практики «Средства размещения региона»

4 недели в зависимости от сезонности и графика работы предприятия СКСиТ

1. Основные положения техники безопасности средств размещения
2. Маркетинговые исследования на рынке индустрии размещения области (региона)
3. Программы привлечения клиентов

### 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ТРЕТЬЕГО КУРСА

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

#### 4.1. Учебная программа «Инспектор по размещению» (факультатив)

Целью факультативной программы подготовки инспекторов по размещению является освоение знаний, приобретение умений и навыков работы в качестве менеджеров по размещению. Задача программы — научить студентов методам и приемам работы в службе ресепшн.

На факультативных занятиях ведется обучение информационным технологиям, технике работы служащих службы ресепшн.

##### 4.1.1. Учебный план подготовки «Инспектор по размещению»

Структура учебного плана	Кол-во часов
1. Оборудование службы рецепции и средства организации работы	8
2. Основы профессиональной этики	20
3. Информационные технологии служб размещения	22
4. Информационная культура службы рецепции	20

Структура учебного плана	Кол-во часов
5. Практические занятия	20
6. Практика	24
7. Конкурс профессионального мастерства. Квалификационный экзамен	6
Итого	120

#### 4.1.2. Учебно-тематический план «Инспектор по размещению»

Количество часов — 120

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. Оборудование службы рецепции и средства организации работы</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
1. Особенности оборудования службы рецепции	2	
2. Современные средства организационной техники службы размещения	2	4
<b>2. Основы профессиональной этики</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
1. Основы коммуникации в сфере услуг	2	
2. Радости и трудности общения с клиентом	2	
3. Особенности профессионального общения работника службы размещения	2	6
4. Сфера профессионального общения с конкурирующими фирмами	2	
5. Этика делопроизводства	2	4
<b>3. Информационные технологии служб размещения</b>	<b>16</b>	<b>6</b>
1. Роль информационных технологий в гостиничном сервисе	2	
2. Программа «Гость»	2	
3. Программа «Вояж»	2	

Структура учебного плана	Кол-во часов
7. Современное состояние рекреационной деятельности в мире	6
8. Курортно-рекреационное хозяйство	4
9. Планирование и прогнозирование развития КРХ	6
10. Конкурс профессионального мастерства. Зачет	6
Итого	100

#### 3.1.2. Учебно-тематический план «Рекреационные ресурсы»

Количество часов — 100

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. Типы курортных местностей и их характеристика</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>2. Характеристика рекреационных ресурсов для курортно-рекреационного хозяйства</b>	<b>4</b>	
<b>3. Эволюция пространственно активной рекреационной деятельности</b>	<b>12</b>	<b>16</b>
1. Типы и виды рекреации	2	
2. Уровни освоения территории для целей курортного хозяйства	2	2
3. Рекреационное районообразование и районирование для целей курортно-рекреационного хозяйства	2	4
4. Модели процесса районообразования	2	
5. Оценка доступности рекреационных объектов	2	4
6. Пространственно-временной анализ поведения рекреантов	2	4

- ных 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)

### 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ВТОРОГО КУРСА

#### 3.1. Учебная программа «Рекреационные ресурсы» (факультатив)

Целью учебной программы второго курса является получение знаний по рекреационной деятельности, создание начальной базы для освоения специальных дисциплин.

Программа ставит задачу получения знаний о курортных ресурсах и специфике лечебно-курортных предприятий.

##### 3.1.1. Учебный план «Рекреационные ресурсы»

Структура учебного плана	Кол-во часов
<b>1. Типы курортных местностей и их характеристика</b>	6
2. Рекреационные ресурсы для курортно-рекреационного хозяйства	6
3. Эволюция пространственно активной рекреационной деятельности	28
4. Образы пространства, стандарты и предпочтения в курортном отдыхе	16
5. Охрана курортных ресурсов от загрязнения и истощения	14
6. Современное состояние рекреационной деятельности в России	8

