

	МИНОБРНАУКИ РОССИИ
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»
	<i>Академический колледж</i>

УТВЕРЖДАЮ
 Директор АК ВГУЭС
 _____ Л.А. Смагина

« 7 » 06 2016 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

среднего профессионального образования по специальности
43.02.11 Гостиничный сервис

квалификация Менеджер

Год начала подготовки: 2016

Владивосток, 2016

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 7 мая 2014 г. № 475.

Организация-разработчик: Академический колледж Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» (далее - АК)

Составитель: Гусакова А.Д., методист АК ВГУЭС
Разработчики: Нивинская О.А., преподаватель специальных дисциплин АК ВГУЭС

Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии Академического колледжа протокол № 6 от «03» 06 2016 г.

Председатель ЦМК  А.Д. Гусакова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель службы по работе с сотрудниками ООО «Гостиничный комплекс «Владивосток»

 М.В. Коваленко

«6» 06 2016 г.



Оглавление

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1 ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	4
1.2 НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ППССЗ	4
1.3 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ППССЗ	5
1.3.1 <i>Цель ППССЗ</i>	<i>5</i>
1.3.2 <i>Срок освоения ППССЗ</i>	<i>6</i>
1.3.3 <i>Трудоемкость ППССЗ</i>	<i>6</i>
1.3.4 <i>Особенности ППССЗ</i>	<i>7</i>
1.3.5 <i>Требования к поступающим в колледж на данную ППССЗ</i>	<i>7</i>
1.3.6 <i>Возможности продолжения образования выпускника</i>	<i>7</i>
1.3.7 <i>Основные пользователи ППССЗ</i>	<i>7</i>
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	7
2.1 ОБЛАСТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	7
2.2 ОБЪЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	8
2.3 ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	8
2.4 ЗАДАЧИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	8
3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ	9
3.1 КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА	9
3.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ППССЗ	10
4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ	15
4.1 РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	15
4.2 КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	17
4.3 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН	17
4.4 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ	17
4.5 ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ.....	18
5.1 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНЫХ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ	18
5.2 ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ	19
5.3 ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ.....	20
6 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ.....	20
6.1 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	20
6.2 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	20
6.3 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	23
6.4 БАЗЫ ПРАКТИКИ	24
7 НОРМАТИВНОЕ И МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ.....	24
7.1 НОРМАТИВНОЕ И МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКА.....	24
7.2 ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	24
8 ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ.....	26
9 РЕГЛАМЕНТ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП.....	26
ПРИЛОЖЕНИЕ № 3	27
ПРИЛОЖЕНИЕ № 4	42
ПРИЛОЖЕНИЕ № 5	48

Перечень сокращений и обозначений

ВГУЭС	-	Владивостокский государственный университет экономики и сервиса
ГИА	-	Государственная итоговая аттестация
ФГОС СПО	-	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
ППССЗ	-	Программа подготовки специалистов среднего звена
ОСПО АК	-	Отделение среднего профессионального образования Академического колледжа
ГИА IX	-	Государственная итоговая аттестация (9 класс)
ООП ВПО	-	Основная профессиональная программа высшего образования
ОК	-	Общая компетенция
ПК	-	Профессиональная компетенция
ПМ	-	Профессиональный модуль
УД	-	Учебная дисциплина
МДК	-	Междисциплинарный курс

1 Общие положения

1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** реализуется отделением среднего профессионального образования Академического колледжа ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» (далее – отделение СПО Академический колледж ВГУЭС).

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 475 от 7 мая 2014г.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников Академического колледжа.

1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис составляют:

- Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв.приказом Министерством образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968);

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Минобрнауки России 22.01.2015 № ДЛ-1/05 вн);

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291);

– Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (одобрены Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» от 03.02.2011 г. протокол № 1);

– Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 24.08.2015 г. № 882);

– Положение о практике студентов (обучающихся), осваивающих основные профессиональные образовательные программы довузовского профессионального образования СК-СТО-ПЛ-04/СПО-006-2014 (введено в действие приказом ректора ВГУЭС от 15.04.2014 г. № 470);

– Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в структурных подразделениях, реализующих программы начального профессионального образования и (или) среднего профессионального образования (СК-СТО-ПЛ-04/СПО-001-2012).

1.3 Общая характеристика ППССЗ

1.3.1 Цель ППССЗ

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

Выпускник колледжа в результате освоения ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис будет профессионально готов к деятельности по: бронированию гостиничных услуг; приему, размещению и выписки гостей; организации обслуживания гостей в процессе проживания; продажи гостиничного продукта; выполнение работ по профессии «Горничная», должности «Администратор гостиницы».

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие малого и среднего предпринимательства в сфере индустрии гостеприимства;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.3.2 Срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 43.02.11 Гостиничный сервис при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
на базе среднего общего образования	Менеджер	1 год 10 месяцев
на базе основного общего образования		2 года 10 месяцев

Освоение ППССЗ СПО в отделении СПО Академического колледжа ВГУЭС осуществляется по очной форме обучения.

