

**НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА**

**Московский филиал**

**Колледж гостиничного сервиса**

«СОГЛАСОВАНО»

Президент Российской Гостиничной Ассоциации

\_\_\_\_\_ Г.А. Ламшин  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2013 г.

М.П.

«УТВЕРЖДАЮ»

\_\_\_\_\_ Ректор РМАТ  
Е.Н. Трофимов

«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель Генерального директора  
ООО «Газпром торгсервис»

\_\_\_\_\_ Ю.А. Хвостенко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2013 г.

М.П.

“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2013  
г.

М.П.

**ОСНОВНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
подготовки специалистов среднего звена**

**101101 Гостиничный сервис**

вид подготовки: базовый

форма подготовки: очная

г. Москва

2013 г.

## **Аннотация программы**

Одобрена

Разработана

Методическим советом  
Колледжа гостиничного  
сервиса Московского филиала РМАТ

на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта по специальности  
среднего профессионального образования 101101  
«Гостиничный сервис»

### **Разработчики:**

Козловская Л.В., к.п.н., Заслуженный учитель РФ, Директор Колледжа гостиничного сервиса;

Табенкина Т.М., заместитель директора по учебно-методической работе Колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ;

Молокоедова Н.А., заместитель директора по учебно-производственной работе Колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетный работник СПО;

Каналина Н.А., методист Колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетный работник СПО.

**Правообладатель программы:** Колледж гостиничного сервиса Московского Филиала РМАТ;

**Нормативный срок 5022** часа при очной форме подготовки.

**Квалификация выпускника** - менеджер.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Требования к поступающим	5
1.2. Нормативный срок освоения программы	5
1.3. Характеристика выпускника	5
2. Характеристика подготовки	6
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса.	8
3.1. График учебного процесса	8
3.2. Учебный план	9
4. Условия реализации образовательной программы	19
5. Оценка качества освоения образовательной программы	34
Приложение 1. Программы учебных дисциплин цикла ОДБ (ОДП).	
Приложение 2. Программы учебных дисциплин цикла ОГСЭ.	
Приложение 3 Программы учебных дисциплин цикла ЕН.	
Приложение 4. Программы учебных дисциплин цикла ОП	
Приложение 5. Программы профессиональных модулей.	
Приложение 6. Программы производственных практик	

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Профессиональная образовательная программа по специальности *101101 «Гостиничный сервис»* - совокупность учебно-методической документации, включающая учебный план, рабочие учебные программы дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, методические материалы, обеспечивающие реализацию образовательной технологии, требования работодателей.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный Государственный образовательный стандарт СПО по специальности 101101 «Гостиничный сервис» № 273 от 05.04.2010 г.;
- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (одобрены Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (Протокол «№ 1 от 03.02.2011 г.);
- Разъяснения по формированию программ учебных дисциплин начального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования, утвержденных Директором Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации И.М. Реморенко 27.08.2009 г.
- Разъяснения по формированию программ профессиональных модулей начального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования, утвержденных Директором Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации И.М. Реморенко 27.08.2009 г.
- Рекомендации по разработке рабочих программ профессиональных модулей по профессиям начального и специальностям среднего профессионального образования, утвержденных Директором ГОУ ДПО УМЦ ПО С.А. Заякиным в 2011 г.
- Рекомендациям по разработке рабочих программ учебных дисциплин по профессиям начального и специальностям среднего профессионального образования, утвержденных Директором ГОУ ДПО УМЦ ПО С.А. Заякиным в 2011 г.

Профессиональная образовательная программа включают в себя пакет нормативно-правовой документации и комплект учебно-методического сопровождения:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности *101101 «Гостиничный сервис»*;
- Федеральный компонент государственного образовательного стандарта среднего общего образования;

- базисный учебный план;
  - рабочий учебный план, утвержденный ректором РМАТ;
  - примерные программы учебных дисциплин, одобренных ФГУ ФИРО Минобразования РФ, 2008 г.;
  - рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с учебным планом;
  - рабочие программы производственных практик;
  - программы Итоговой Государственной аттестации выпускников.
- требования работодателей.

### **1.1 Требования к поступающим:**

лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования.

**1.2. Нормативный срок** освоения программы 2 года 10 месяцев при очной форме подготовки. Трудоемкость ОПОП 5022 часа.

### **1.3. Характеристика выпускника.**

1.3.1. Область профессиональной деятельности выпускника: организация обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения.

1.3.2. 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;

1.3.3. Виды профессиональной деятельности выпускника:

- бронирование гостиничных услуг;
- прием, размещение и выписка гостей;
- организация обслуживания гостей в процессе проживания;
- продажи гостиничного продукта;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная, администратор гостиницы (дома отдыха), портье).

