

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

**Колледж гостиничного сервиса**


«СОГЛАСОВАНО»

Президент Российской Гостиничной  
Ассоциации

  
Г.А. Ламшин  
2016 г.

М.П.

«УТВЕРЖДАЮ»

  
Ректор РМАТ  
Е.Н. Трофимов

«30» \_\_\_\_\_  
«СОГЛАСОВАНО»  
Проректор - Директор МФ РМАТ  
А.С. Соколов  
2016 г.

М.П.

«30» \_\_\_\_\_ 2016 г.

М.П.

**ПРОГРАММА**

**ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**Специальность**

**43.02.11 Гостиничный сервис**

вид подготовки: базовый

форма подготовки: очная

г. Москва

2016 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., 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:** Российская Международная Академия Туризма;

**Нормативный срок освоения:**

- 2 года 10 месяцев при очной форме подготовки на базе основного общего образования.

**Квалификация выпускника** - менеджер.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1. Требования к поступающим	4
1.2. Нормативный срок освоения программы	4
1.3. Характеристика выпускника	4
2. Характеристика подготовки	5
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса.	7
3.1. График учебного процесса	7
3.2. Учебный план	9
4. Условия реализации образовательной программы	15
5. Оценка качества освоения образовательной программы	33

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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 ППСЗ (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», зарегистрированный в Минюсте РФ 7 мая 2014 г., регистрационный N 475;
  - 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.;
  - 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 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 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»;
  - 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.)
  - 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»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;
- 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.
- 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 на базе основного общего образования. Трудоемкость ППССЗ 5022 часов.

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

### **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.** Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения.

**2.2.** Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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:

1. Бронирование гостиничных услуг.
2. Прием, размещение и выписка гостей.
3. Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
4. Продажи гостиничного продукта.
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**2.3** 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.*

### 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 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного Министерством образования и науки РФ в 2014 г. Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам составляет 147 недель 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 концентрированно. 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 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.

#### 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.

*Подготовка специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» осуществляется на базе основного общего образования. В соответствии с п. 3. ст. 68 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» «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 согласуется с Рекомендациями 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.,), а также с изменениями в ФГОС основного общего образования от 31.12.2015 г. № 1577.

**Перечень рабочих программ общеобразовательных дисциплин в соответствии с учебным планом**

№ п/п	Наименование рабочей программы	Аудиторных часов
Общеобразовательные учебные дисциплины		1404
ОБЩИЕ		
ОУД.01	Русский язык	78
ОУД.02	Литература	117
ОУД.03	Иностранный язык	117
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	234
ОУД.05	История	117
ОУД.06	Физическая культура	117
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	78
ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ		
ОУД.08	Информатика	98
ОУД.09	Обществознание	78
ОУД.10	Экономика	77
ОУД.11	Право	100
ОУД.12	Естествознание	117
ОУД.13	География	42
ОУД.14	Экология	34

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

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.

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;
- пояснительная записка к рабочему учебному плану.

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

***РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН***  
программы подготовки специалистов среднего звена

**43.02.11 Гостиничный сервис**

Квалификация: 51. Менеджер

Форма обучения – очная

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

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>54</b>	<b>2916</b>	<b>1944</b>	<b>1043</b>	<b>40</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>11,2</b>	<b>603</b>	<b>402</b>	<b>244</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		57	48			5-6
ОГСЭ.02	История		57	48			4
ОГСЭ.03	Иностранный язык		138	108	108		2-6
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи		135	90	30		3-4
ОГСЭ.05	Физическая культура		216	108	106		2-6
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>2,7</b>	<b>138</b>	<b>92</b>	<b>70</b>		
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		138	92	70		4-5
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2175</b>	<b>1450</b>	<b>729</b>	<b>40</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>22,7</b>	<b>1242</b>	<b>828</b>	<b>393</b>		
ОП.01	Менеджмент		128	85	32		4
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности		84	56	10		3

ОП.03	Экономика организации		76	51	13		4
ОП.04	Бухгалтерский учет		84	56	14		5-6
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц		99	66	20		5-6
ОП.07	Введение в специальность		60	40	18		2
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности		288	192	192		3-6
ОП.09	Маркетинг		45	30			6
ОП.10	Психология управления		87	58	20		2-3
ОП.11	Охрана труда		42	28	8		3
ОП.12	Организация туризма		84	56			3
ОП.13	Технология учебного труда		63	42	18		3
ОП.013	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48		5-6
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>17,2</b>	<b>933</b>	<b>622</b>	<b>336</b>	<b>40</b>	
<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		3-4
УП.01	Учебная практика	2					4
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	1					4
<b>ПМ.02</b>	<b>Прием, размещение и выписка гостей</b>		<b>247</b>	<b>165</b>	<b>99</b>	<b>20</b>	
МДК.02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей		247	165	99		4-5
УП.02	Учебная практика	2					5
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	1					5