1.3.3 Трудоемкость ППССЗ

Таблица 2

Наименование элементов ППССЗ	Трудоемкость ППССЗ для образовательной базы приема среднего общего образования	
	недель	часов
	Общая трудоемкость ППССЗ	95
Обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла (максимальная учебная нагрузка), в том числе	-	
обязательная аудиторная нагрузка	-	-
внеаудиторная самостоятельная работа		-
Объем обязательной и вариативной части ППССЗ (обучение по дисциплинам, междисциплинарным курсам ППССЗ – максимальная учебная нагрузка), в том числе	54	2916
обязательная аудиторная нагрузка	54	1944
внеаудиторная самостоятельная работа		972
Учебная практика	15	540
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	3	
Государственная итоговая аттестация, в том числе:	6	
- подготовка выпускной квалификационной работы	4	
- защита выпускной квалификационной работы	2	
Каникулярное время	13	

1.3.4 Особенности ППССЗ

Будущие менеджеры изучают организацию обслуживания гостей в процессе проживания, организацию деятельности службы бронирования, организацию деятельности службы приема и размещения, организацию продаж гостиничного продукта, выполняют работу по профессии «Горничная», по должности «Администратор гостиницы».

Уделяется внимание изучению предпринимательской деятельности, сервисной деятельности, географии туризма, управленческой психологии.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» учебная и производственная практики являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку студентов. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

По завершению образовательной программы выпускникам выдаются дипломы государственного образца о среднем профессиональном образовании.

В образовательном процессе с целью реализации компетентностного подхода широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разборка конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и

развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Организован свободный доступ к ресурсам ВГУЭС и Интернет, используются мультимедийные средства и тестовые формы контроля.

1.3.5 Требования к поступающим в колледж на данную ППССЗ

Порядок приема в 2016 году регламентируется «Правилами приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования на 2016/2017 год» (СК-СТО-ПР-02/СПО-001-2016), разработанными ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в соответствии с порядком приема, установленным Министерством образования и науки Российской Федерации.

Прием граждан на обучение по программе подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования осуществляется по заявлениям лиц, имеющих основное общее образование или среднее общее образование.

1.3.6 Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис подготовлен:

- к освоению ООП ВПО (бакалавриат) по направлениям «Гостиничное дело», «Туризм».

1.3.7 Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники, цикловые методические комиссии колледжа;
- студенты, обучающиеся по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения (флотель, ботель, апартаменты, мини-отель и т.п.).

2.2 Объекты профессиональной деятельности

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.

2.3 Виды профессиональной деятельности

Менеджер 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 профессии горничная, должности – администратор гостиницы.

2.4 Задачи профессиональной деятельности

Менеджер должен быть готов к выполнению задач по следующим видам профессиональной деятельности:

Бронирование гостиничных услуг:

- принимать заказ от потребителей и оформлять его;
- бронировать и вести документацию;
- информировать потребителя о бронировании.

Прием, размещение и выписка гостей:

- принимать, регистрировать и размещать гостей;
- предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах;
- принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг;
- обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг;
- производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей;
- координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

Организация обслуживания гостей в процессе проживания:

– организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений;

– организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service);

- вести учет оборудования и инвентаря гостиницы;
- создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

Продажи гостиничного продукта:

- выявлять спрос на гостиничные услуги;
- формировать спрос и стимулировать сбыт;
- оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг;
- принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

Выполнение работ по профессии «Горничная», по должности «Администратор гостиницы»:

– контролировать чистоту помещений в гостевых комнатах и общественных помещениях гостиницы;

– проводить и контролировать такие мероприятия, как генеральная уборка, дополнительные ремонтные и отделочные работы;

– поддерживать необходимое санитарно-гигиеническое состояние в гостевых комнатах, служебных и общественных помещениях;

– осуществлять подготовку номеров к заезду клиентов согласно принятым в отеле стандартам;

– оказывать вечерний сервис (уборка номера, сервировка ужина, подготовка постели, наполнение ванны, проветривание и т.п.);

– организовывать работы, связанные с хранением, учетом, пополнением запасов моющихся средств, а также уходом за инвентарем и оборудованием.

3 Требования к результатам освоения ППССЗ

3.1 Компетентностная модель выпускника

Компетентностная модель выпускника по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки представляет собой совокупный ожидаемый результат освоения настоящей ППССЗ

Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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:

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 5. Выполнение работ по профессии «Горничная», должности «Администратор гостиницы»:

ПК 5.1. Контролировать чистоту помещений в гостевых комнатах и общественных помещениях гостиницы.

ПК 5.2. Проводить и контролировать такие мероприятия, как генеральная уборка, дополнительные ремонтные и отделочные работы.

