

Автономная некоммерческая организация
высшего образования
«Российский новый университет»

Елецкий филиал

УТВЕРЖДАЮ



Проректор по учебной работе

/ И.В. Дарда/

«29» 08 2016г.

Программа подготовки
специалистов среднего звена
по специальности
43.02.11 Гостиничный сервис
квалификация – Менеджер

(уровень образования, необходимый для приема
на обучение по ППССЗ – основное общее)

Елец – 2016 г.

Лист согласования

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис**

Квалификация: *Менеджер*

Нормативный срок освоения: *2 года 10 месяцев*

Автор-разработчик Колледж АНО ВО «Российский новый университет»
(Елецкий филиал)

Предприятие (организация) работодателя: *АО «Интурист-Елец»*

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленная для согласования программа подготовки специалистов
среднего звена по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис**

СООТВЕТСТВУЕТ:

- требованиям ФГОС СПО, утверждённым Минобрнауки России от 07 мая 2014г. №475;
- контрольно-измерительные материалы актуальны, обоснованы, соответствуют базовому уровню среднего профессионального образования;
- запросам работодателей.

Генеральный директор
АО «Интурист-Елец»



С.И. Лаврищев

Содержание

1. Общие положения
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис
3. Требования к результатам освоения ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис
5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис
 6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис
 7. Возможности продолжения образования выпускника
 8. Другие компоненты, включенные в состав ППССЗ по решению кафедры

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную АНО ВО «Российский новый университет» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии. ППССЗ разработана с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей. В ней определены конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. №464;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014г. №31 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ

от 14 июня 2013г. №464»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 14 июня 2013г. №464»;

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Минобрнауки и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016 г. № 1061 «О внесении изменений в Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Минобрнауки и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 г.»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 475;

– Приказ Минобрнауки и науки Российской Федерации от 24 июля 2015 г. № 754 г. Москва «О внесении изменений и дополнений в Федеративный государственный образовательный стандарт среднего профессионального

образования»;

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав Елецкого филиала АНО ВО «Российский новый университет».

1.3. Общая характеристика ППСЗ

1.3.1. Цель (миссия) ППСЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

ППСЗ имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по организации обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения.

1.3.2. Срок освоения ППСЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППСЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППСЗ базовой подготовки в очной форме обучения
Основное общее образование	Менеджер	2 года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ППСЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Трудоемкость ППСЗ на базе среднего общего образования в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам – 93 недели
Учебная практика – 5 недель
Производственная практика (по профилю специальности) – 10 недель
Производственная практика (преддипломная) – 4 недели
Промежуточная аттестации – 5 недель
Государственная итоговая аттестация – 6 недель
Каникулярное время – 24 недели

1.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент при поступлении должен иметь документ государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

- организация обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

- организация процесса предоставления услуг;
- запросы потребителей гостиничного продукта;
- процесс предоставления услуг;
- технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;
- средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы;
- первичные трудовые коллективы.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

- бронирование гостиничных услуг;
- прием, размещение и выписка гостей;
- организация обслуживания гостей в процессе проживания;
- продажи гостиничного продукта;
- выполнение работ по должности администратор гостиницы (дома отдыха).

3. Требования к результатам ППССЗ

3.1. Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

3.2.1. Бронирование гостиничных услуг.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

3.2.2. Прием, размещение и выписка гостей.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

3.2.3. Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

3.2.4. Продажи гостиничного продукта.

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги. ПК

4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

3.2.5. Выполнение работ по должности Администратор гостиницы (дома отдыха).

(Матрица соответствия компетенций и составных частей ППССЗ Приложение 1.)

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

4.1. Учебный план специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ППССЗ 43.02.11 Гостиничный сервис как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся предполагает урок, лекции, практические занятия, включая семинары, выполнение курсовых работ. Соотношение часов между аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой обучающихся составляет в целом по образовательной программе 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного (ОУД),
- общего гуманитарного и социально-экономического (ОГСЭ),
- математического и общего естественнонаучного (ЕН),
- профессионального (П);

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть около 30% дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей.

Общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности) и производственная практика (преддипломная).

(Учебный план по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис прилагается.)

4.2. График учебного процесса

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4.3. Аннотация рабочих программ учебных дисциплин (модулей) специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

(Аннотации рабочих программ учебных дисциплин (модулей) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис прилагаются.)

4.4. Программы учебной и производственной практик

Согласно п. 7.14. ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную

подготовку обучающихся. ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки правовой деятельности и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.4.1. Программа учебной практики

При реализации ППССЗ 43.02.11 Гостиничный сервис учебная практика проводится на предприятиях, организациях, учреждениях независимо от их организационно-правовых форм.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования доступности.

Учебная практика предусмотрена графиком учебного процесса в течение пяти недель в рамках профессиональных модулей специальности.

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопления специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить, углубить и расширить знания, умения и навыки, полученных в процессе теоретического обучения;
- ознакомить обучающихся с основами организации труда организации;
- сформировать у обучающихся установки на творческий подход к решению проблем в профессиональной сфере деятельности, на развитие своих творческих способностей;
- сформировать у обучающихся первичные умения обработки информации, работы с нормативными и законодательными актами, справочной литературой и другими информационными источниками;
- сформировать представление о приемах и методах самостоятельной работы по специальности;
- сформировать общее представление об управленческих и других связях, характере взаимодействия различных подразделений в организации;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Поставленные цели и задачи достигаются путем знакомства обучающихся с работой различных предприятий, организаций, учреждений независимо от их организационно-правовых форм согласно договорам.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей (по одной неделе на каждый профессиональный модуль) и реализуется концентрированно согласно графику учебного процесса в 4 и 6 семестрах очной формы обучения. Объем учебной практики 5 недель.

Учебная практика по модулям предусматривает следующие виды выполняемых работ:

ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг»:

- ознакомление с рабочим местом службы бронирования;
- составление необходимой документации при бронировании;
- формирование предварительного заказа на места и номера в гостинице;
- формирование графика заезда гостей (на каждый день, неделю, месяц, год).

ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей:

- обработка анкет;
- тренировка ввода реквизитов туристов с клавиатуры на скорость;
- выбор типа номера при заселении;
- оформление услуг питания и дополнительных услуг;
- расчёт стоимости размещения и дополнительных услуг;
- оформление аннуляций и изменений;
- заполнение и ведение форм учёта движения номерного фонда.

ПМ. 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

- освоение правил сервировки стола;
- оформление и ведение документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы.

ПМ. 04 Продажи гостиничного продукта

- закрепление полученных знаний и навыков в процессе теоретического обучения;
- формирование навыков работы со стандартным программным обеспечением для организации делопроизводства;
- решение ситуационных задач;
- овладение навыками работы с офисной техникой.

ПМ.05 Выполнение работ по должности администратор гостиницы (дома отдыха)

- ознакомиться с правилами информирования потребителя о видах основных и дополнительных услуг гостиницы;
- изучить стандарты качества предоставления устных справок, касающихся услуг гостиницы, расположения городских достопримечательностей, зрелищных, спортивных сооружений и других объектов культуры и отдыха;
- ознакомиться с правилами вступления в диалог, касающийся услуг гостиницы, расположения городских достопримечательностей, зрелищных, спортивных сооружений и других объектов культуры и отдыха;
- ознакомиться с правилами использования этики делового общения;
- ознакомиться с методами осуществления контроля над исполнением работниками указаний руководства гостиницы;

- изучить нормативную документацию, регламентирующую деятельность должностных лиц гостиницы;
- изучить структуру соподчинения работников гостиницы;
- изучить должностные обязанности работников гостиницы;
- изучить правила рассмотрения претензий, связанных с неудовлетворительным обслуживанием клиентов и проведения соответствующих организационно-технические мероприятия.

Аттестация по итогам учебной/производственной практики по модулю проводится в форме единого комбинированного дифференцированного зачета на основании предоставляемых отчетов, дневников практики и отзывов-характеристик с мест прохождения практики. Итоговая оценка по учебной/производственной практике выставляется отдельно за каждый профессиональный модуль.