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
4. Программы «Fidelio», «Amadeus»	2	
5. Основы рекламных технологий	2	4
6. Программы бронирования	2	
7. Работа информационных программ в компьютерной сети гостиниц	2	
8. Текстовые редакторы	2	2
<b>4. Информационная культура службы рецепции</b>	<b>12</b>	<b>8</b>
1. Информационные потоки и массивы	2	
2. Классификация информации	2	
3. Информационный режим труда работника службы рецепции	2	
4. Обмен информацией	2	
5. Информационные документы	2	4
6. Речевые коммуникации	2	4
<b>5. Практические занятия</b>	—	<b>20</b>
1. Работа с файлами гостей		4
2. Составление документации службы рецепции		4
3. Разработка рекламных проспектов		6
4. Особенности учета в работе службы размещения		4
5. Работа с текстовыми редакторами и гостевыми программами		2
6. Практика		24
7. Конкурс профессионального мастерства	—	6
<b>ВСЕГО</b>	<b>42</b>	<b>78</b>

#### 4.2. Третья производственная практика «Гостиничное хозяйство»

Целью третьей производственной практики является дальнейшее приобретение и углубление практических навыков работы в туристско-гостиничных комплексах, закрепление знаний по основам гостеприимства, технологии предоставления гостиничных услуг, разработка разных проблем по индивидуальным заказам, а также по заданию руководителя практики.

Задачей практики является освоение технологии работы различных служб гостиничного хозяйства.

##### 4.2.1. План и график практики

Содержание работ	Кол-во дней
1. Анализ техники безопасности и противопожарные мероприятия	1
2. Общее ознакомление с предприятием	1
3. Изучение технологического процесса предоставления услуг	2
4. Подготовка рабочего места, оборудования к технологическому процессу	1
5. Индивидуальное выполнение конкретных заданий	3
6. Контроль качества услуг	2
7. Автоматизация управления гостиничным хозяйством	2
8. Документооборот гостиничного хозяйства	2
9. Подготовка отчета	2
10. Защита отчета по практике	1
Итого	18

##### 4.2.2. Порядок прохождения практики

При прохождении производственной практики студенты изучают технологию работы в службах гостиницы, процессы организации и

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.

##### 2.2.3. Программа практики официантов

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

1. Анализ техники безопасности и противопожарных мероприятий
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)

##### 2.2.4. Программа практики горничных

2–4 недели в зависимости от сезонности и графика работы предприятия СКСиТ

1. Анализ техники безопасности и противопожарные мероприятия
2. Заправка постелей
3. Уборка помещений (спален, ванных комнат, коридоров, служеб-



## 2.2. 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.

### 2.2.1. План практики

1. Анализ техники безопасности и противопожарных мероприятий
2. Технология обслуживания клиентов в гостиницах и ресторанах (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

### 2.2.2. Порядок прохождения практики

Первая учебная практика проводится в учебных лабораториях факультета/ выпускающей кафедры и на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма, в рекреационно-обучающем 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

управления гостиничным хозяйством, вопросы документооборота гостиничного хозяйства.

### 4.2.3. Программа практики «Инспектор по размещению»

3 недели в зависимости от сезонности и графика работы предприятия СКСиТ

1. Анализ техники безопасности и противопожарных мероприятий
2. Организация и управления гостиничным хозяйством
3. Индустрия технологического процесса предоставления услуг в службах гостиницы
4. Подготовка рабочего места
5. Практическое оказание услуг в службах гостиницы
6. Контроль качества услуг
7. Автоматизация управления гостиничным хозяйством
8. Документооборот гостиничного хозяйства

(Приложение 4. Профиль: инспектор по размещению)

## 5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ЧЕТВЕРТОГО КУРСА

Целью практики в студенческом туристическом центре или на предприятиях размещения является закрепление теоретических знаний по всем специальным дисциплинам и превращение их в профессиональные умения и навыки. Студенты на практике проходят все этапы производства и предоставления услуг по разным службам отеля (административно-хозяйственной, анимационной, питания), учатся принимать реальные заказы у клиентов на выполнение разных услуг по анимации, банкетингу и сдают их заказчику в форме конкретной услуги. В ходе выполнения заказы студенты приобретают навыки делового общения, этических норм поведения, умение правильно организовать досуг гостей, выбрать рациональные методы технологии оказания услуг, сдать готовые программы заказчику.

Основной задачей практики в студенческом туристическом рекреационно-обучающем центрах является практическое выполнение студентами реальных заказов.