ПК 5.3. Поддерживать необходимое санитарно-гигиеническое состояние в гостевых комнатах, служебных и общественных помещениях.

ПК 5.4. Осуществлять подготовку номеров к заезду клиентов согласно принятым в отеле стандартам.

ПК 5.5. Оказывать вечерний сервис.

ПК 5.6. Организовывать работы, связанные с хранением, учетом, пополнением запасов моющихся средств, а также уходом за инвентарем и оборудованием.

3.2 Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовой подготовки) в соответствии с целью программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности. Результаты освоения ППССЗ СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис по формированию профессиональных компетенций приведены в таблице 3.

Результаты освоения ППССЗ

Таблица 3

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций	Результат освоения
Организация деятельности службы бронирования	ПК 1.1.	Принимать заказ от потребителей и оформлять его	иметь практический опыт: приема заказов на бронирование от потребителей уметь: организовывать рабочее место службы бронирования знать: правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации; организацию службы бронирования
	ПК 1.2.	Бронировать и вести документацию	иметь практический опыт: выполнение бронирования и ведения его документационного обеспечения уметь: оформлять и составлять различные виды заявок и бланков; вести учет и хранение отчетных данных; владеть технологией ведения телефонных переговоров; аннулировать бронирование знать: виды и способы бронирования; виды заявок по бронированию и действия по ним; последовательность и технологию резервирования мест в гостинице состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для приема заказов; правила заполнения бланков бронирования для индивидуальных, компаний, турагентств и операторов
	ПК 1.3.	Информировать потребителя о бронировании	иметь практический опыт: информирования потребителя о бронировании уметь: консультировать потребителей о применяемых способах бронирования; осуществлять гарантированное бронирование различными методами; использовать технические, телекоммуникационные средства и профессиональные программы для приема заказа и обеспечения бронирования знать: правила аннулирования бронирования; правила ведения телефонных переговоров и поведения в конфликтных ситуациях с потребителями при бронировании; состав, функции и возможности использования

			информационных технологий для обеспечения процесса бронирования
Организация деятельности службы приема и размещения	ПК 2.1.	Принимать регистрировать и размещать гостей	иметь практический опыт: приема, регистрации и размещения гостей уметь: организовывать рабочее место службы приема и размещения; регистрировать гостей знать: нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиницы; организацию деятельности службы приема и размещения; стандарты качества обслуживания при приеме и размещении; юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей; виды отчетной документации; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами; правила работы с информационными базами данных гостиницы
	ПК 2.2.	Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах	иметь практический опыт: предоставления информации гостям об услугах гостиницы уметь: информировать потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице; готовить проекты договоров в соответствии с принятыми соглашениями и заключать их знать: нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиницы; организацию деятельности службы приема и размещения; стандарты качества обслуживания при приеме и размещении; юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей; виды отчетной документации; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами; правила работы с информационными базами данных гостиницы
	ПК 2.3.	Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг	иметь практический опыт: участия в заключении договоров об оказании гостиничных услуг уметь: информировать потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице; готовить проекты договоров в соответствии с принятыми соглашениями и заключать их знать: нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиницы; организацию деятельности службы приема и размещения; стандарты качества обслуживания при приеме и размещении; юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей; виды отчетной документации; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами; правила работы с информационными базами данных гостиницы
	ПК 2.4.	Обеспечивать выполнение договоров об	иметь практический опыт: подготовки счетов и организации отъезда гостей уметь: контролировать оказание перечня услуг,

	оказании гостиничных услуг	предоставляемых гостиницей; поддерживать информационную базу данных о наличии мест в гостинице; составлять и обрабатывать необходимую документацию знать: нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиницы; организацию деятельности службы приема и размещения; стандарты качества обслуживания при приеме и размещении; юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей; виды отчетной документации; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами; правила работы с информационными базами данных гостиницы
ПК 2.5.	Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей	иметь практический опыт: подготовки счетов и организации отъезда гостей уметь: контролировать оказание перечня услуг, предоставляемых гостиницей; поддерживать информационную базу данных о наличии мест в гостинице; составлять и обрабатывать необходимую документацию знать: нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиницы; организацию деятельности службы приема и размещения; стандарты качества обслуживания при приеме и размещении; юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей; виды отчетной документации; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами; правила работы с информационными базами данных гостиницы
ПК 2.6.	Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены	иметь практический опыт: проведения ночного аудита и передачи дел по окончании смены уметь: составлять и обрабатывать необходимую документацию; контролировать оказание перечня услуг, предоставляемых гостиницей знать: нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиницы; организацию деятельности службы приема и размещения; стандарты качества обслуживания при приеме и размещении; юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей; виды отчетной документации; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами; правила работы с информационными базами данных гостиницы

