



Образовательное частное учреждение высшего образования

«Российская международная академия туризма»

Факультет среднего профессионального образования

Принято Ученым Советом
«27» июня 20 19 г.
Протокол № 02-06-03

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Е. Н. Трофимов
«27» июня 20 19 г.



**Основная образовательная программа –
программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.14
Гостиничное дело
(базовая подготовка)**

Квалификация: специалист по гостеприимству

Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес. на базе основного общего образования

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель коммерческого
директора ООО «Макси»
отель Sky point Шереметьево
В. Р. Ашуров
«23» апреля 20 19 г.



Руководитель отдела по работе с
персоналом ООО «Олимпиец»
Фарк – отель «Олимпиец»
Е. Н. Пронникова
«23» апреля 20 19 г.

Химки 20 19

Основная образовательная программа - программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года N413, федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного Приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. № 1552. Зарегистрированным в Минюсте РФ 26 декабря 2016 года, №44974 с учетом требований профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты населения Российской Федерации от 07.05 2015 г. № 282н (Зарегистрировано в Минюсте России 26.05.2015г. № 37395), а также Стандартов WorldSkillsRussia по компетенции 43 «Администрирование отеля».

Основная образовательная программа - программа подготовки специалистов среднего звена рассмотрена на заседании Совета факультета СПО.

протокол № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Разработчики:

О. М. Лукерина, зав. УМО факультета СПО

И. В. Глухавцова, зав. отделом практик и повышения проф.мастерства факультета СПО

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебно-методической работе
_____ Н. Н. Лагуцева

Декан факультета СПО
_____ Г.И.Зорина

Директор учебно-методического центра
_____ Л. В. Горбачева

Председатель родительского комитета

Председатель студенческого совета

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ..... | 4 |
| 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ..... | 5 |
| 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА..... | 6 |
| 4. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА..... | 17 |
| 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА..... | 20 |
| 6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА..... | 24 |
| 7. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА..... | 25 |
| 8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ..... | 27 |
| 9. ФОРМИРОВАНИЕ СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ФАКУЛЬТЕТА СПО..... | 28 |

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, (далее – ООП, образовательная программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

ООП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана факультетом среднего профессионального образования РМАТ на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело и примерной основной образовательной программой среднего профессионального образования специальности 43.02.14 Гостиничное дело (далее – ПООП СПО).

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26.12.2016 регистрационный № 44974);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413) в ред. Приказа Минобрнауки России № 1645 от 29.12.2014 г, изменениями от 31.12 2015 г. и от 29.06.2017;
- Приказ Минобрнауки РФ № 464 от 14. 06.2013 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями от 26.05.2015.;
- Приказ Минобрнауки и науки РФ от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» с изменениями от 18.08.2016 г. Приказ Минобрнауки РФ № 1061;
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 17. 01. 2017 г. № 1138 «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;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, регистрационный номер: 43.02.14-170717, дата регистрации в реестре: 17/07/2017;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением ФУМО по общему образованию (протокол № 2/16-з от 28.06.2016 г.);
- Технические описания компетенции WorldSkillsRussia «Администрирование отеля»;
- Локальные акты факультета СПО РМАТ
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.) с Уточнениями (ФИРО № 3 от 25.05.2017).

1.2. Используемые сокращения

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
 ПООП – примерная основная образовательная программа;
 МДК – междисциплинарный курс
 ПМ – профессиональный модуль
 ОК – общие компетенции;
 ПК – профессиональные компетенции

1.3. Характеристика подготовки по специальности

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: специалист по гостеприимству.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования .

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования:

- в очной форме – 3 года 10 месяцев.
- при очно-заочной и заочной формах обучения - увеличивается не более чем на 1,5 года по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Область профессиональной деятельности выпускников: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС):

| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Квалификации |
|--|---|------------------------------|
| Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения | Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения | Специалист по гостеприимству |
| Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания | Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания | Специалист по гостеприимству |
| Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда | Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда. | Специалист по гостеприимству |
| Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж | Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж | Специалист по гостеприимству |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | Горничная |

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Общие компетенции

| Код компетенции | Формулировка компетенции | Знания, умения |
|-----------------|--|--|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить |

| | | |
|-------|---|---|
| | | <p>необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p> |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | <p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории</p> |

| | | |
|-------|--|---|
| | | профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| | | Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| | | Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | Умения: описывать значимость своей профессии (специальности) |
| | | Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности) |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) |
| | | Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической | Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) |

| | | |
|-------|---|--|
| | подготовленности. | Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| | | Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| | | Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную |

| | | |
|--|--|--|
| | | привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования |
| | | Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |

Профессиональные компетенции

| Основные виды деятельности | Код и формулировка Компетенции | Индикаторы достижения компетенции (для планирования результатов обучения по элементам образовательной программы и соответствующих оценочных средств) |
|--|--|--|
| Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения | ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале | Практический опыт: планирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей. |
| | | Умения: планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами; организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения, в т.ч. на иностранном языке; |
| | | Знания: методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; направленность работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников; правила работы с информационной базой данных гостиницы; |
| | ПК 1.2. Организовывать | Практический опыт: Организации и стимулирования деятельности |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</p> | <p>исполнителей по приему и размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке</p> |
| | | <p>Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля;</p> |
| | | <p>Знания: законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг; стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы; цели, функции и особенности работы службы приема и размещения; стандартное оборудование службы приема и размещения; порядок технологии обслуживания: приема, регистрации, размещения и выписки гостей; виды отчетной документации; правила поведения в конфликтных ситуациях;</p> |
| <p>ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества</p> | <p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества</p> | |
| | <p>Умения: контролировать работу сотрудников службы приема и размещения по организации встреч, приветствий и обслуживания гостей, по их регистрации и размещению, по охране труда на рабочем месте, по передаче работниками дел при окончании смены; контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения;</p> | |
| | <p>Знания: стандарты, операционные процедуры и регламенты, определяющие работу службы приема и размещения; критерии и показатели качества</p> | |

| | | |
|---|---|--|
| | | <p>обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;</p> <p>категории гостей и особенности обслуживания; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания гостей;</p> |
| <p>Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания</p> | <p>ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале</p> | <p>Практический опыт: планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;</p> |
| | | <p>Умения: осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;</p> |
| | | <p>Знания: задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке;</p> |
| | <p>ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</p> | <p>Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | | <p>Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>Знания: технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания; этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания;</p> |
| | ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей | <p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;</p> <p>Умения: контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания);</p> <p>Знания: критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания;</p> |
| Организация и контроль текущей деятельности | ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации | Практический опыт: планирования потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; |

