

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА**

Московский филиал

Колледж гостиничного сервиса

«СОГЛАСОВАНО»

Проректор / Директор МФ РМАТ
А.С. Соколов

«11» 06 2018 г.

М.П.

«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор РМАТ
Е.Н. Трофимов

«11» 06 2018 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Президент Российской Гостиничной
Ассоциации

Г.А. Ламшин
«11» 06 2018 г.

М.П.

«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель Генерального директора
АО ТТУ «Измайлово»

Н.В. Егорова
«11» 06 2018 г.

М.П.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**

ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность

43.02.11 Гостиничный сервис

вид подготовки: базовый

форма подготовки: очная

г. Москва

2018 г.

Аннотация программы

Одобрена

Разработана

Методическим советом
Колледжа гостиничного
сервиса Московского филиала РМАТ

на основе Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности
среднего профессионального образования 43.02.11
«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., главный специалист по практикам Колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетный работник СПО;

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

Эксперты: Г.А. Ламшин, Президент Российской Гостиничной Ассоциации

Н.В. Егорова, Заместитель Генерального директора АО ТГК «Измайлово»

Правообладатель программы: Российская Международная Академия Туризма;

Нормативный срок освоения:

- 1 год 10 месяцев при очной форме подготовки на базе среднего общего образования.

Квалификация выпускника - менеджер.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1. Требования к поступающим	5
1.2. Нормативный срок освоения программы	5
2. Характеристика подготовки выпускника и требования к результатам освоения образовательной программы.	5
2.1 Область профессиональной деятельности выпускников	5
2.2 Объекты профессиональной деятельности	5
2.3 Требования к результатам освоения основной образовательной программы	6
3. Структура образовательной программы	7
3.1. График учебного процесса	7
3.2. Учебный план	8
3.3 Производственная практика	10
3.4 Аттестация обучающихся по образовательной программе	11
4. Оценка качества освоения образовательной программы	12
5. Условия реализации образовательной программы	13
5.1. Обеспечение всех видов занятий по дисциплинам учебного плана учебно-методической документацией	13
5.2. Обеспечение образовательного процесса учебно-методической литературой.	14
5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	14
5.4. Кадровое обеспечение образовательной программы	15

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 «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 ОПОП ППССЗ (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный Государственный образовательный стандарт СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», Приказ Министерства образования и науки от 7 мая 2014 г. N 475;
- Приказ Минобрнауки РФ № 1199 от 29.10.2013 г. «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- 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 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 (Приказ Минобрнауки РФ № 1061);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.03.2004г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (в редакции от 20.08.2008 г. №241, 30.08.2010 г. №889),
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ № 1138 от 17.11.17 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Технические описания компетенции WorldSkillsRussia «Администрирование отеля»;
- Приказ Минтруда России от 07.05.2015 N282 н "Об утверждении профессионального стандарта " Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц"
- Тарифно-квалификационные характеристики по общеотраслевым профессиям рабочих («Горничная» (1-го, 2-го квалификационного уровня) в соответствии с действующим Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (Постановление Минтруда России от 10.10.2002 N 71).)
- Методические рекомендации по разработке профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов № ДЛ-1/056 от 22.01.2015 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 43.02.11 «Гостиничный сервис»;
- базисный учебный план;
- рабочий учебный план, утвержденный ректором РМАТ;
- рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с учебным планом;
- рабочие программы производственных практик;
- программы Итоговой Государственной аттестации выпускников.

1.1 Требования к поступающим: лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования.

1.2. Нормативный срок освоения программы - 1 год 10 мес. при очной форме подготовки на базе среднего общего образования. Трудоемкость ОПОП ПССЗ 3618 часов.

Сроки получения СПО по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья увеличиваются не более чем на 10 месяцев независимо от применяемых образовательных технологий.

2. Характеристика подготовки выпускника и требования к результатам освоения образовательной программы

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

Менеджер (базовой подготовки) готовится к следующим видам деятельности:

- 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).

2.3 Требования к результатам освоения основной образовательной программы.