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	<p>иметь практический опыт: организации и контроля работы персонала хозяйственной службы; предоставление услуги питания в номерах; оформление и ведение документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы</p> <p>уметь: организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования; оформлять документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой; организовывать оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристско-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих; контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей; комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов; осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за использование; проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости; составлять акты на списание инвентаря и оборудования; предоставлять услуги хранения ценных вещей; обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда</p> <p>знать: порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ; правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ; виды «комплементов», персональных и дополнительных услуг и порядок их оказания; принципы и технологии организации досуга и отдыха; порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих; правила проверки и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности; правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков; правила поведения сотрудников на жилых этажах гостиницы в экстремальных ситуациях; правила обращения с магнитными ключами; правила организации хранения ценностей проживающих</p>
	ПК 3.2		
	ПК 3.3	Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах(room-service)	
	ПК 3.4	Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы	
		Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих	
Организация продаж гостиничного продукта	ПК 4.1	Выявлять спрос на гостиничные услуги	<p>иметь практический опыт: изучения и анализа потребностей потребителей гостиничного продукта; разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов; выявления конкурентоспособности</p>
	ПК 4.2	Формировать спрос и стимулировать сбыт	

	ПК 4.3	Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг	гостиничного продукта в организации; участия в разработке комплекса маркетинга уметь: выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги; проводить сегментацию рынка; разрабатывать гостиничный продукт; оценивать эффективность сбытовой политики; выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность; формулировать содержание рекламных материалов; собирать и анализировать информацию о ценах знать: состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг; гостиничный продукт: характерные особенности методы формирования; особенности жизненного цикла гостиничного продукта; потребности, удовлетворяемые гостиничным продуктом; методы изучения и анализа предпочтений потребителей; последовательность маркетинговых мероприятий; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; специфику ценовой политики гостиницы, факторы, влияющие на ее формирование, систему скидок и надбавок
	ПК 4.4	Принимать участие в разработке комплекса маркетинга	
Выполнение работ по профессии «Горничная», должности «Администратор гостиницы»	ПК 5.1.	Контролировать чистоту помещений в гостевых комнатах и общественных помещениях гостиницы	иметь практический опыт: осуществления подготовки номеров к заезду клиентов согласно принятым в отеле стандартам уметь: контролировать чистоту помещений; поддерживать необходимое санитарно-гигиеническое состояние в гостевых комнатах и общественных помещениях гостиницы; осуществлять подготовку номера к заезду гостей; организовывать работы связанные с хранением, учетом, пополнением запасов моющихся средств, а также уходом за инвентарем и оборудованием знать: нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиницы; организацию деятельности административно-хозяйственной службы; стандарты качества обслуживания при организации деятельности административно-хозяйственной службы; виды отчетной документации; принципы взаимодействия административно-хозяйственной службы с другими отделами; правила работ связанных с хранением, учетом, пополнением запасов моющихся средств, а также уходом за инвентарем и оборудованием
	ПК 5.2.	Проводить и контролировать такие мероприятия, как генеральная уборка, дополнительные ремонтные и отделочные работы	
	ПК 5.3.	Поддерживать необходимое санитарно-гигиеническое состояние в гостевых комнатах, служебных и общественных помещениях	
	ПК 5.4.	Осуществлять подготовку номеров к заезду клиентов согласно принятым в отеле стандартам	
	ПК 5.5.	Оказывать вечерний сервис	

	ПК 5.6.	Организовывать работы связанные с хранением, учетом, пополнением запасов моющихся средств, а также уходом за инвентарем и оборудованием	
--	---------	---	--

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

4.1 Рабочий учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы студентов по образовательной программе составляет в целом 70:30. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

ППССЗ СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис представлена учебными циклами: общим гуманитарным и социально-экономическим (ОГСЭ); математическим и общим естественнонаучным (ЕН); профессиональным (П); а так же разделами: учебная практика (УП); производственная практика (по профилю специальности) (ПП); производственная практика (преддипломная) (ПДП); промежуточная аттестация (ПА); государственная итоговая аттестация (ГИА). Профессиональный цикл представлен общепрофессиональными дисциплинами (ОП) и профессиональными модулями (ПМ).

В составе ППССЗ выделены обязательная и вариативная части.

Объем обязательной части ППССЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Обязательная часть ППССЗ представлена:

– в цикле ОГСЭ учебными дисциплинами: ОГСЭ.01. Основы философии, ОГСЭ.02. История, ОГСЭ.03. Иностранный язык, ОГСЭ.06. Физическая культура;

– в цикле ЕН: ЕН.01. Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; ЕН.02. Математика;

– в профессиональном цикле: ОП.01. Менеджмент, ОП.02. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности, ОП.03. Экономика организации, ОП.04. Бухгалтерский учет, ОП.05. Здания и инженерные системы гостиниц, ОП.09. Безопасность жизнедеятельности, а так же профессиональными модулями: ПМ.01. Бронирование гостиничных услуг, ПМ.02. Прием, размещение и выписка гостей, ПМ.03. Организация обслуживания гостей в процессе проживания, ПМ.04. Продажи гостиничного продукта; ПМ.05. Выполнение работ по рабочей профессии «Горничная», должности «Администратор» гостиницы

Объем и содержание обязательной части ППССЗ соответствует требованиям ФГОС.