<b>ПМ.03</b>	<b>Организация обслуживания гостей в процессе проживания</b>		<b>291</b>	<b>1944</b>	<b>99</b>	<b>20</b>	
МДК.03.01	Организация обслуживания гостей в процессе проживания		291	194	99		5-6
УП.03	Учебная практика	2					6
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	1					6
<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		5-6
УП.04	Учебная практика	2					6
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	1					6
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>						3
УП.05	Учебная практика	3	-				2
	<b>Всего по циклам</b>	<b>54</b>	<b>2916</b>	<b>1944</b>	<b>1042</b>		
<b>УП.00</b>	Учебная практика	<b>11</b>		<b>540</b>			
ПП.00	Производственная практика (практика по профилю специальности)	<b>4</b>					
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	<b>4</b>					
<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>					

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

Согласно ФГОС, образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ, 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:

<b>Цикл дисциплин</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Наименование дисциплин вариативной части</b>
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
МДК 03.01	6	Организация обслуживания гостей в процессе проживания

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 43.02.11 «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 «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 «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 «Гостиничный сервис» в 2017 году:

№ п/п	Место проведения практики
1	АО ТГК «Измайлово»
2	АО ТГК «Бета»
3	ООО ТГК «Альфа»
4	АО ТГК «Вега»
5	ФГУП ГК «Президент-Отель» Управления делами Президента РФ
6	ООО «Балчуг»
7	ОАО «Центральный совет по туризму и отдыху»
8.	ООО «Хоспитэлиты групп Бородино»

9.	ООО «Альянс Гринвуд Отель»
10.	АО «Гостиница «Останино»
11.	ООО «Корстон-Москва»
12.	ПАО «ГК «Космос»
13.	ООО «Сеть хостелов «Заходи»

**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 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. 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, ГИА)  
 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 43.02.11 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 2010 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

№ п/п	Циклы дисциплин	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы		Количество экземпляров литературы на одного учащегося	Доля изданий, изданных за последние 10 лет, от общего количества экземпляров
		Количество наименований	Количество экземпляров		
1	2	3	4	5	6
	ООД	45	368	0,5	1
	ОГСЭ	15	151	0,8	1
	ЕН	1	10	0,7	1
	ОП	27	264	0,6	0,9
	ПМ	5	95	1,3	1

Средний показатель обеспеченности учебной литературой 0,5 экземпляра на студента.

ЭБС - <http://www.biblioclub.ru>.

#### 4.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

№	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем оборудования	Форма владения, пользования
<b>Общеобразовательные</b>			
1	ОУД 01 Русский язык	<p><b>Учебная аудитория:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, шкафы, портреты поэтов и писателей, учебные и художественные фильмы; подборка методической литературы</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор, видеомагнитофон.</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	<b>Аренда</b>
2	ОУД 02 Литература	<p><b>Учебная аудитория:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, шкафы, портреты поэтов и писателей, учебные и художественные фильмы; подборка методической литературы</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор, видеомагнитофон.</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	<b>Аренда</b>
3	ОУД.03 Иностранный язык	<p><b>Кабинет иностранного языка:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, шкаф-стеллаж, учебники, словари</p> <p><b>Технические средства обучения:</b></p> <p>компьютер, телевизор</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды,</p>	

		компьютеры с выходом в Интернет	
4	ОУД.04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	<b>Кабинет математики:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, шкафы, комплект инструментов для работы у доски: линейка, треугольник, транспортир, циркуль.  <u>Технические средства обучения:</u> ноутбук  <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	
5	ОУД.05 История	<b>Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, комплект учебно-наглядных пособий по истории, таблицы по истории.  <u>Технические средства обучения:</u>  Телевизор, ноутбук для презентаций.  <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	
6	ОУД.06 Физическая культура	<b>Стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий:</b> футбольное поле, беговые дорожки, яма для прыжков, элементы полосы препятствий, гранаты для метания, мячи для метания;  <b>Легкоатлетический манеж:</b> беговая дорожка, сектор для прыжков в длину, в высоту;  <b>Спортивный зал:</b> баскетбольная площадка, площадка для волейбола, баскетбольные щиты, баскетбольные и волейбольные мячи;	