| | | |
|---|--|---|
| сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; | номерного фонда в материальных ресурсах и персонале | <p>Умения: оценивать и планировать потребность службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; определять численность работников, занятых обслуживанием проживающих гостей в соответствии установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; выполнять регламенты службы питания;</p> |
| | | <p>Знания: структуру службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы; методика определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; нормы обслуживания;</p> |
| | ПК 3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы | <p>Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; организации и стимулировании деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;</p> |
| | | <p>Умения: организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг сотрудниками службы; рассчитывать нормативы работы горничных;</p> |
| | | <p>Знания: задачи, функции и особенности работы службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; кадровый состав службы, его функциональные обязанности; требования к обслуживающему персоналу; цели, средства и формы обслуживания; технологии организации процесса обслуживания гостей; регламенты службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; особенности оформления и составления отдельных видов организационно – распорядительных и финансово – расчетных документов; порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением, в т.ч. на иностранном языке;</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p> | <p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.</p> <p>Умения: контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; контролировать состояние номерного фонда, ведение документации службы, работу обслуживающего персонала по соблюдению техники безопасности на рабочем месте, оказанию первой помощи и действий в экстремальной ситуации;</p> <p>Знания: принципы взаимодействия с другими службами отеля; сервисные стандарты housekeeping (стандарты обслуживания и регламенты службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда); критерии и показатели качества обслуживания; санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей; порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда; принципы управления материально-производственными запасами; методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания потребителей; систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда;</p> |
| <p>Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж;</p> | <p>ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале</p> | <p>Практический опыт: планирования потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>Умения: оценивать и планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале; планировать и прогнозировать продажи;</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>Знания: структура и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы; направления работы отделов бронирования и продаж; функциональные обязанности сотрудников службы бронирования и продаж; рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; виды каналов сбыта гостиничного продукта;</p> |
| | <p>ПК 4.2. Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</p> | <p>Практический опыт: организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов; выявлении конкурентоспособности гостиничного продукта; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;</p> <p>Умения: осуществлять мониторинг рынка гостиничных услуг; выделять целевой сегмент клиентской базы; собирать и анализировать информацию о потребностях целевого рынка; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей; выявлять конкурентоспособность гостиничного продукта и разрабатывать мероприятия по ее повышению; проводить обучение, персонала службы бронирования и продаж приемам эффективных продаж;</p> <p>Знания: способы управления доходами гостиницы; особенности спроса и предложения в гостиничном бизнесе; особенности работы с различными категориями гостей; методы управления продажами с учётом сегментации; способы позиционирования гостиницы и выделения ее конкурентных преимуществ; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; каналы и технологии продаж гостиничного продукта; ценообразование, виды тарифных планов и тарифную политику</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | | гостиничного предприятия; принципы создания системы «лояльности» работы с гостями; методы максимизации доходов гостиницы; критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам; виды отчетности по продажам; нормативные документы, регламентирующие работу службы бронирования и документооборот службы бронирования и продаж; перечень ресурсов необходимых для работы службы бронирования и продаж, требования к их формированию; методику проведения тренингов для персонала занятого продажами гостиничного продукта; |
| | ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей | Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей определения эффективности мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта; |
| Умения: оценивать эффективность работы службы бронирования и продаж; определять эффективность мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта; разрабатывать и предоставлять предложения по повышению эффективности сбыта гостиничного продукта; | | |
| Знания: критерии и методы оценки эффективности работы сотрудников и службы бронирования и продаж; виды отчетности по продажам; | | |

4. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

| Структура образовательной программы | Объем образовательной программы в академических часах |
|---|---|
| Общеобразовательный учебный цикл | 1476 |
| Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 468 |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | 144 |
| Общепрофессиональный цикл | 612 |
| Профессиональный цикл | 1728 |
| Государственная итоговая аттестация | 216 |

| | |
|--|------|
| Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования | 5940 |
|--|------|

Учебный план по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Учебный план регламентирует порядок реализации ООП по специальности СПО, в том числе с получением среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Учебный план определяет перечень, объем и порядок реализации дисциплин и модулей. В учебном плане выделены: объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и объем самостоятельной работы обучающихся.

Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413,) в ред. Приказа Минобрнауки России № 1645 от 29.12.2014 г, изменениями от 31.12 2015 г. и от 29.06.2017 с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259) и Уточнений к ним (ФИРО № 3 от 25.05.2017)., Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г. № 1552, зарегистрированным в Минюсте РФ «26» декабря 2016 г. № 44974, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464; Профессиональным стандартом "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 N 282н (Зарегистрировано в Минюсте России 26.05.2015 № 37395); Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 и изменениями (Приказ Минобрнауки России от 17. 01. 2017 г № 1138).

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 30% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена

в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Общеобразовательный учебный цикл реализуется по социально-экономическому профилю.

Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Естествознание», «Обществознание», «Информатика», «Экономика», «Право», «География», «Экология».

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО - 1296 часов, с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован в соответствии с запросами социальных партнеров следующим образом: в цикле ОГСЭ введена дисциплина «Русский язык и культура речи» - 92 часа, в цикле общепрофессиональных дисциплин введены дисциплины, «Охрана труда» - 45 часов, «Организация туризма» - 98 часов, «Введение в специальность» - 45 часов. Остальные 1016 часов использованы на увеличение объема часов во взаимодействии с преподавателем по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (117 часов), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в объеме 176 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 68 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину часов в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

При формировании ООП выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям профессионального учебного цикла

ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения (4 семестр) и по ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности службы бронирования и продаж (6 семестр) и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного экзамена.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должно соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Демонстрационный экзамен предусматривает практические задания в соответствии с рекомендациями конкурсной программы WorldSkills Russia по компетенции 43 «Администрирование отеля».