Вариативная часть ППССЗ сформирована с учетом возможности расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части ППССЗ, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с особенностями регионального рынка труда, а так же возможностью продолжения образования с учетом преемственности профессиональных образовательных программ различного уровня. Содержание вариативной части согласовано с работодателями.

Часы вариативной части использованы для расширения и углубления изучения учебных дисциплин вариативной части, для приобретения новых ПК. За счет вариативных часов введены новые дисциплины: русский язык и культура речи; психология общения; математика; сервисная деятельность; география туризма; основы предпринимательской деятельности; управленческая психология.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, продолжительность одного занятия 45 минут, занятия группируются парами недельная нагрузка – 36 часов (6 часов в день). Учебный план представлен в Приложении 1.

4.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике 2016-2017 учебного года указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график 2016-2017 учебного года приведен в Приложении 2.

4.3 Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с ФГОС СПО, согласованы цикловой методической комиссией и утверждены директором Академического колледжа ВГУЭС.

Аннотации рабочих программ дисциплин представлены в приложении 3.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
- паспорт программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Перечень аннотаций рабочих программ учебных дисциплин

Таблица 4

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин
1	2
ОГСЭ. 01	Основы философии
ОГСЭ. 02	История
ОГСЭ. 03	Иностранный язык
ОГСЭ. 04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ. 05	Психология общения
ОГСЭ. 06	Физическая культура
ЕН. 01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ЕН. 02	Математика
ОП. 01	Менеджмент
ОП. 02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП. 03	Экономика организации
ОП. 04	Бухгалтерский учет
ОП. 05	Здания и инженерные системы гостиниц
ОП. 06	Сервисная деятельность
ОП. 07	География туризма
ОП. 08	Основы предпринимательской деятельности
ОП. 09	Управленческая психология
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности

Примечание: наименование и индекс учебных дисциплин приведены в соответствии с учебным планом специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

4.4 Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны на основе ФГОС СПО, разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г., согласованы с работодателями и утверждены директором Академического колледжа. Аннотации рабочих программ профессиональных модулей представлены в приложении 4.

Программы профессиональных модулей содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
- паспорт программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей
1	2
ПМ. 01	Бронирование гостиничных услуг
ПМ. 02	Прием, размещение и выписка гостей
ПМ. 03	Организация обслуживания гостей в процессе проживания
ПМ. 04	Продажи гостиничного продукта
ПМ. 05	Выполнение работ по рабочей профессии «Горничная», должности «Администратор» гостиницы

Примечание: наименование и индекс учебных дисциплин приведены в соответствии с учебным планом специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

4.5 Программа учебной и производственной практики

Рабочие программы учебной, производственной практики (по профилю специальности), производственной практики (преддипломной) разработаны на основе требований ФГОС СПО, Положение об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утв. приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291. Положения о практике студентов (обучающихся), осваивающих основные профессиональные образовательные программы довузовского профессионального образования СК-СТО-ПЛ-04/СПО-006-2014 (введено в действие приказом ректора ВГУЭС от 15.04.2014 г. № 470).

Аннотация рабочих программ учебной и производственной практик представлены в приложении 5.

Перечень аннотаций рабочих программ практик

Индекс	Наименование практик
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)

Примечание: наименование и индекс практик приведены в соответствии с учебным планом специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

5 Контроль и оценка результатов освоения ПССЗ

5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Текущий контроль – это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций на занятиях теоретического и практического обучения.

В программах дисциплин и модулей применяются следующие формы текущего контроля: устный опрос; письменный опрос; графическая работа; тестирование; контрольные работы; проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, кроссвордов, презентаций); проверка заданий практических работ; собеседование; защита курсовой работы.

Промежуточная аттестация по дисциплине, МДК, ПМ – это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК, ПМ (в целом или по разделам). Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса. Количество и формы промежуточной аттестации соответствует требованиям ФГОС СПО: общее количество экзаменов не превышает 8 в год, суммарное количество зачетов и

дифференцированных зачетов - 10 (без учета аттестации по дисциплине «Физическая культура»), ПМ заканчиваются квалификационными экзаменами.

Формы контроля промежуточной аттестации по дисциплине или МДК: экзамен может проводиться по завершению изучения курса в свободное от теоретических занятий времени; зачет (дифференцированный зачет) проводится за счет часов, отведенных на изучение дисциплины.

В Академическом колледже действует рейтинговая система оценки успеваемости студентов. Итоговая оценка по дисциплине складывается из баллов, набранных в течение семестра. Сумма набранных баллов переводится в обычную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно), которая и выставляется в зачетную книжку.