		<p><b>Тренажерный зал:</b> 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.</p>	
7	<p>ОУД.07</p> <p>Основы безопасности жизнедеятельности</p>	<p><b>Кабинет экологических основ природопользования и безопасности жизнедеятельности:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя, учебная доска, наглядные пособия, учебные стенды</p> <p>электронный тренажер-тир</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> телевизор, видеоманитофон, ноутбук</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
8	<p>ОУД. 08</p> <p>Информатика</p>	<p><b>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя, учебная доска.</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> рабочие станции (компьютеры), принтер лазерный, выход в Интернет.</p> <p><b>Программные средства:</b> операционная система Windows, MS Office, антивирусная программа, офисное приложение (стандартные программы),</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b></p> <p>библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	

9	ОУД.09 Обществознание	<p><b>Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин:</b></p> <p>Столы, стулья, учебная доска, учебные материалы в виде основных нормативно-правовых актов РФ, базовых международных правовые документы и комментарии к ним.</p> <p><u>Технические средства:</u> ноутбук для презентаций, телевизор</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
10	ОУД.10 Экономика	<p><b>Кабинет экономики и бухгалтерского учета:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, комплект дидактических пособий.</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>Компьютеры</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
11	ОУД.11 Право	<p><b>Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, раздаточный материал; нормативные акты РФ, учебная литература.</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>телевизор, ноутбук для презентаций</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды,</p>	

		компьютеры с выходом в Интернет.	
12	ОУД.12 Естествознание	<p><b>Кабинет экологических основ природопользования и безопасности жизнедеятельности:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, комплект учебно-методической документации; демонстрационные таблицы, учебные DVD фильмы, раздаточный материал по биологии.</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> телевизор, видеомагнитофон, ноутбук</p> <p><b>Кабинет химии:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, комплект химических реактивов по неорганической и органической химии; лабораторное оборудование, учебные таблицы</p> <p><b>Лаборатория физики и механики:</b></p> <p>Демонстрационные приборы по физике</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
13	ОУД.13 География	<p><b>Учебная аудитория:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, комплект учебных карт; видеопрезентации по темам</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> телевизор, видеомагнитофон, компьютер</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
14	ОУД 14 Экология	<p><b>Кабинет экологических основ природопользования и безопасности жизнедеятельности:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, учебные DVD фильмы,</p>	

		<p>раздаточный материал.</p> <p><u>Технические средства обучения:</u>          видеоманитофон, телевизор</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b>          библиотечный фонд, столы, стулья,          библиотечная стойка, стеллажи, стенды,          компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
<b>III Профессиональная подготовка</b>			
<b>ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>			
15	ОГСЭ. 01 Основы философии	<p><b>Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, справочно-методическая подборка и тематическая систематизация необходимой справочной литературы.</p> <p><u>Технические средства обучения:</u>          ноутбук, телевизор.</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b>          библиотечный фонд, столы, стулья,          библиотечная стойка, стеллажи, стенды,          компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
16	ОГСЭ.02 История	<p><b>Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин:</b> столы, столы, рабочее место преподавателя, учебная доска, учебная литературы, таблицы по истории</p> <p><u>Технические средства обучения:</u>          ноутбук, телевизор.</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b>          библиотечный фонд, столы, стулья,          библиотечная стойка, стеллажи, стенды,          компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
17	ОГСЭ.03 Иностранный язык	<p><b>Кабинет иностранного языка :</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, шкаф-стеллаж, учебники, словари</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p>	

		компьютер, телевизор <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	
18	ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи	<b>Учебная аудитория:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя, учебная доска, портреты поэтов и писателей.  <u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор, видеомagneтофон <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	
19	ОГСЭ.05 Физическая культура	<b>Стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий:</b> футбольное поле, беговые дорожки, яма для прыжков, элементы полосы препятствий, гранаты для метания, мячи для метания;  <b>Легкоатлетический манеж:</b> беговая дорожка, сектор для прыжков в длину, в высоту;  <b>Спортивный зал:</b> баскетбольная площадка, площадка для волейбола, баскетбольные щиты, баскетбольные и волейбольные мячи;  <b>Тренажерный зал:</b> 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.	
<b>ЕН Математический и общий естественнонаучный цикл</b>			
20	ЕН.01. Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	<b>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя, учебная доска.	