## **2. Характеристика подготовки.**

**2.1. Выпускник должен уметь:** организовывать высокоэффективное обслуживание потребителей услуг; участвовать в решении организационно-стратегических задач; создавать комфортные условия пребывания в гостиницах и туристских комплексах; консультировать потребителей по вопросам оказываемых услуг; осуществлять контроль качества предоставляемых услуг; осуществлять контроль за размещением потребителей; управлять конфликтами и стрессами в профессиональной деятельности; рассматривать претензии и принимать меры по их предотвращению; осуществлять контроль за работой персонала, за обеспечением чистоты и порядка в помещениях гостиниц и туристских комплексов, за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены; пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**2.2. Выпускник должен знать:** законодательные акты и нормативные документы по организации обслуживания в гостиницах и туристских комплексах; основы сервисной деятельности; правила и методы организации обслуживания потребителей услуг; экономику отрасли; сущность и принципы менеджмента; принципы организации труда и управления персоналом; этику делового общения; управленческую психологию; документационное обеспечение управления; основы маркетинга и предпринимательской деятельности в сфере сервиса; сущность денежно-кредитной и инвестиционной политики; основные показатели эффективности услуг, предоставляемых гостиницами и туристскими комплексами; конъюнктуру рынка услуг гостиничного и туристского сервиса; основы гостиничного дела; технологию приема и размещения потребителей услуг; виды оказываемых услуг; основы информационных технологий и их применение в профессиональной деятельности; правила внутреннего трудового распорядка; нормы и правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности.

**2.3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП**

В результате освоения ОПОП выпускник должен обладать следующими компетенциями:

**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.

**ОК 10.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

*1. ПМ 0.1 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.

*2. ПМ 0.2 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. ПМ 0.3 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.

### *4. ПМ 0.4 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.

### *ПМ 0.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.*

## **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса.**

### **3.1. Календарный учебный график**

Календарный учебный график разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 101101 Гостиничный сервис, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации № 273 от 05 апреля 2010 года.

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам составляет 134 недели и **3348** аудиторных часов за весь курс обучения. Обучение на 1 курсе (на базе основного общего образования) составляет 39 учебных недель, аудиторная нагрузка составляет **1404** часа, промежуточная аттестация – 2 недели во втором семестре, каникулы 11 недель. Теоретическое обучение на 2 курсе составляет 31 неделю, аудиторная нагрузка – **1116** часов, учебная практика – 7 недель концентрированно, производственная по профилю специальности – 2 недели. Обучение на третьем курсе составляет 23 учебных недели, аудиторная нагрузка – **828** часов, практика учебная – 4 недели, по профилю специальности – 2 недели концентрированно и



преддипломная практика – 4 недели концентрировано. Итоговая государственная аттестация составляет 6 недель, из них: 4 недели занимает подготовка к итоговой государственной аттестации и 2 недели – итоговая государственная аттестация. Промежуточная аттестация – 3 недели на втором-третьем курсах.

Каждая учебная дисциплина завершается установленной формой контроля (экзаменом, зачетом или контрольной работой); количество экзаменов и зачетов в семестре не превышает установленных норм. Зачеты и контрольные работы проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины.

Практика для получения первичных профессиональных навыков, практика по профилю специальности, стажировка (практика квалификационная), проводятся концентрировано. Общее время практики студентов выдержано по продолжительности согласно ФГОС СПО и распределено с учетом логической последовательности по всему сроку обучения. Итоговая государственная аттестация предусмотрена в виде защиты выпускной квалификационной работы (диплома) для студентов, освоивших 100% ЕД.

### 3.2 Учебный план.

Учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 101101 Гостиничный сервис, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации №273 от 05 апреля 2010 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№273 от 05 апреля 2010 г). Учебный план специальности прилагается. Структура рабочего учебного плана соответствует рекомендациям по разработке учебного плана по специальности среднего профессионального образования на основе ФГОС с учетом базисного учебного плана, утвержденного Минобрнауки России. Учебный план отражает общую характеристику специальности, нормативную длительность обучения, характеристику объектов деятельности выпускника и требуемый уровень подготовки.

#### **БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

по специальности среднего профессионального образования

#### **101101 Гостиничный сервис**

основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: 51. Менеджер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе  
среднего (полного) общего образования – 1 года 10 месяцев

	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули,	Время	Макс. учебная	Обязательная учебная нагрузка	Реко- мен-
--	---	-------	------------------	----------------------------------	---------------

Индекс	междисциплинарные курсы	в неделя х	нагрузка обучаю- щегося, час.	Всего	В том числе		двух- мь курс изучен ия
					лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>	<b>38</b>	<b>2070</b>	<b>1381</b>	<b>748</b>	<b>40</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>469</b>	<b>313</b>	<b>214</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		55	46			2
ОГСЭ.02	История		60	51			2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		138	108	108		2-3
ОГСЭ.04	Физическая культура		216	108	106		2-3
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>140</b>	<b>94</b>	<b>72</b>		
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности			94	72		2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1461</b>	<b>974</b>	<b>462</b>	<b>40</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>528</b>	<b>352</b>	<b>132</b>		
ОП.01	Менеджмент		128	85	32		2
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности		84	56	10		2
ОП.03	Экономика организации		77	51	13		2
ОП.04	Бухгалтерский учет		41	28	9		3
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц		99	66	20		3