## 5.1. Учебная программа «Экскурсовод» (факультатив)

### 5.1.1. 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

### 5.1.2. Учебно-тематический план «Экскурсовод»

Количество часов — 30

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. Экскурсионная методика</b>	4	4
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
<b>2. Культура речи</b>	4	4
1. Языковая культура речи	1	1
2. Психологическая культура речи	1	1
3. Ораторское искусство	1	1
4. Язык жестов экскурсовода	1	1

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
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
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		70
Итого	53	147

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
5. Техника безопасности и противопожарные мероприятия в гостиницах	1	
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
24. Место официантов в организационной структуре ресторана	1	

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>3. Профессиональное мастерство экскурсовода</b>	2	2
1. Модель имиджа экскурсовода	1	1
2. Психология экскурсионной работы	1	1
Практика		6
Конкурс профессионального мастерства. Квалификационный экзамен		4
Итого	10	20

### 5.1.3. Учебный план «Организатор досуга» (факультатив)

Количество часов — 30

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

### 5.1.4. Учебно-тематический план «Организатор досуга»

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. Анимационная методика</b>	4	4
1. Понятие анимации и ее элементов. Анимационная методика	1	1

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
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
<b>2. Культура анимационных программ</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
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
<b>3. Профессиональное мастерство аниматора</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
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

### 5.2. Четвертая производственная практика «Международное гостиничное хозяйство»

Целью практики в студенческом рекреационно-обучающем центре или на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма является закрепление теоретических знаний по всем специальным дисциплинам и превращение их в профессиональные навыки и умения. Студенты

### 2.1.2. Учебно-тематический план «Основы гостеприимства»

Количество часов — 200

Наименование тем	Теория, ч	Практика, ч
<b>1. Материаловедение</b>		
1. Классификация чистящих и моющих средств	1	
2. Химический состав и свойства чистящих и моющих средств. Безопасность используемых средств для жизнедеятельности человека	1	
3. Ассортимент средств, тканей и материалов для основ гостеприимства	1	
4. Специфика использования тканей, материалов, чистящих и моющих средств в гостиницах и ресторанах	1	
<b>2. Спецоборудование</b>		
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
<b>3. Технология оказания услуг</b>		
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	

дентами 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, обучение 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 конкурс профессионального мастерства и квалификационный экзамен с присвоением рабочей профессии «официант», «горничная».

### 2.1.1. Учебный план «Основы гостеприимства»

Структура учебного плана	Кол-во часов
1. Материаловедение	4
2. Спецоборудование	8
3. Технология гостеприимства (теория и практика)	112
4. Конкурс профессионального мастерства, квалификационный экзамен	6
5. Практика	70
Итого	200

денты 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 изучение зарубежного опыта оказания гостиничных услуг, практическое выполнение студентами реальных заказов на анимационные программы и экскурсии по заказам населения.

В студенческих центрах могут работать студенты, имеющие рабочие специальности базовых практик предшествующих курсов.

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

Этапы выполнения заказа	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

Этапы выполнения заказа	Кол-во дней
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

### 5.2.2. Программа и график производственной практики «Международное гостиничное хозяйство»

Наименование	Кол-во дней
1. Техника безопасности. Общее ознакомление с предприятием размещения	2
2. Разработка планов-прогнозов прибытия гостей	2
3. Разработка анимационных и экскурсионных программ	14
4. Динамика загрузки предприятия размещения. Прогноз	2
5. Опыт работы индустрии гостеприимства Дальнего Зарубежья: организация гостиничного хозяйства, планировка номерного фонда, услуги гостиниц. Службы гостиниц. Анализ анимационных программ. Архитектурно-планировочное решение гостиничного комплекса и ландшафтный дизайн прилегающих территорий	5
6. Оформление отчета	2
7. Защита отчета	1
Итого	28

### 5.2.3. Порядок прохождения практики

Производственную практику студенты проходят в различных службах на предприятии размещения. Во время прохождения практики студент должен собрать материал, необходимый для выполнения

Наименование практики	Курс	Семестр	Объем и сроки проведения	Место	Форма контроля
Факультатив «Экскурсовод», «Организатор досуга»	4	7	30 ч/30 ч	Рекреационно-образовательный центр	Конкурс «Лучший экскурсовод», «Лучший организатор досуга»
4-я производственная практика «Менеджер на предприятии КРХ»	4	8	4 нед.	Санаторно-курортные предприятия области, Урала и др. территорий	Защита отчета по практике с оценкой
Преддипломная практика	5	10	6 нед.	Санаторно-курортные предприятия области	Защита отчета по практике с оценкой

## 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ ПЕРВОГО КУРСА

Практика студентов первого курса включает в себя два компонента:

- факультатив;
- учебная практика.