	деятельности	<p><u>Технические средства обучения:</u> рабочие станции (компьютеры), принтер лазерный, выход в Интернет.</p> <p><b>Программные средства:</b> операционная система Windows, MS Office, антивирусная программа, офисное приложение (стандартные программы),.</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
<b>ОП Общепрофессиональные дисциплины</b>			
21	ОП.01 Менеджмент	<p><b>Кабинет менеджмента и управления персоналом:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя, учебная доска, стенды.</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет..</p>	
22	ОП.02 Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	<p><b>Кабинет правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, раздаточный материал; нормативные акты РФ, учебная литература.</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> компьютер, ноутбук для презентаций</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
23	ОП.03.Экономика организации	<p><b>Кабинет экономики и бухгалтерского учета:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, дидактические пособия,</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p>	

		<p>компьютеры, телевизор</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
24	ОП. 04 Бухгалтерский учет	<p><b>Кабинет экономики и бухгалтерского учета:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, дидактические пособия (формы первичных документов), план счетов бухгалтерского чета</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> компьютеры, телевизор</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
25	ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц	<p><b>Кабинет инженерных систем гостиницы и охраны труда:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, шкафы. Презентации (слайд-шоу), профессиональные журналы, буклеты.</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
26	ОП. 06 Введение в специальность	<p><b>Кабинет гостиничного сервиса:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя, учебная доска часы, показывающие время в разных странах ; DVD учебный видеокурс «Гостиничное дело», «Официант-бармен», рекламные материалы по гостиницам; учебные плакаты по темам</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> Компьютер, телевизор, принтер, телефон,</p>	

		<p>часы</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b></p> <p>библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
27	ОП.07 Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности	<p><b>Кабинет иностранного языка :</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, шкаф-стеллаж, учебники, словари</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
28	ОП. 08 Маркетинг	<p><b>Кабинет маркетинга:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя, учебная доска</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
29	ОП.09 Психология управления	<p><b>Учебная аудитория:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя, учебная доска, шкаф;</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> телевизор, видеоманитофон, компьютер</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
30	ОП. 10. Охрана труда	<p><b>Кабинет инженерных систем гостиницы и охраны труда:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, шкафы, плакаты учебные</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор.</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды,</p>	

		компьютеры с выходом в Интернет.	
31	ОП. 11. Организация туризма	<p><b>Учебная аудитория:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска. Электронные видеорезентации</p> <p><u>Технические средства обучения:</u>, компьютер, телевизор, видеомагнитофон.</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
32	ОП.12. Технология учебного труда	<p><b>Учебная аудитория:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, рабочая тетрадь</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>компьютер, телевизор, видеомагнитофон.</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
33	ОП.13 Безопасность жизнедеятельности	<p><b>Кабинет экологических основ природопользования и безопасности жизнедеятельности:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, наглядные пособия, электронный тренажер-тир</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> телевизор, видеомагнитофон, ноутбук</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
<b>ПМ Профессиональные модули</b>			
34	<p><b>ПМ 01.</b> <b>Бронирование гостиничных услуг</b></p> <p>МДК.01.01. Организация</p>	<p><b>Кабинет организации деятельности службы бронирования, приема и размещения гостей:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, стойка ресепшн; часы контрольные электронные видеоматериалы;</p>	

	<p>деятельности служб бронирования гостиничных услуг</p>	<p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>компьютер; принтер, телефон, телевизор,  <b>Тренинговый кабинет:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, электронные видеоматериалы;          профессиональная информационная система Fidelio</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>компьютеры с выходом в Интернет, проектор, экран  <b>Библиотека с читальным залом:</b>          библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
35	<p><b>ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей</b></p> <p>МДК.02.01.          Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей</p>	<p><b>Кабинет организации деятельности службы бронирования, приема и размещения гостей:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, стойка ресепшн; часы контрольные, электронные видеоматериалы;</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>компьютер; принтер, телефон, телевизор.</p> <p><b>Тренинговый кабинет:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, профессиональная информационная система Fidelio</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>компьютеры с выходом в Интернет, проектор, экран  <b>Библиотека с читальным залом:</b>          библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
36	<p><b>ПМ.03. Организация обслуживания гостей в процессе проживания</b></p> <p>МДК 03.01.</p>	<p><b>Тренинговый кабинет</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, стойка ресепшн; часы контрольные</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p>	