ОП.06	Безопасность жизнедеятельности		99	66	48		3
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		933	622	330	40	
<b>ПМ.01</b>	<b>Бронирование гостиничных услуг</b>		<b>186</b>	<b>124</b>	<b>63</b>		
МДК.01.01.	Организация деятельности служб бронирования		186	124	63		2
УП.01	Учебная практика	2					2
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	1					2
<b>ПМ.02</b>	<b>Прием, размещение и выписка гостей</b>		<b>247</b>	<b>165</b>	<b>93</b>	<b>20</b>	
МДК.02.01.	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей		247	165	93		2-3
УП.02	Учебная практика	2					2
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	1					2
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация обслуживания гостей в процессе проживания</b>		<b>291</b>	<b>194</b>	<b>99</b>	<b>20</b>	
МДК.03.01.	Организация обслуживания гостей в процессе проживания		291	194	99		2-3
УП.03	Учебная практика	2					3
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	1					3
<b>ПМ.04</b>	<b>Продажи гостиничного продукта</b>		<b>209</b>	<b>139</b>	<b>75</b>		
МДК.04.01.	Организация продаж гостиничного продукта		209	139	75		3
УП.04	Учебная практика	2					3
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	1					3

<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>						
УП.05	Учебная практика	3	-				2
	<i>Вариативная часть циклов ОПОП</i>	16	846	563	290		
	<b>Всего часов обучения по циклам ОПОП</b>	<b>54</b>	<b>2916</b>	<b>1944</b>	<b>1038</b>		
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>15</b>		<b>540</b>			
ПП.00	Производственная практика (практика по профилю специальности)	11					
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4					
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>3</b>					
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>6</b>					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
<b>ВК.00</b>	<b>Каникулярное время</b>	<b>13</b>					
	<b>Всего</b>	<b>95</b>					

Рабочий учебный план содержит:

- титульную часть;
- график учебного процесса, в котором отражены сроки начала и окончания учебных занятий по курсам, промежуточных аттестаций, каникул, учебной и производственной практик, государственной (итоговой) аттестации;

- план учебного процесса, включающий циклы дисциплин:

\* общеобразовательный;

\*общий гуманитарный и социально-экономический;

\*математический и естественнонаучный;

\*общепрофессиональный (профессиональные модули и междисциплинарные курсы), а также дисциплины вариативной части ;

- учебную и производственную практики;

- виды государственной (итоговой) аттестации;

- пояснения к рабочему учебному плану.

Подготовка специалистов по специальности 1010101 «Гостиничный сервис» осуществляется на базе основного общего образования. В соответствии с п. 2. ст. 20 Закона РФ «Об образовании» «получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В этом случае образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования, согласованное с федеральным компонентом БУП-2004 для среднего (полного) общего образования согласуется с рекомендациями Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации по реализации среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования № 03-1180 от 29.05.2007.

Для каждого профиля выделены базовые и профильные учебные предметы в соответствии со спецификой профессиональной образовательной программы по специальности СПО. Так, для специальностей гуманитарного и социально-экономического профилей предлагается изучение интегрированного курса «Естествознание», а профильными дисциплинами являются математика, информатика и ИКТ, экономика, право.

В обязательной части циклов ОПОП представлены все дисциплины в соответствии с ФГОС. В таблице «Перечень рабочих программ» выделены дисциплины вариативной части стандарта.

#### **Перечень рабочих программ дисциплин (модулей) по специальности/ направлению подготовки**

№ п/п	Наименование рабочей программы
Общеобразовательные дисциплины ОД.00	
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Обществознание
ОДБ.06	География
ОДБ.07	Естествознание
ОДБ.08	Физическая культура
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДП.10	Математика
ОДП.11	Информатика и ИКТ
ОДП.12	Экономика
ОДП.13	Право
Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины. ОГСЭ.00	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	<b>Русский язык и культура речи</b>
Математические и общие естественнонаучные дисциплины	
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01	Менеджмент
ОП.02	Правовое и Документационное обеспечение

	профессиональной деятельности
ОП.03	Экономика организации
ОП.04	Бухгалтерский учет
ОП.05	Здания и инженерные сооружения гостиниц
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности
ОП.07	<b>Введение в специальность</b>
ОП.08	<b>Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности</b>
ОП.09	<b>Маркетинг</b>
ОП. 10	<b>Управленческая психология</b>
ОП. 11	<b>Охрана труда</b>
ОП. 12	<b>Организация туризма</b>
ОП. 13	<b>География туризма</b>
Профессиональные модули	
<i>ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг</i>	
МДК.01.10	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг
УП.01	Учебная практика
<i>ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей</i>	
МДК 02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
<i>ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания</i>	
МДК.03.01	Организация обслуживания гостей в процессе проживания
УП.03	Учебная практика

ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
<i>ПМ.04 Продажи гостиничного продукта</i>	
МДК.04. 01	Организация продаж гостиничного продукта
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
<i>ПМ.05 Выполнение работ по профессии</i>	
УП.05	Учебная практика

Согласно ФГОС, образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП, увеличивая количество часов на дисциплины и модули обязательной части или вводя новые дисциплины в соответствии с потребностями работодателей и спецификой образовательного учреждения. Вариативная составляющая 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.