Аттестация по учебной и производственной практикам проводится в форме дифференцированного зачета.

5.2 Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа, освоивших программу подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Темы выпускных квалификационных работ имеют практикоориентированный характер и отвечают следующим требованиям:

- овладение профессиональными компетенциями;
- реальность задания;
- актуальность.

Каждая тема дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются на заседании кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса, рассматриваются на заседании цикловой методической комиссии отделения СПО Академического колледжа и утверждаются директором Академического колледжа ВГУЭС.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе им может быть предложена другая тематика с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания, которые рассматриваются на заседании цикловой методической комиссии и утверждаются директором Академического колледжа ВГУЭС.

Выполненная дипломная работа вместе с отзывом руководителя направляется на рецензию.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Объем времени на подготовку и защиту ВКР (дипломной работы) составляет 6 недель, из них:

- подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы) – 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) – 2 недели.

Оформление дипломной работы должно соответствовать требованиям системы учебной документации ВГУЭС (СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 утв. приказом ректора от 29.01.2015 г. № 55 «Требования к оформлению текстовой части выпускных квалифицированных работ, курсовых работ (проектов), отчетов по практикам, лабораторным работам»).

5.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и

уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Задача государственной экзаменационной комиссии - комплексная оценка уровня подготовки выпускников колледжа в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются колледжем в соответствии с его учебным планом.

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968).

Состав Государственной экзаменационной комиссии в количестве не менее пяти человек утверждается приказом ректора ВГУЭС.

Подведение итогов освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис осуществляется Государственной экзаменационной комиссией посредством определения интегральной оценки компетенций выпускника колледжа.

6 Ресурсное обеспечение ППССЗ

6.1 Кадровое обеспечение

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается высококвалифицированными штатными преподавателями ОСПО АК. Для преподавания дисциплин общепрофессионального цикла и дисциплин профессиональных модулей привлекаются преподаватели курирующей кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса ВГУЭС, имеющие ученые степени, ученые звания, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях 1 раз в 3 года.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ, в т.ч. вариативным. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Таблица 7

Наименование дисциплины	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы
1	2
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01. Основы философии	Горелов А.А. Основы философии. – М.: издательский центр «Академия», 2012
	Губин В.Д. Основы философии. – М.: ФОРУМ, 2009
	Канке В.А. Основы философии. – М.: Логос, 2010

ОГСЭ.02. История	Зуев М.Н. История России. – М.: Высшая школа, 2009 Загладин Н.В. История России и мира. – М.: Русское слово, 2011
ОГСЭ.03. Иностранный язык	Колесникова Н.Н., Данилова Г.В. Английский язык для менеджеров. – М.: Академия, 2012 Агабекян И.П. Английский язык для ССУЗОВ. – М.: Проспект, 2013 Rymond Murphy «English Grammar in Use». Учебное пособие. Изд-во «Cambridge University Press» 3-е издание
ОГСЭ.04. Русский язык и культура речи	Лекант П.А., Маркелова Т.В. Русский язык и культура речи. – М.: Дрофа, 2009 Розенталь Д.Э. Орфография и пунктуация. – М.: Эксмо, 2011
ОГСЭ.05. Психология общения	Грановская Р.М. Элементы практической психологии. – СПб.: Речь, 2010 Ильин Е.П. Психология общения. – СПб.: Питер, 2011 Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. – М.: Академия, 2010
ОГСЭ.06. Физическая культура	Настольная книга учителя физической культуры/ Авт.-сост. Г.И.Погадаев. -- М., 2008. Решетников Н.В., Кислицин Ю. Л. Физическая культура. Учебное пособие для студентов средних специальных учебных заведений. 2-е изд., переработ, и доп. - М., 2009.
Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01. Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. – М.: Проспект, 2010 Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. – М.: Академия, 2012
ЕН.02. Математика	Башмаков М.И. Математика. – М.: Академия, 2010 Кремер Н.Ш. Высшая математика для экономистов. – М.: ЮНИТИ, 2009
Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01. Менеджмент	Виханский О. С. Менеджмент. М. : Магистр : ИНФРА-М, 2011. Казначевская, Г. Б. Менедж-мент. Ростов н/Д : Феникс, 2008.
ОП.02. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	Матвеев Р.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Краткий курс. – М.: Форум, 2011 Петрова Г.В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности. – М.: Академия ИЦ, 2012
ОП.03. Экономика организации	Скляренко В. К., Прудников В. М. Экономика предприятия. - М.: ИНФРА-М, 2013. Скобкин С.С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011.
ОП.04. Бухгалтерский учёт	Кондраков Н.П. Бухгалтерский учет. – М.: ИНФРА-М, 2011
ОП.05. Здания и инженерные системы гостиниц	Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. М.: Изд. центр «Академия», 2011. Ляпина И.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов, М.: Издательский центр «Академия», 2009.
ОП.06. Сервисная деятельность	Свириденко Ю.П. Сервисная деятельность. М.: Альфа-М, 2012. Введение в специальность. История сервиса. М.: Альфа-М, 2009.
ОП.07. География туризма	Кусков А.С. Рекреационная география. М.: Флинта: МПСИ, 2005. Голубчик М.М., Евдокимов С.П. География: Учебник для экологов и природопользователей. М.: Аспект Пресс, 2003.
ОП.08. Основы предпринимательской деятельности	Осипов Ю.М. Основы предпринимательского дела. – М.: МП «Тритон», 2009
ОП.09. Управленческая психология	