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации и каникул.

Календарный учебный график составляется на основе ФГОС СПО с учетом сроков и продолжительности практик и государственной итоговой аттестации выпускников по конкретному направлению подготовки.

Для удобства составления расписания учебных занятий календарный учебный график составлен по курсам.

При составлении календарного учебного графика учтены следующие параметры:

продолжительность учебного года - с 1 сентября по 31 августа (включая каникулы);

- учебный год делится на два семестра;
- продолжительность каникул составляет от восьми до одиннадцати недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период;
- объем обязательной нагрузки и практики не превышает 36 академических часов в неделю;
- освоение образовательных программ среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.
- Освоение ООП базовой подготовки при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет 165 недель (5940 часов), в том числе:

| | |
|---|------------|
| Обучение по учебным циклам | 165 недель |
| в том числе: | |
| Учебная практика | 10 недель |
| Производственная практика | 11 недель |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 недели |
| Промежуточная аттестация | 7 недель |
| Государственная итоговая аттестация | 6 недель |
| Каникулярное время | 34 недели |
| Итого | 199 недель |

РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и

лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности;
менеджмента и управления персоналом;
основ маркетинга;
правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
экономики и бухгалтерского учета;
инженерных систем гостиницы;
предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса;
организации деятельности сотрудников службы приема, размещения;
организации деятельности сотрудников службы питания;
организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.

Лаборатории:

учебный гостиничный номер (стандарт);
учебный бар.

Тренажеры, тренажерные комплексы

стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования.

Спортивный комплекс

Спортивный зал.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал.

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Факультет среднего профессионального образования РМАТ, реализующий образовательную программу по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, располагает материально-технической базой, которая обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей ООП.

Оснащение лабораторий и мастерских

Лаборатория «Гостиничный номер (стандарт)»:

1. Кровать двухместная - 1 шт
2. Прикроватная тумбочка – 1 шт
3. Настольная лампа
4. Бра – 2 шт
5. Картина - 2 шт
6. Холодильник
7. Стол – 3 шт (письменный, обеденный, журнальный)
8. Зеркало
9. Шкаф – 2 шт

10. Телефон
11. Верхний светильник - 5 шт
12. Телевизор
13. Душевая кабина
14. Унитаз
15. Раковина
16. Одеядло – 2 шт
17. Подушка – 2 шт
18. Покрывало – 1 шт
19. Комплект постельного белья
20. Шторы
21. Ершик для унитаза
- 22. Ведерко для мусора**
23. Держатель для туалетной бумаги
24. Посуда
25. Полотенце для лица
26. Полотенце для тела
27. Полотенце для ног
28. Компьютер
29. СВЧ-печь
30. Настенные часы
31. Диван

Тренажерный комплекс:

«Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования».

Персональный компьютер

Стойка ресепшн

Многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс)

Сейф

Шкаф для папок

Стеллаж

Лаборатория «Учебный бар»:

1. Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья
2. СВЧ-печь
3. Салат-бар
4. Стеллаж для напитков (шоколада)
5. Столы
6. Стулья
7. Кипятильник
8. Конвектомат
9. Витрина холодильная / стол холодильный с охлаждаемой столешницей
10. Холодильная камера
11. Раковина - 2 штуки
12. Стол для разогрева, подогрева и раздачи блюд
13. Электрический чайник
14. Весы электронные настольные

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в Академии и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей в соответствии с выбранной траекторией, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Администрирование отеля».

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Сведения о библиотечном фонде (печатные и/или электронные издания) для реализации программы подготовки специалистов среднего звена

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ

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

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированных по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки все обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

При этом обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе для 100 процентов обучающихся.

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 4 наименований российских журналов.

Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками Академии, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников Академии отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте

«Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разработаны и утверждены образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

К государственной итоговой (итоговой – по не имеющим государственной аккредитации образовательным программам) аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план

Государственная итоговая (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационный экзамен. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

7. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

7.1. Учебный план базовой подготовки

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Учебный план базовой подготовки по специальности предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- ОУД. Общеобразовательный цикл
- ОГСЭ - общего гуманитарного и социально-экономического цикла;
- ЕН - математического и общего естественнонаучного цикла;
- ПЦ – профессионального цикла и разделов:
- УП - учебная практика;
- ПП - производственная практика (по профилю специальности);
- ПДП - преддипломная практика;
- государственная итоговая аттестация (подготовка, защита выпускной квалификационной работы, демонстрационный экзамен).

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу. В общеобразовательном цикле учебного плана предусмотрено выполнение индивидуального проекта. При реализации учебного плана применяются традиционные формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок. Оценивание знаний обучающихся идет по пятибалльной шкале: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Общеобразовательный цикл по специальности 43.02.14 Гостиничное дело изучается на первом курсе в объеме 1476 часов. По окончании изучения данного цикла на первом курсе предусмотрены экзамены по русскому языку, математике, иностранному языку, истории. По дисциплине основы безопасности жизнедеятельности, во втором семестре обучающиеся сдают дифференцированный зачет. По выбору из обязательных предметных областей обучающиеся сдают дифференцированный зачет по: естествознание, обществознание, информатика, экономика, право, география, экология.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла учебного плана подготовки по специальности состоит из следующих обязательных

дисциплин: ОГСЭ.01 Основы философии (45 ч), ОГСЭ.02 История (45 ч.), ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (259 ч.), ОГСЭ.04 Физическая культура (176 ч), ОГСЭ.05 Психология общения (48 ч.), и дисциплины вариативной части ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи (92 ч.).

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

Состоит из дисциплины федерального компонента:

Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности (150 ч).

Обязательная часть профессионального учебного цикла базовой подготовки предусматривает изучение следующих дисциплин:

ОП.01 Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле

ОП.02 Основы маркетинга гостиничных услуг

ОП.03 Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности

ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия

ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

ОП.06 Иностранный язык (французский)

ОП.07 Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

и вариативной части:

ОП.09 Охрана труда

ОП.10 Организация туризма

ОП.11 Введение в специальность.

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

Профессиональный учебный цикл состоит из общих профессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная и производственная практика (по профилю специальности).

Учебный план приведен в Приложении 1.

7.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график представлен в Приложении 2.

7.3. Аннотации рабочих программ дисциплин, модулей, учебной и производственной практик

В обязательной части циклов ППСЗ представлены все дисциплины в соответствии с ФГОС и распределены в учебном плане следующим образом:

ОУД.00 Общеобразовательный цикл. С учетом профиля специальности состоит из 15 дисциплин. Общий объем обязательных часов данного цикла составляет 1476 часов, все дисциплины изучаются на первом курсе.

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

В состав цикла входят 5 дисциплин федерального компонента, в т.ч. ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОГСЭ.04 – Физическая культура. ОГСЭ.05 Психология общения. И 1 дисциплина вариативной части ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи.

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

Состоит из дисциплины федерального компонента: ЕН.01 Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности

П.00 Профессиональный цикл, состоящий из ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины и ПМ.00 Профессиональные модули.

В состав ОП.00 входят 8 дисциплин федерального компонента, 3 дисциплины вариативной части; в раздел

ПМ.00 входят 5 профессиональных модулей.

Рабочая программа учебной дисциплины (профессионального модуля) – документ, являющийся частью ППССЗ СПО и предназначенный для реализации требований ФГОС СПО. Рабочая программа учебной дисциплины (профессионального модуля) является единой для всех форм обучения и содержит следующие разделы:

- Титульный лист,
- Паспорт рабочей программы;
- Структура и содержание учебной дисциплины (профессионального модуля);
- Условия реализации программы учебной дисциплины (профессионального модуля);
- Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины (профессионального модуля).

Рабочие программы учебной и производственной практик также являются частью ППССЗ СПО и предназначены для реализации требований к её практическому освоению.