Учитывая требования работодателей, в т.ч. социальных партнеров ЗАО ТГК «Бета», ЗАО ТГК «Альфа», ЗАО «Ресторанный комплекс «Гамма-Дельта», для получения дополнительных профессиональных компетенций вариативная часть в объеме 846 аудиторных часа распределена следующим образом:

<b>Цикл дисциплин</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Наименование дисциплин вариативной части</b>
ОГСЭ	88	Русский язык и культура речи
ОП	56	Бухгалтерский учет (увеличение количества часов)
ОП	42	Введение в специальность
ОП	187	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности
ОП	30	Маркетинг



ОП	56	Психология управления
ОП	28	Охрана труда
ОП	56	Организация туризма
ОП	42	География туризма

Соответствие сроков освоения ОПОП федеральным требованиям

Наименование показателя	ФГОС	Учебный план очная форма обучения	Отклонение в %
Нормативный срок освоения основной образовательной программы, зач. ед. (недель)	95	95	0
Общая трудоемкость освоения основной образовательной программы, зач. ед. (недель)	95	95	0
Трудоемкость освоения основной образовательной программы по очной форме получения образования за учебный год, зач. ед. (недель)	39	39	0
Трудоемкость освоения учебных циклов и разделов, зач.ед (недель)			
-ОГСЭ	8,7	11,2	0
-ЕН	2,5	2,6	
-ОП	9,8	22,9	
-ПМ	17	17,3	
-вариативная часть	16		

Учебный план специальности 101101 Гостиничный сервис полностью соответствует требованиям ФГОС специальности. Максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 часов в неделю, аудиторной - 36 часов. В учебный план включены в необходимом объеме все обязательные дисциплины циклов ОГСЭ, ЕН, ОП.

Этапы производственной (профессиональной) практики связанные с производственной деятельностью в гостиницах города Москвы имеют дополнительный перечень организационно-правовых документов: договора с предприятиями - социальными партнерами; приказы по колледжу о распределении студентов на производственную (профессиональную) практику; рабочие программы по всем этапам практики; график производственной (профессиональной) практики, Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»

Практическое обучение по специальности имеет 3 этапа:

1. Учебная практика проводится на предприятиях отрасли, имеющих с колледжем договора на подготовку специалистов, служат для закрепления практических умений и навыков по общепрофессиональным и специальным предметам, полученным в ходе практических занятий в условиях реального производства: закрепляются для специальности 101101 «Гостиничный сервис» - **4-5 семестры.**

2. Производственная практика по профилю специальности проводится на предприятиях соответствующих данной специальности, имеющих с колледжем договора на подготовку специалистов, служат для закрепления профессиональных и специальных навыков в условиях реального производства для специальности 101101 «Гостиничный сервис» - **5-6 семестры;**

3. Преддипломная практика проводится в условиях реального производства, ее целью является проверка профессиональной готовности студента к самостоятельной практической деятельности для специальности 101101 «Гостиничный сервис» - **8 семестр;**

Производственная практика проводится в гостиницах и гостиничных комплексах г. Москвы.

Список гостиниц и других предприятий, с которыми имеются договоры на подготовку специалистов:

№ п/п	Наименование организации	Сроки действия договоров
1.	ЗАО ТК «Бета»	№ 197-01 от 07.09.2012 по 07.09.2015 (с пролонгацией)
2.	ЗАО ТК «Измайлово»	б/н от 12.09.12 по 23.12.15 с пролонгацией
3.	ООО ТК «Альфа»	б/н от 20.11.12 по 12.09.15 с

		пролонгацией
4.	ЗАО ТК «Вега»	б/н от 12.09.12 по 12.09.15 с пролонгацией
5.	ФГУП гостиничный комплекс «Президент-Отель» Управления делами Президента РФ	б/н от 16.02.09 по 16.02.14 с пролонгацией
6.	ООО «Балчуг»	б/н от 26.12.11 по 31.12.12 с пролонгацией

**Промежуточная аттестация** не превышает 1 недели в семестр.

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю проводится в виде экзамена. Учебный план предусматривает выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, предусмотренных ФГОС СПО специальности.

Выполнение **курсовых проектов** предусмотрено по двум междисциплинарным курсам: «Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей», «Организация обслуживания гостей в процессе проживания».