Менеджер (базовой подготовки) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

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

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 (горничная).

ПК 5.1 Соблюдать внешний вид и культуру поведения

ПК 5.2 Осуществлять технологию уборки гостиничного фонда

3. Структура образовательной программы.

3.1 Календарный учебный график

Календарный учебный график разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного Министерством образования и науки РФ в 2014 г.

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 ОПОП базовой подготовки при очной форме получения образования на базе среднего общего образования составляет 54 недели (1944 часа обязательной нагрузки, 2916 часов максимальной нагрузки на одного обучающегося).

Обучение по учебным циклам, в т.ч.:	82 недели
Обучение по дисциплинам и МДК	54 недели
Учебная практика	11 недель
Производственная практика	4 недель

Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	3 недели
Государственная итоговая аттестация	6 недель
Каникулярное время	13 недели
Итого	95 недель

3.2 Учебный план.

Учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации в 2014 году, зарегистрированного Министерством юстиции 26 июня 2014 г.

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам составляет 54 недели и **1944** аудиторных часа за весь курс обучения. Теоретическое обучение на 1 курсе составляет 31 неделю, аудиторная нагрузка – **1116** часов, учебная практика – 7 недель концентрированно, производственная по профилю специальности – 2 недели. Обучение на втором 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 первом - втором 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 концентрированно. 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. и демонстрационного экзамена, проводимого по стандартам WorldSkills Russia.

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:

*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.

В обязательной части циклов ППСЗ представлены все дисциплины в соответствии с ФГОС.

Согласно ФГОС, образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППСЗ, 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 576 аудиторных часа распределена следующим образом:

Цикл дисциплин	Кол-во часов	Наименование дисциплин вариативной части
ОГСЭ	90	Русский язык и культура речи
ОП	28	Бухгалтерский учет (увеличение количества часов)
ОП	40	Введение в специальность
ОП	192	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности
ОП	30	Маркетинг
ОП	58	Психология управления

ОП	28	Охрана труда
ОП	56	Организация туризма
ОП	42	Технология учебного труда
МДК 02.01	6	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей (дополнительные часы)
МДК 03.01	6	Организация обслуживания гостей в процессе проживания (дополнительные часы)

3.3. Производственная практика

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 Минобразования и науки РФ от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» с дополнениями и изменениями от 18.08.2016 г. Приказ Минобразования РФ № 1061.

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 43.02.11 «Гостиничный сервис» - **1-2 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 «Гостиничный сервис» - **3-4 семестры;**

3. Преддипломная практика проводится в условиях реального производства, ее целью является проверка профессиональной готовности студента к самостоятельной практической деятельности для специальности «Гостиничный сервис» - **6 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	Место проведения практики
1	АО ТК «Измайлово»
2	АО ТК «Бета»
3	ООО ТК «Альфа»
4	АО ТК «Вега»
5	ФГУП ГК «Президент-Отель» Управления делами Президента РФ
6	АО «ЦСТЭ»- холдинг
7	АО «Бега»
8.	АО «УК «Отель Менеджмент»
9.	ООО «ДП Отель Менеджмент» (Парк Инн)
10.	ООО «Калужская медовая компания»
11.	ПАО «ГК «Космос»
12	ООО «Сеть хостелов «Заходи»
13	АО «Гостиница «Останкино»

3.4 Аттестация обучающихся по образовательной программе

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. Демонстрационный экзамен может быть включен в дипломную работу по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Администрирование отеля».

3. Оценка качества освоения образовательной программы

Оценка качества освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и условия проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям разработаны фонды оценочных средств по каждой дисциплине, профессиональному модулю, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции (профессиональные и общие).

Фонды оценочных средств по дисциплинам и профессиональным модулям для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями, рассматриваются предметно-цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе колледжа.

Фонды оценочных средств по профессиональным модулям имеют положительное экспертное заключения представителя работодателей.

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

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 43.02.11 Гостиничный сервис, квалификация «менеджер».