Программа практики определяет содержание, объем времени, виды работ и результаты практики.

Основными разделами программ учебной и производственной практики являются:

1. Паспорт программы практики;
2. Результаты практики;
3. Структура и содержание практики;
4. Условия организации и проведения практики;
5. Контроль и оценка результатов практики.

Рабочие программы учебных дисциплин (профессиональных) модулей и программы всех видов практик ежегодно пересматриваются и утверждаются на заседании Совета факультета.

Аннотации рабочих программы учебных дисциплин (профессиональных) модулей и программ практик публикуются на сайте РМАТ в разделе «Сведения об образовательной организации» подраздел «Образование».

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Факультет СПО Образовательного частного учреждения высшего образования «Российская международная академия туризма» в целях реализации компетентностного подхода использует в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью программы, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин и в целом в учебном процессе по специальности.

В учебном процессе преподавателями активно используются современные образовательные технологии и эффективные методы обучения. Самыми

распространенными среди преподавателей являются следующие интерактивные формы:

- круглый стол;
- мозговой штурм (брейнсторм, мозговая атака);
- case-study (анализ конкретных ситуаций, ситуационный анализ);
- мастер-классы;
- работа в малых группах;
- обучающие игры (ролевые, имитационные, деловые, образовательные и др.);
- использование общественных ресурсов (приглашение специалиста, экскурсии);
- социальные проекты и другие внеаудиторные формы обучения (соревнования, фильмы, спектакли, выставки и др.);
- интерактивная лекция с применением видео- и аудиоматериалов;
- сократический диалог;
- обсуждение сложных и дискуссионных вопросов и проблем (займи позицию, шкала мнений, ПОПС-формула);
- «дерево решений», «анализ казусов», «переговоры и медитация», «лестницы и змейки»;
- тренинги и др.

Разработка обучающимися презентаций на семинарских занятиях позволяет продемонстрировать инициативу, самостоятельность и творческий подход самих обучающихся к процессу обучения.

9. ФОРМИРОВАНИЕ СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ФАКУЛЬТЕТА СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

На факультете СПО Образовательного частного учреждения высшего образования «Российская международная академия туризма» сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ППСЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

На факультете созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера.

Основной сферой подготовки практико-ориентированного выпускника является образовательная среда. Ведущая роль в воспитании принадлежит профессорско-преподавательскому составу. Нравственный облик обучающихся, их мировоззрение формируется всем ходом учебного процесса и всеми, кто к этому процессу причастен.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процесса, а также в ходе реализации образовательных программ и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с ее профессиональным становлением, то есть в научно-исследовательскую и практическую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

Стратегическими целями воспитания студенческой молодежи являются:

– создание условий для полноценного раскрытия духовных устремлений обучающихся, их творческих способностей, для формирования гражданской позиции, социально значимых ценностей, гражданских и профессиональных качеств, ответственности за принятие решений;

– освоение обучающимися новых социальных навыков и ролей, развитие культуры социального поведения с учетом открытости общества и динамики общественных отношений;

– создание атмосферы подлинной и постоянной заботы об обучающихся, их социальной поддержке.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

– систематические (не менее одного раза в учебный год) обсуждения актуальных проблем воспитания обучающихся на Совете факультета, заседаниях предметно-цикловой комиссии с выработкой конкретных мер по совершенствованию воспитательной работы;

– обучение преподавателей через систему регулярно проводимых методических семинаров с целью повышения активности участия в воспитательном процессе всего профессорско-преподавательского состава;

– создание во всех помещениях факультета истинно гуманитарной воспитательной среды, которая способствует формированию положительных качеств обучающихся, преподавателей и всех сотрудников;

– систематическая воспитательная работа по всем направлениям воспитания: гражданскому, патриотическому, нравственному, эстетическому, трудовому, правовому, физическому, психологическому и др.;

– реализация воспитательного потенциала учебной и научной работы;

– вовлечение в воспитательный процесс студенческой молодежи деятелей науки и культуры, искусства и религии, политики и права, работников других сфер общественной жизни;

– обеспечение органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыхов обучающихся;

– обеспечение мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций обучающихся как основы планирования учебно-воспитательной работы.