**Государственная итоговая аттестация** проводится в форме защиты дипломной работы.

#### 4. Условия реализации образовательной программы

##### 4.1. Обеспечение всех видов занятий по дисциплинам учебного плана учебно-методической документацией

Основная образовательная программа специальности 101101 Гостиничный сервис обеспечена комплектом рабочих программ учебных дисциплин в полном объеме, разработанных в соответствии с требованиями к составлению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Методические разработки, рекомендации и другие формы вспомогательного материала предназначены для проведения теоретических и практических занятий, курсового проектирования, проведения лекций и т.д. Все работы имеют общепедагогическую и предметную направленность. Методические и дидактические материалы по дисциплинам сгруппированы в учебно-методические комплекты.

К учебно-методической документации, разрабатываемой преподавателями, относятся:

Рабочая программа дисциплины  
Календарно-тематический план  
Контрольно-измерительные материалы  
(входной, промежуточный, ИГА)

Дидактический раздаточный материал  
 Электронные образовательные ресурсы  
 Методические указания по проведению практических и лабораторных работ  
 Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы  
 Методические указания по выполнению курсовой работы (письменной экзаменационной работы).

В процессе обучения используются аудио-, видео- и мультимедийные материалы, различного рода наглядные пособия. Учебно-методические материалы, обеспечивающие основную образовательную программу по специальности 101101 Гостиничный сервис, представлены на электронных носителях и размещены в соответствующей базе данных.

#### 4.2. Обеспечение образовательного процесса учебно-методической литературой.

Основным источником учебно-методической литературы, рекомендованной в примерных и рабочих программах по дисциплинам всех блоков, действующих рабочих учебных планов, является библиотека Академии и собственные учебники Колледжа. Весь фонд учебной и учебно-методической литературы укомплектован печатными изданиями, выпущенными не позднее 2009 года. Обеспеченность студентов литературой, необходимой для реализации основной образовательной программы, соответствует нормативу 0,5 экз. на одного студента. Источники учебной информации отвечают современным требованиям и обновляются раз в 5 лет по специальным дисциплинам и раз в 5 лет по общеобразовательным дисциплинам. В образовательном процессе используются законодательные акты, нормативные документы, регулирующие профессиональную сферу гостиничного сервиса.

Студенты имеют доступ к профессиональным периодическим изданиям в области сервиса такими как: «Ресторанные ведомости», «Деловой мир: туризм и отдых», «Туризм: право и экономика», «Гостиница и ресторан: бизнес и управление».

Студенты обеспечены свободным доступом к электронной базе данных имеющихся образовательных ресурсов, в том числе и специальными профессиональными образовательными ресурсами и информационными ресурсами сети Интернет.

#### **Обеспечение образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой, изданной за последние 5 лет**

№	Наименование дисциплины	Учебник или учебное пособие	Год издания	Кол-во экземпляров
1	Русский язык	1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык. Учебник для СПО.- М.: Академия.	2013	6
		2. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ. - М.: Академия.	2012	1

		3. Воителева Т.М. Сборник упражнений. М.: Академия.	2012	1
		4. Воителева Т. Методические рекомендации. М.: Академия.	2013	1
	Литература	1. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. Учебник для СПО. Литература: в 2-х ч. Ч. 1.– М.: Академия.	2012	6
		2. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. Учебник для СПО. Литература: в 2-х ч. Ч. 2.– М.: Академия.	2012	6
		3. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. Литература: Практикум.– М.: Академия.	2013	1
	Английский язык	<u>Безкоровайная Г. Т., Соколова Н.И., Койранская Е. А., Лаврик Г.В.</u>  Planet of English: Учебник английского языка для учреждений НПО и СПО: (+CD) – М., Академия.	2012	1
	Обществознание	1. Важенин. А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Учебник. - М: Издательский центр «Академия».	2013	6
		2. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Контрольные задания. Учебник. - М: Издательский центр «Академия».	2012	1
		3. Горелов А. А., Горелова Т.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Учебник.- М: Издательский центр «Академия».	2012	6

		4. Горелов А. А., Горелова Т.А. Общественное знание для профессий и специальностей социально-экономического профиля: практикум. - М: Издательский центр «Академия».	2012	1
История		1. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социально-экономического профилей: В 2 ч. Ч. 1. - М: Издательский центр «Академия».	2013	6
		2. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социально-экономического профилей: В 2 ч. Ч. 2. - М: Издательский центр «Академия».	2013	6
		3. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: Дидактические материалы. - М: Издательский центр «Академия».	2012	1
Химия		1. Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей технического профиля. – М.: Академия.	2013	7
		2. Под ред. О.С. Габриеляна. Химия для профессий и специальностей естественнонаучного профиля. – М.: Академия.	2012	2
		3. Ерохин Ю.М. Сборник тестовых заданий по химии. – М.: Академия.	2012	2
		4. Ерохин Ю.М., И.Б. Ковалева. Химия	2013	1