4.4.2. Программа производственной практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Объем производственной практики по профилю специальности предусмотрен графиком учебного процесса в течение 10 недель в рамках профессиональных модулей специальности и реализуется концентрированно в 4 и 6 семестрах очной формы обучения.

Производственная практика (по профилю специальности) по модулям предусматривает следующие виды выполняемых работ:

ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг»:

- прием заказов на бронирование от потребителей;
- выполнение бронирования и ведение его документационного обеспечения;
- информирование потребителя о бронировании;
- организация рабочего места службы бронирования;
- оформление и составление различных видов заявок и бланков;
- ведение учета и хранения отчетных данных;
- овладение технологий ведения телефонных переговоров;

- аннулирование бронирования;
- консультирование потребителей о применяемых способах бронирования;
- осуществление гарантирования бронирования различными методами;
- использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ для приема заказа и обеспечения бронирования.

ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей:

- прием и регистрация гостей;
- размещение гостей;
- предоставление информации гостям об услугах в гостинице;
- заключение договора об оказании гостиничных услуг;
- контроль за соблюдением договора о предоставлении гостиничных услуг;
- подготовка счетов и организация отъезда гостей;
- проведение ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

ПМ. 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

- ознакомление с рабочим местом старшей горничной хозяйственной службы;
- знакомство с работой сотрудника службы питания в номерах (room-service);
- составление необходимой документации при приеме одежды гостя в чистку, при сдаче и выдаче белья;
- выполнение работ по уборке номера.

ПМ. 04 Продажи гостиничного продукта

- изучение и анализ потребностей потребителей гостиничного продукта, подбор соответствующего им гостиничного продукта;
- изучение позиционирования гостиницы;
- сбор информации о ценах на услуги гостиницы;
- изучение гостиничного продукта, его характеристики и номенклатуры услуг;
- оценка эффективности сбытовой политики;
- разработка практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов;

- оценка конкурентоспособности гостиничного продукта;
- участие в разработке комплекса маркетинга;
- изучение средств распространения рекламы гостиничного продукта.

ПМ.05 Выполнение работ по должности администратор гостиницы (дома отдыха)

- самостоятельно предоставить устные справки, касающиеся услуг гостиницы, расположения городских достопримечательностей, зрелищных, спортивных сооружений и других объектов культуры и отдыха;
- самостоятельно осуществить информирование потребителя о видах основных и дополнительных услуг гостиницы;
- самостоятельно осуществить вступление в диалог, касающийся услуг гостиницы, расположения городских достопримечательностей, зрелищных, спортивных сооружений и других объектов культуры и отдыха;
- принять участие в рассмотрении претензий, связанных с неудовлетворительным обслуживанием клиентов и проведении соответствующих организационно-технических мероприятий;
- принять участие в оформлении документов по рассмотрению претензий, связанных с неудовлетворительным обслуживанием клиентов и проведении соответствующих организационно-технических мероприятий;
- самостоятельно осуществить контроль над исполнением работниками указаний руководства гостиницы.

Аттестация по итогам учебной/производственной практики по модулю проводится в форме единого комбинированного дифференцированного зачета на основании предоставляемых отчетов, дневников практики и отзывов-характеристик с мест прохождения практики. Итоговая оценка по учебной/производственной практике выставляется отдельно за каждый профессиональный модуль.

Производственная практика (преддипломная) базируется на объеме пройденного материала по учебным циклам и профессиональным модулям и проходит в течение четырех недель, после окончания теоретического обучения, реализуется концентрированно в 6 семестре очной формы обучения. Преддипломная практика является завершающим профессиональным циклом в

усвоении основной ППСЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в соответствии с основными видами деятельности.

Производственная практика является основой для интегрирования учебных дисциплин в целостное представление о профессии, обеспечивая логическую завершенность профессиональной подготовки современного менеджера.

Производственные практики проводятся на предприятиях, организациях, учреждениях независимо от их организационно-правовых форм.