9.1. Студенческое самоуправление

На факультете созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления. В соответствии с этим активно работает студенческое самоуправление, старосты групп, решают самостоятельно многие вопросы обучения, организации досуга, творческого самовыражения.

В течение всего учебного года на заседаниях студенческого самоуправления рассматриваются вопросы успеваемости и подготовки к сессии, посещаемости учебных занятий, организации и проведения коллективных творческих дел.

Широко развернулось движение «Приходи учиться к нам!».

9.2. Спортивные, творческие клубы

На факультете созданы условия для творческого развития обучающихся, развита благоприятная культурная среда. Давняя традиция на факультете проводить творческие встречи, художественные выставки, которые проводятся силами обучающихся и преподавателей.

Традицией на факультете стали коллективные творческие дела: конкурс туристской песни, посвященный Всемирному Дню туризма, соревнования по

волейболу, футболу, праздник «Восславим труд Учителя!», «Весна, любовь и фантазия», «Поклонимся, великим тем годам», Рождественский бал и др.

На факультете ведется работа по пропаганде здорового образа жизни. Традиционны акции обучающихся и преподавателей о вреде курения, против наркомании. Активно развивается спортивная жизнь. Традиционными стали ежегодные спортивные мероприятия.

9.3. Научное студенческое общество

Вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с её профессиональным становлением, то есть в научно-исследовательскую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр учебно-воспитательных задач.

Воспитательный аспект студенческого научного творчества имеет также большое значение и в деле формирования личных качеств будущего специалиста.

Большое внимание уделяется научным исследованиям обучающихся как основному источнику формирования профессиональных компетенций высокого уровня. Ежегодно на базе Образовательного частного учреждения высшего образования «Российская международная академия туризма» проводятся конференции обучающихся, молодых ученых и аспирантов, по результатам которых издается сборник тезисов докладов. Обучающиеся факультета СПО активно участвуют в конкурсах различного уровня, представляя свои научные и творческие работы.

Формирование у обучающихся способностей анализировать социально значимые проблемы осуществляется с использованием методов и форм гуманистического воспитания, которые предполагают включение в содержание воспитания философских, человековедческих, психологических, исторических, юридических, филологических, культурологических и других гуманитарных знаний. Их назначение – ввести обучающихся в мир человека, его жизненных проблем, помочь осознать себя как личность и индивидуальность, понять свою связь с другими людьми, обществом, природой, культурой, научиться жизнотворчеству, созиданию себя как человека культуры.

9.4. Воспитательная работа на факультете

Воспитательная деятельность факультета направлена на создание условий для становления социально-профессиональной компетентной личности обучающегося, обладающего чувствами патриотизма, гражданской зрелости, способности к творческому труду, обладающего нравственной культурой.

Организация и планирование воспитательной работы осуществляется по следующим направлениям:

- формирование студенческого самоуправления и работы;
 - развитие культурно-массовой и творческой деятельности;
 - проведение познавательных и развивающих учебно-выездных занятий;
 - воспитание здорового образа жизни;
 - профилактика асоциального поведения среди молодежи;
- взаимодействие и сотрудничество с родителями обучающихся студентов.

Большое внимание уделяется патриотическому воспитанию молодежи. Стали традицией классные часы, посвященные Дню защитника Отечества, на которых участвуют ветераны Великой Отечественной войны, воины-интернационалисты. Одной из интересных форм стала литературная гостиная, посвященная памяти поэта-фронтовика, большого друга Образовательного частного учреждения

высшего образования «Российская международная академия туризма» Исаева Егора Александровича.

Учебно-выездные занятия повышают качество учебных и профессиональных дисциплин, развивают практическое освоение профессии, связанных с туризмом. С огромным интересом обучающиеся посетили Ростов Великий, Санкт-Петербург, Муром, Велики Новгород, Казань, Волгоград, Тула и другие города.

Взаимодействие студенческого актива, родителей, педагогического коллектива способствуют качественному состоянию образовательного процесса на факультете.