		для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей. – М.: Академия.		
		5. А.Е. Егоров. Химия для колледжей – М.: Академия.	2013	1
		6. О.Е. Саенко. Химия для колледжей – М.: Академия.	2012	2
		7. О.С. Габриелян, А.В. Яшукова. Химия: рабочая тетрадь. – М.: Академия.	2011	1
		8. Ерохин Ю.М. Химия: задачи и упражнения. . – М.: Академия.	2012	1
		9. Под ред. О.С. Габриеляна. Химия : практикум – М.: Академия.	2012	1
	География	1. Е.В. Баранчиков. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Учебник. – М.: «Академия».	2012	3
		2. Петросюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Дидактические материалы. – М.: «Академия».	2012	1
		3. Петросюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Контрольные задания. – М.: «Академия».	2012	1
		4. Петросюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум. – М.: «Академия».	2012	1
		5. . Петросюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Методические рекомендации. – М.: «Академия».	2010	2
	Естествознание	1. Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей. – М., «Академия».	2012	1

		2. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: решение задач. – М., «Академия».	2012	1
		3. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: сборник задач. – М.: «Академия».	2012	1
		4. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Справочник. – М.: «Академия».	2012	1
		6. Константинов В.М., Рязанов А.Г., Фадеева Е.О. Общая биология. – М.: «Академия».	2012	2
	Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура. Учебник для СПО. – М.: Академия.	2012	6
	ОБЖ	1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для СПО. – М.: Академия.	2013	6
	Математика	1. Башмаков М.И. Учебник для СПО. Математика. – М.: Академия.	2012	2
		2. Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. М: Издательский центр «Академия».	2013	2
		3. Башмаков М.И. Математика: Задачник. М: Издательский центр «Академия».	2013	2
		4. Башмаков М.И. Математика: Книга для преподавателя. М: Издательский центр «Академия».	2013	2
	Информатика и ИКТ	1. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».	2013	11
		2. Малясова С. В., Демьяненко С. В. Информатика и ИКТ: Пособие для подготовки к ЕГЭ. М.: Издательский центр «Академия».	2013	1



		3. Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей. – М.: Издательский центр «Академия».	2013	9
Экономика	1. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».		2013	1
	2. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия».		2012	1
	3. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Методические рекомендации. – М.: Издательский центр «Академия».		2012	1
	4. Д.В. Акимов, О.В. Дичева, Л.Б. Щукина. Задания по экономике. . – М.: Издательский центр «Академия».		2012	1
Право	1. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для нач. и сред.проф. образования / Е.А.Певцова. – М.: Издательский центр «Академия».		2012	1
	2. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум для нач. и сред.проф. образования / Е.А.Певцова. – М.: Издательский центр «Академия».		2012	1

Основы философии	Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений. - М.: Издательский центр «Академия».	2012	5
Русский язык и культура речи	1. Воителева Т.М., Антонова Е.С. Русский язык и культура речи. – М.: Издательский центр «Академия».	2013	3
Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	Г.В. Петрова. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности. Учебник. . – М.: Издательский центр «Академия».	2012	2
Менеджмент	1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент. Учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия». 2. Е.Н. Кнышова. Менеджмент. М: ИД «Форум» - ИНФА-М	2012	3
		2008	1
Маркетинг	1. Мурахтанова Н.М., Еремина Е.И. Маркетинг. Учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия». 2. В.А. Алексунин. Маркетинг. М: ИТК «Дашков и К».	2012	3
		2009	1
Экономика организации	М.А. Горенбург, М.М. Хайкин. Экономика ресторанного бизнеса. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия».	2012	3
	А.И. Гомола. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».	2013	5
	А.И. Гомола. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум. –		

		М.: Издательский центр «Академия».	2013	2
Бухгалтерский учет		Гомола А.И., Кириллов В.Е., Кириллов С.В. Бухгалтерский учет. Учебник – М.: Издательский центр «Академия».	2012	1
		Иванова Н.В. Бухгалтерский учет. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия».	2012	1
		Потапова И.И. Калькуляция и учет. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».	2012	2
		Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия».	2012	2
		Лебедева Е.Г. Бухгалтерский учет. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия».	2009	1
		Лебедева Е.Г. Бухгалтерский учет: Практикум. – М.: Издательский центр «Академия».	2011	1
БЖ		Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян. Безопасность жизнедеятельности. Общепрофессиональные дисциплины.	2012	3
Управленческая психология		1. Шарухин А.П., Орлов А.М. Психология делового общения. Учебник . – М.: Издательский центр «Академия».	2012	2
		2. О.Д. Волкогорова. Управленческая психология. М: ИД «ФОРУМ» - ИНФРА – М.	2008	1
Охрана труда		1. Гридин А.Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия».	2011	4
		2. Гридин А.Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия».		
		3. В.М. Калинина. Охрана труда на		