### 2.1. Учебная программа по основам 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 сту-

## II. III. СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ «КУРОРТНОЕ ДЕЛО»

### 1. Виды факультативов и практик для специализации «Курортное дело»

Наименование практики	Курс	Семестр	Объем и сроки проведения	Место	Форма контроля
Факультатив «Основы гостеприимства» (официанты, горничные)	1	1-2	200 ч	Рекреационно-обучающий центр, лаборатория «Ресторанного сервиса»	Конкурс профессионального мастерства
1-я учебная практика «Основы сервиса»	1	2	3 нед.	Чебаркульская курортная зона	Защита отчета по практике с оценкой
Факультатив «Рекреационные ресурсы»	2	3-4	100 ч	Рекреационно-обучающий центр	Конкурс «Лучший рекреолог»
2-я учебная практика «Рекреационные ресурсы»	2	4	4 нед.	Чебаркульская курортная зона, Янган-Тау, Хомутининская зона	Защита отчета по практике с оценкой
Факультатив «Организация КРХ»	3	5-6	120 ч	Рекреационно-обучающий центр	Конкурс «Презентация курорта»
3-я производственная практика «Рекреационная освоенность территории»	3	6	3 нед.	Санаторно-курортные предприятия области, Урала и др. территорий	Защита отчета по практике с оценкой

курсовых работ и проектов на 5 курсе с целью последующего включения в дипломный проект. В случае приобретения навыков и умений всего спектра учебных и производственных практик на факультете возможна организация экскурсионно-ознакомительной практики.

Методическое руководство практикой осуществляется преподавателем выпускающей кафедры. Непосредственно руководство практикой на предприятии возлагается руководством предприятия на высококвалифицированных специалистов по договоренности. Перед началом практики проводится знакомство студентов с правилами внутреннего распорядка, техникой безопасности и противопожарными мероприятиями, с организационной структурой и основными подразделениями, производственной и экономической деятельностью предприятия размещения.

За время практики студенты должны ознакомиться с технологической документацией предприятия, проанализировать спектр основных и дополнительных услуг, разработать рекомендации по маркетингу услуг. За время работы в анимационных, коммерческих, административно-хозяйственных службах студенты должны освоить приемы качественного выполнения операций, научиться оказывать услуги конкретного направления, устанавливать причины возникновения конфликтов при оказании услуг и методы их устранения. За время практики студенты должны ознакомиться с работой всего технологического процесса и оборудования, строительно-архитектурных особенностей данного предприятия размещения, разработать анимационную и экскурсионную программу, изучить опыт международного гостиничного хозяйства.

### 6. 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.

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.

### **6.1. План практики**

1. Общее знакомство с предприятием размещения
2. Изучение работы предприятия размещения
  - 2.1. Анализ работы предприятия за отчетный период
  - 2.2. Анализ основных и дополнительных услуг, внедрение перспективных видов услуг.
  - 2.3. Анализ договоров с поставщиками услуг (транспортные хозяйства, прачечные, поставщики продуктов, технический сервис)
  - 2.4. Организация работы разных служб отеля
  - 2.5. Технологические процессы по реорганизации гостевого цикла
  - 2.6. Оперативное производство производством
  - 2.7. Мониторинг качества услуг предприятия размещения
3. Выполнение индивидуального задания (по теме исследовательской работы)
4. Самостоятельная работа (выполнение заданий руководителя практики от предприятия, участие в совещаниях, принятие самостоятельных решений, разрешение конфликтов)
5. Написание отчета по практике
6. Защита отчета по практике

### **6.2. 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 материалов 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.