Цели производственной практики:

- непосредственное участие обучающихся в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий и учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
 - приобщение обучающихся к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;
- отработать приемы и методы самостоятельной работы по специальности;
 - сформировать общие первичные навыки управленческих и других связей, характере взаимодействия с потребителями услуг;
 - выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся;
 - сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы.

Аттестация по итогам производственной (преддипломная) практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов, дневников практики и отзывов-характеристики с мест прохождения практики.

(Программы практик прилагаются.

Базы проведения практик Приложение 5)

5. Фактическое ресурсное обеспечение ППСЗ специальности

43.02.11 Гостиничный сервис

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППСЗ.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация ППСЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

(Руководство и педагогический состав по специальности 43.02.11

Гостиничный сервис Приложение 4.)

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Реализация ППСЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети «Интернет».

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы

периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Библиотечный фонд содержит не менее 3 наименований российских журналов.

Филиал предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети «Интернет».

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Елецкий филиал располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений филиала, организованных с целью материально-технического обеспечения учебного процесса:

КАБИНЕТЫ

гуманитарных и социально-экономических дисциплин

иностранного языка

менеджмента и управления персоналом

правового и документационного обеспечения профессиональной

деятельности экономики и бухгалтерского учета

инженерных систем гостиницы и охраны труда

безопасности жизнедеятельности

организации деятельности службы бронирования

организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей

организации продаж гостиничного продукта

естествознания, географии и экологии

математики

ЛАБОРАТОРИИ И ТРЕНИНГОВЫЕ КАБИНЕТЫ

информатики и информационно-коммуникационных технологий в

профессиональной деятельности гостиничный номер

служба приема и размещения гостей

служба бронирования гостиничных услуг

служба продажи и маркетинга

СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС

спортивный зал

открытый стадион широкого профиля с элементами

полосы препятствий стрелковый тир

ЗАЛЫ

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

актовый зал

(Сведения об учебно-материальной базе образовательного процесса

Приложение 3.)

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

В соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (п. 8.1.) оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин (модулей);
- оценка уровня овладения компетенциями.

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется посредством текущего контроля успеваемости (в течение семестра),

промежуточной аттестации (по окончании семестра) и государственной итоговой аттестации выпускников.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, систематически осуществляемую на протяжении семестра.

Текущий контроль знаний обучающихся представляет собой:

- устный опрос (групповой или индивидуальный);
- проверку выполнения письменных домашних заданий;
- проведение контрольных работ;
- тестирование (письменное или компьютерное);
- контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

При осуществлении текущего контроля преподаватель оценивает знания обучающихся, результаты учитывает при проведении промежуточной аттестации, а так же фиксирует посещение обучающимися занятий.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и может завершать изучение, как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов).

Основными формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет и/или экзамен. Порядок и форма проведения зачетов и экзаменов устанавливается соответствующими нормативными актами и положениями.

Цель осуществления промежуточной аттестации – подведение итогов работы обучающихся в семестре и/или за учебный год, а так же принятие соответствующих административных решений о возможности дальнейшего освоения обучающимися учебной программы (перевод обучающихся на следующий курс, академический отпуск, отчисление и т.д.). Контроль осуществляется с помощью определенных форм: тест; контрольная работа; зачет; экзамен (по дисциплине, модулю); курсовая работа.

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ПШССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

На основании приказа министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения

государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и 43.02.11 Гостиничный сервис государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей Университета, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом Университета. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который утверждается органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации в сфере образования, на территории которого находится образовательная организация, по представлению головного вуза

Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в филиале и головном вузе из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организации, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организации, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
- представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППСЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис подготовлен к освоению образовательных программ высшего

образования.

**8. Иные компоненты, включенные в состав ППСЗ по решению
кафедры**

(Прилагаются: Программа по подготовке и защите индивидуальных проектов; Программа по подготовке и защите квалификационных экзаменов; Паспорт и программа формирования компетенций по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис)

Зав.кафедрой СПО



Н.А. Гнездилова