		предприятиях пищевой промышленности. Учебник – М.: Издательский центр «Академия».	2012	3
Иностранный язык в профессиональной деятельности	1. Щербакова И. Звенигородская Н.С. Английский язык для сферы общественного питания.- М: «Академия».	2012	2	
	2. Т.А. Гончарова. Английский язык для гостиничного бизнеса. - М.: «Академия».	2013	4	
	3. Н.Н. Михайлов. Английский язык для направлений «Сервис» и «Туризм». - М: «Академия».	2013	2	
Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности	Е.В. Михеева. Информационные технологии: учебник. – М: Издательский центр «Академия».	2012	11	
	Ф.А. Гурьянова, Л.А. Зуева, Л.А. Родигин. Информационные технологии обслуживания туристов. РМАТ- М: Советский спорт.	2010	1	
Особенности организации службы питания в гостиницах и туристских комплексах	Н.Ю. Арбузова. Технология и организация гостиничных услуг. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия».	2011	2	
Профессиональные модули	1. М.А. Ехина. Организация производства и обслуживания в гостиницах - М.: «Академия».	2012	6	
	2. Н.В. Корнеев, Ю.В. Корнеева, И.А. Емелина. Технология гостиничного сервиса. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».	2011	1	
	3. И.Ю. Ляпина. Организация и технология гостиничного обслуживания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».	2011	2	
	4. И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов. Учебник. – М.:	2009	1	
		2012	2	

		Издательский центр «Академия».  5. А.Е. Гаврилова. Деятельность административно-хозяйственной службы. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».  6. И.М. Асанова, А.А. Жуков. Деятельность службы приема и размещения. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».	2011	2
	География туризма	А.Ф. Арбузов. География туризма. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».	2009	6
	Выполнение работ по профессии Администратор	Н.В. Павлова. Администратор гостиницы. Учебное пособие. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».	2013	2

#### 4. 3. Материально-техническая база обеспечения ОПОП

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда, и т.п.)
1	2	3	4
2-17	Основы философии, история, обществознание, экономика, экономика организации, бухгалтерский учет	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин.  Стол преподавателя – 1; Столы ученические – 12; Стулья – 25; Шкафы – 4; телевизор, ноутбук.	Аренда РМАТ
2-25	Организация продаж гостиничного продукта	Кабинет организации продаж гостиничного продукта (маркетинга)	Аренда РМАТ
2-26	Здания и инженерные системы гостиниц; охрана труда	Кабинет инженерных систем гостиницы и охраны труда	Аренда РМАТ

2-31, 2-42	Иностранный язык	Кабинеты иностранного языка  Стол преподавателя – 2; Столы ученические – 16; Стулья – 34; Телевизор, CD	Аренда РМАТ
2-36	Менеджмент, управленческая психология	Кабинет менеджмента и управления персоналом  Стол преподавателя – 2; Столы ученические – 13; Стулья – 38; Телевизор, компьютер	Аренда РМАТ
2-40	Безопасность жизнедеятельности; экологические основы природопользования	Кабинет экологических основ природопользования, безопасности жизнедеятельности и охраны труда  Стол преподавателя – 2; Столы ученические – 5; Стулья – 12; Шкафы – 3	Аренда РМАТ
2-41	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг; организация обслуживания гостей в процессе проживания	Кабинеты:  1. Организации деятельности служб бронирования; 2. Организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей.  Стол преподавателя -1; Стулья – 30; Столы – трансформеры – Доска – 1; Трибуна – 1; Телевизор – 1; Компьютер – 1; Принтер – 1; Сканер – 1; Телефон – 1; Проектор – 1; Экран механический – 1; Часы - 5	Аренда РМАТ
2-47	Учебная практика по ПМ 01. Бронирование гостиничных услуг; Учебная практика по ПМ 02. Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.04 Продажи гостиничного продукта	Тренинговый кабинет:  Служба приема и размещения гостей; Служба бронирования гостиничных услуг; Служба продажи и маркетинга  Стол преподавателя; Столы ученические; Компьютеры - 12	Аренда РМАТ
2-48	Информатика, Информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности  Стол преподавателя; Столы ученические; Компьютеры - 12	Аренда РМАТ
3-22	Информатика, Информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Лаборатория информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности.  Стол преподавателя; Столы ученические – 10; Стулья – 11; Компьютеры – 11	Аренда РМАТ

3-35	Бухгалтерский учет; Экономика; Экономика организации	Кабинет экономики и бухгалтерского учета	Аренда РМАТ
3-34	Право, правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	Кабинет правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности  стол преподавателя - 1, Столы ученические – 9; Стулья - 30	Аренда РМАТ
2-27	Русский язык, литература, математика, естествознание, география	Кабинет общеобразовательных дисциплин  Столы ученические – 13; Стулья – 32; Телевизор, компьютер	Аренда РМАТ
Буфе т 3 этажа	ОБЖ, БЖ	Электронный тир	Аренда РМАТ

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательной программы

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 101101 «Гостиничный сервис» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; преподаватели проходят стажировку не реже 1 раза в 3 года.