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования итоговая государственная аттестация менеджера по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис включает выпускную квалификационную работу и демонстрационный экзамен, проводимый по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Администрирование отеля».

Обязательное требование к дипломной работе - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Организация, выполнение, содержание и структура дипломной работы осуществляется в соответствии с **со статьей 59** Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Письмом Минобрнауки России от 20.06.2015 № 06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам специалистов среднего

звена», Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Минобрнауки РФ № 1138 от 17.11. 17 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и с Положением об организации и порядке проведения итоговой государственной аттестации выпускников Колледжа гостиничного сервиса.

Общая оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Для максимального приближения к условиям будущей профессиональной деятельности к процедуре проведения экзамена квалификационного в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

4. Условия реализации образовательной программы

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

Основная образовательная программа специальности 43.02.11 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. и направлены на формирование и развитие профессиональных компетенций обучающихся, на подготовку обучающихся к участию во всероссийских и региональных конкурсах профессионального мастерства, в т.ч. WorldSkills Russia. Все работы имеют общепедагогическую и предметную направленность. Контрольно-измерительные материалы для оценки знаний и умений, а также контрольно-оценочные средства для оценки общих и профессиональных компетенций собраны в фонды оценочных средств.

К учебно-методической документации, разрабатываемой преподавателями, относятся:

Рабочая программа дисциплины

Календарно-тематический план

Фонды оценочных средств

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 курсовых работ

В процессе обучения используются аудио-, видео- и мультимедийные материалы, различного рода наглядные пособия. Учебно-методические материалы, обеспечивающие основную образовательную программу по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, представлены на электронных носителях и размещены в соответствующей базе данных.

5.2. Обеспечение образовательного процесса учебно-методической литературой.

Основным источником учебно-методической литературы, рекомендованной в примерных и рабочих программах по дисциплинам всех циклов учебных дисциплин, действующих рабочих учебных планов, является библиотека Академии и собственные учебники Колледжа. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В образовательном процессе используются законодательные акты, нормативные документы, локальные акты РМАТ и колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, регулирующие профессиональную сферу образовательной организации.

Студенты имеют доступ к профессиональным периодическим изданиям в области сервиса: «Отель», «Маркетинг», «Гостиничное дело», «Современные проблемы сервиса и туризма», «Менеджмент в России и за рубежом»

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

ЭБС - <http://www.biblioclub.ru>.

4.2 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

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:

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

менеджмента и управления персоналом;

правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;

экономики и бухгалтерского учета;

инженерных систем гостиницы и охраны труда;

безопасности жизнедеятельности;

организации деятельности службы бронирования;

организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей;

организации продаж гостиничного продукта.

Лаборатории и тренинговые кабинеты:

информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

гостиничный номер;

служба приема и размещения гостей;

служба бронирования гостиничных услуг;

служба продажи и маркетинга.

Спортивный комплекс:

Стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий: футбольное поле, беговые дорожки, гранаты для метания, мячи для метания; барьеры (переносные), гимнастическое бревно, ямы с песком и водой

Легкоатлетический манеж: беговая дорожка, сектор для прыжков в длину, в высоту;

Игровой зал: баскетбольная площадка, площадка для волейбола, баскетбольные щиты, баскетбольные и волейбольные мячи;

Спортивный зал: скамья для пресса, мини-степпер, доска для степ-аэробики, тренажеры, стол для настольного тенниса, сетка, ракетки для настольного тенниса, мячи для настольного тенниса, гантели, штанга, скамейки гимнастические, ремень тяжелоатлетический, перекладина навесная, маты, мячи для метания.

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

4.3 Кадровое обеспечение образовательной программы

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.11. «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.

Всего по образовательной программе: 16 чел., из них:

Штатные – 9

Внутренние совместители - 5

Внешние совместители -2

Лица, имеющие ученые степени - 5 чел., почетные звания - 3

Доктора наук, профессора 1 чел

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

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

Программа рассмотрена на заседании Методического совета колледжа

Протокол № 4 от 24 мая 2018 г.