ОП.10. Безопасность жизнедеятельности	Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности. – М.: КНОРУС, 2013
	Бондин В.И. Безопасность жизнедеятельности. – М.: ИНФРА-М, 2012
Профессиональные модули	
МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг	Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг. М. Академия, 2011.
МДК.02.01 Организация деятельности службы приема размещения и выписки гостей	ГОСТ Р 51185-98 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования». ГОСТ Р 286810-90 «Стандартизация в сфере туристско-экскурсионного обслуживания. Основные положения».
МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания	ГОСТ Р 51185-98 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования». ГОСТ Р 286810-90 «Стандартизация в сфере туристско-экскурсионного обслуживания. Основные положения».
МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта	Стригунова Д.П., Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса. М.: КНОРУС, 2012. Арбузова Н.Ю., Технология и организация гостиничных услуг. М. : Академия, 2011.
МДК.05.01. Комплексная уборка жилых номеров гостиниц и других помещений	Сорокина А.В.. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2009. Тимохина Т.Л., Организация административно-хозяйственной службы гостиницы. М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2009.
МДК.05.02. Организация труда и технология обслуживания гостей на этажах гостиницы (дома отдыха)	Скляревская В.А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятии. М.: Дашков и К*, 2012. Генкин Б.М. Основы организации труда. М.: Норма, 2012.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает печатные периодические издания: «Пять звезд»; «Вестник Национальной академии туризма»; «Сервис plus»; «Гостиничное дело»; «Отель»; «Гостиница и ресторан: бизнес и управление».

На сайте ВГУЭС есть доступ к: Цифровым учебным материалам; Интегрированной обучающей среде «Аванта»; Хранилищу цифровых учебно-методических материалов; Хранилищу цифровых научных материалов.

В сети Интернет можно получить доступ к: Библиотеке ПрессДисплей - это самостоятельный вэб-портал новостного контента. Более 2300 газет и журналов из 100 стран на 54 языках и мгновенный перевод с 13 языков; Электронной библиотеке Издательского дома Гребенников; Научной электронной библиотеке (НЭБ); Системе Гарант; Консультант Плюс и многим другим.

Читальный зал библиотеки оборудован столами для занятий, компьютерами, видеопроектором. С компьютеров читального зала есть доступ ко всем базам данных и информационным ресурсам ВГУЭС.

Преподавателями, ведущими дисциплины, МДК и ПМ разработаны:

- рабочие программы дисциплин, МДК, ПМ;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- фонды оценочных средств;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- методические рекомендации по выполнению и защите курсовых работ;
- методические рекомендации по выполнению и защите выпускных квалификационных работ.

6.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Структурные подразделения ВГУЭС, в т.ч. Академический колледж, реализующий программу подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего

профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения: лаборатория «Технологии гостиничного обслуживания», лаборатория «Организация и управление ресторанным сервисом». Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические занятия с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Для реализации ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис Академический колледж имеет в наличии:

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:

- Службы бронирования гостиничных услуг
- Службы приема и размещения гостей
- Информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности

Спортивный комплекс «Чемпион»

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
- Театрально-концертный комплекс «Андеграунд»
- Учебно-тренинговая гостиница «Аванта»

6.4 Базы практики

Основной базой практики студентов являются гостиничные и туристские комплексы г. Владивостока и Приморского края: ООО «Азимут отель Владивосток», ООО «Владивостокский бизнес центр» отель Хендэ» и др.

Имеющиеся базы практик обеспечивают возможность прохождения практик всеми студентами в соответствии с учебным планом.

7 Нормативное и методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

7.1 Нормативное и методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- фонды оценочных средств: контрольно-оценочные средства и контрольно-измерительные материалы;
- методические указания к выполнению практических, контрольных и курсовых работ;
- методические указания по учебной и производственной практикам;
- методические указания по самостоятельной работе студентов;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

7.2 Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ СПО (текущая и промежуточная аттестация) педагогическими работниками создаются фонды оценочных средств.