	<p>Организация обслуживания гостей в процессе проживания</p>	<p>компьютер; принтер, телефон, телевизор.</p> <p><b>Гостиничный номер:</b> телефон, телевизор, мини-бар, двуспальная кровать, прикроватные тумбочки, мини-сейф, ковровое покрытие, набор посуды, набор письменных принадлежностей, информационные и рекламные материалы, туалетная комната с раковиной, унитазом, душем, зеркалом, халат банный, туалетные принадлежности, пакеты для прачечной, химчистки</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
37	<p><b>ПМ.04 Продажи гостиничного продукта</b></p> <p>МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта</p>	<p><b>Кабинет службы продажи и маркетинга:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, электронные видеоматериалы;</p> <p>Технические средства обучения:</p> <p>компьютеры с выходом в Интернет, проектор, экран</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
38	<p><b>ПМ. 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Горничная)</b></p>	<p><b>Гостиничный номер:</b> телефон, телевизор, мини-бар, двуспальная кровать, прикроватные тумбочки, мини-сейф, ковровое покрытие, набор посуды, набор письменных принадлежностей, информационные и рекламные материалы, туалетная комната с раковиной, унитазом, душем, зеркалом, халат банный, туалетные принадлежности, пакеты для прачечной, химчистки</p>	

#### 4.4. 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: 20 чел., из них:

Штатные – 19

Внешние совместители -1

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

Доктора наук, профессора 2 чел

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

Педагогический стаж	Количество преподавателей чел.(%)
до 5 лет	1 (5%)
от 5 до 10 лет	1 (5%)
от 10 до 15 лет	2 (10%)
свыше 15 лет	16 (60%)

Из анализа данных таблицы следует, что 70% педагогов имеют педагогический стаж свыше 10 лет. Средний возраст преподавательского коллектива составляет – 52,7 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. - Член конкурсной программы «Кулинарное искусство» в рамках молодежных Дельфийских игр России 2008-2016;  
- Управление образовательным учреждением СПО в условиях системных изменений, Санкт-Петербург, 2012.  
- Член оргкомитета Всероссийского чемпионата «ChefAlaRuss» 2015-

2016

- «Региональные особенности организации питания и СПА-Велнесс обслуживания в курортных гостиницах» 22 ноября – 3 декабря 2014 г., Италия.
  - «Современные и информационные Интернет-технологии « 9 февраля – 25 марта 2015 г., ГБОУ СПО Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно».
2. Молокоедова Н.А.
- Разработка основных образовательных программ по ФГОС нового поколения и их научно-практическое обеспечение, 2012.
  - сертификат участника обучающей программы «Практические семинары и мастер-классы по обеспечению безопасного пребывания туристов в городе Москве», Москва, 2013.
  - «Региональные особенности организации питания и СПА-Велнесс обслуживания в курортных гостиницах» 22 ноября – 3 декабря 2014 г., Италия.
3. Табенкина Т.М
- Разработка основных образовательных программ по ФГОС нового поколения и их научно-методического обеспечения, Химки, 2012.
  - «Региональные особенности организации питания и СПА-Велнесс обслуживания в курортных гостиницах» 22 ноября – 3 декабря 2014 г., Италия.
  - «Современные и информационные Интернет-технологии « 9 февраля – 25 марта 2015 г., ГБОУ СПО Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно».
- Каналина Н.А.
- «Педагогические технологии как условие реализации ФГОС» 72 ч., НОУ ВПО РМАТ, 2015
  - Участие в заседании федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, 26-27 апреля 2016 года на базе ФГБОУ ВО «РГУТИС»
5. Сивченко С.В.
- сертификат участника семинара «Актуальные вопросы классификации объектов туристской индустрии, Москва, 2013.
  - диплом РМАТ об обучении по программе «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий», Москва, 2013.
  - «Современные и информационные Интернет-технологии « 9 февраля – 25 марта 2015 г., ГБОУ СПО Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно».
  - Участие в заседании федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по



укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, 26-27 апреля 2016 года на базе ФГБОУ ВО «РГУТИС»

7. Ланцова И.В. - «Педагогические технологии как условие реализации ФГОС» 72 ч., НОУ ВПО РМАТ, 2015.
8. Волкова Т.М. - «Подготовка к успешной сдаче ЕГЭ по математике, ч. С», 48 час., МГТУ им. Баумана, 2014.

## 5. Оценка качества освоения образовательной программы

Оценка качества освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Она направлена на подготовку обучающихся к независимой оценке квалификаций

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.

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. Обязательное требование - 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» 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, *в том числе по результатам независимой оценки квалификаций.*

Программа рассмотрена на заседании Методического совета колледжа

Протокол № 5 от 29 июня 2016 г.