#### **Анализ соответствия требованиям ФГОС СПО доли преподавателей, имеющих ученую степень или ученое звание.**

	человек	ставок	% от общего объема учебной нагрузки кафедры
ППС всего, из них:	20	10	100
Штатные	3	3	
ППС с учеными степенями и /или учеными званиями	5	2,5	
ППС с ученой степенью доктора наук и/или ученым званием профессора	-	-	
Преподаватели практики	2	-	

Всего по образовательной программе: 20 чел., из них:

Штатные - 14

Внешние совместители -4

Внутренние совместители - 2 чел.

Лица, имеющие ученые степени - 5 чел., ученые и почетные звания - 10

Доктора наук, профессора 0 чел

Базовое образование по профилю преподаваемых дисциплин имеют 90% преподавателей по основной образовательной программе.

Педагогический стаж	Количество преподавателей чел.(%)
до 5 лет	-
от 5 до 10 лет	5 (25%)
от 10 до 15 лет	7 (35%)
свыше 15 лет	8 (40%)

Из анализа данных таблицы следует, что 75% педагогов имеют педстаж свыше 10 лет. Средний возраст преподавательского коллектива составляет – 50,8 лет. Практически все преподаватели спецдисциплин имеют производственный стаж работы по специальности.

Все штатные преподаватели проводят различные виды занятий, предусмотренные Государственными образовательными стандартами по специальности. На условиях совместительства осуществляет педагогическую нагрузку административно-управленческий и учебный персонал в объеме не менее 150 часов.

Для обеспечения учебного процесса привлечены к преподавательской деятельности высококвалифицированные специалисты других учебных заведений, специалисты отрасли, профессорско-преподавательский состав РМАТ.

### **Сведения о повышении квалификации**

1. Козловская Л.В. МГУПП – работа в учебно-методическом совете,  
- Vatel certificate, 2007;  
- Организация образования на основе компетентностного подхода, РМАТ, 2008;  
- Евродип, 2008;  
- международный семинар «Корпоративное питание», 2008;  
- Мастер-класс в Серрамадзони, Италия 2009;



- Дельфийские игры, Новосибирск, 2008-2013;
  - семинар «Шведский стол», г. Самара, 2010;
  - Международный кулинарный салон «Евразия», Екатеринбург, 2010.
2. Молокеева Н.А.
- семинар «Корпоративное питание как социальный фактор успешности предприятия», 2008;
  - курсы по программе «Актуальные проблемы организации образовательного процесса в вузе», 2010.
  - семинар «Нововведения в сфере охраны труда», 2012;
  - семинар «Изготовление итальянского мороженого», 2012;
  - Институт Пеллегрини Артузи, «Приготовление соусов по старинным рецептам», 2012.
  - Разработка основных образовательных программ по ФГОС нового поколения и их научно-практическое обеспечение, 2012.
3. Табенкина Т.М.
- Контроль и оценка результатов освоения ОПОП НПО/СПО, СПб, 2012.

## 5. Оценка качества освоения образовательной программы

Программа ИГА соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации". Программа итоговой государственной аттестации выпускников составляется в соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации (постановление Госкомвуза России от 27.12.95 № 10) и в соответствии с Положением об организации и порядке проведения итоговой государственной аттестации выпускников Колледжа гостиничного сервиса.

Итоговая государственная аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности 101101 Гостиничный сервис, квалификация «менеджер».

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования итоговая государственная аттестация менеджера по специальности 101101 Гостиничный сервис включает выпускную квалификационную работу.

Выпускная квалификационная работа - обязательный компонент итоговой государственной аттестации, дающей представление об уровне подготовленности выпускника к выполнению функциональных обязанностей специалиста по квалификации «менеджер» и выполняется в форме дипломной работы.

Выполнение и защита дипломной работы является обязательным заключительным этапом обучения студента и имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;
- развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования, экспериментирования при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;
- выяснение (выявление) степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

В ходе выполнения и представления результатов дипломной работы студент должен:

- показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;
- показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки, соответствующей требованиям ОПОП и ФГОС СПО по специальности, способность и умение применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед специалистами в современных условиях;
- показать умение разрабатывать программу исследования, включающую формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;
- показать способность к анализу источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- показать умение систематизировать и анализировать полученные научные данные;
- выделить элементы новизны по исследуемой проблеме;
- продемонстрировать умение вести научный диалог, представлять результаты исследований, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологией.

Организация, выполнение, содержание и структура дипломной работы осуществляется в соответствии с Положением об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Программа рассмотрена на заседании Методического совета колледжа

Протокол №\_\_\_от\_\_\_\_\_20 г.

Председатель совета \_\_\_\_\_ Т.М. Табенкина