Примерное наполнение фондов оценочных средств

Таблица 7

Код и наименование элементов ОПОП (учебных дисциплин, модулей)	Формы проведения промежуточных аттестаций (семестр)	Виды оценочных заданий
	на базе СОО	
ОГСЭ.01. Основы философии	Э (2)	Экзаменационные вопросы, тесты
ОГСЭ.02. История	ДЗ (1)	Зачетные вопросы
ОГСЭ.03. Иностранный язык	ДЗ (4)	Зачетные вопросы, практические задания
ОГСЭ.04. Русский язык и культура речи	ДЗ (1)	Зачетные задания
ОГСЭ.05. Психология общения	ДЗ (1)	Зачетные вопросы
ОГСЭ.06. Физическая культура	З (1,2,3) ДЗ (4)	Контрольные нормативы
ЕН.01. Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Э (4)	Экзаменационные вопросы, практические задачи
ЕН.02. Математика	ДЗ (2)	Зачетные вопросы, практические задания
ОП.01. Менеджмент	Э (2)	Экзаменационные вопросы
ОП.02. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	Э (3)	Экзаменационные вопросы
ОП.03. Экономика организации	ДЗ (2)	Зачетные вопросы
ОП.04. Бухгалтерский учет	Э (3)	Экзаменационные вопросы, задачи
ОП.05. Здания и инженерные системы гостиниц	Э (3)	Экзаменационные вопросы
ОП.06. Сервисная деятельность	ДЗ (2)	Зачетные вопросы

ОП.07. География туризма	ДЗ (1)	Зачетные вопросы
ОП.08. Основы предпринимательской деятельности	ДЗ (4)	Зачетные вопросы
ОП.09. Управленческая психология	ДЗ (4)	Зачетные вопросы
ОП.10. Безопасность жизнедеятельности	ДЗ (1)	Зачетные вопросы, практические задания
ПМ.01. Бронирование гостиничных услуг	Э (к) (2)	Экзаменационные вопросы
МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг	ДЗ (2)	Зачетные вопросы
ПМ.02. Прием, размещение и выписка гостей	Э (к) (2)	Экзаменационные вопросы
МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей	ДЗ (2)	Зачетные вопросы
ПМ.03. Организация обслуживания гостей в процессе проживания	Э (к) (4)	Экзаменационные вопросы
МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания	З (3) ДЗ (4) КР (4)	Зачетные, экзаменационные вопросы, темы курсовых работ
ПМ.04. Продажа гостиничного продукта	Э (к) (4)	Экзаменационные вопросы
МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта	ДЗ (4)	Зачетные вопросы
ПМ.05. Выполнение работ по рабочей профессии «Горничная», должности «Администратор» гостиницы	Э (к) (2)	Экзаменационные вопросы
МДК.05.01. Комплексная уборка жилых номеров гостиниц и других помещений	ДЗ (2)	Зачетные вопросы
МДК.05.02. Организация труда и технология обслуживания гостей на этажах гостиницы (дома отдыха)	ДЗ (2)	Зачетные вопросы

8 Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

В университете сформированы единое образовательное пространство и социокультурная среда, обеспечивающие создание условий, необходимых для всестороннего развития и социализации личности, укрепления нравственных, гражданских качеств, сохранения здоровья обучающихся. Социокультурная среда способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов. Во ВГУЭС созданы условия для развития творческих способностей обучающихся, регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся и формированию общих компетенций.

В Академическом колледже действует Старостат, студенческие объединения, организующие и обеспечивающие работу студентов и обучающихся по различным направлениям (учебной, спортивной, культурно-массовой и т.д.).

Для осуществления внеучебной работы имеется материально-техническая база, соответствующая санитарно-гигиеническим нормам и нормативам: спортивные залы спортивного комплекса «Чемпион-1», творческие лаборатории молодежного центра ВГУЭС, студенческий театрально – концертный комплекс «Андеграунд», Инновационный бизнес-инкубатор, Региональный центр «Старт-Карьера» ВГУЭС, Центр волонтеров ВГУЭС. Помещения оснащены современной аудио- и видеоаппаратурой, мультимедийным оборудованием, спортивным инвентарем, что позволяет проводить как учебные, научные (семинары, конференции), так и развлекательные и спортивные мероприятия.

В благоустроенных общежитиях обучающимся созданы условия для проживания, отдыха и подготовки к занятиям.

9 Регламент периодического обновления ППССЗ

В соответствии с требованиями ФГОС ППССЗ СПО ежегодно обновляется. Основанием внесения изменений и дополнений является: изменение состава дисциплин (модулей), установленных в учебном плане и (или) содержания рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин, модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. При внесении дополнений и изменений в ППССЗ учитывается мнение работодателей.

Наличие (отсутствие) дополнений и изменений в ППССЗ фиксируется в приложении к ППССЗ ежегодно до начала учебного года и принимается на заседании цикловой методической комиссии.

Аннотации рабочих программ дисциплин**«Основы философии»****Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (базовый уровень).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке студентов очной и заочной формы обучения.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Цели учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества;

- основы философского учения о бытии;

- сущность процесса познания;

- основы научной, философской и религиозной картин мира;

- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины составляет 60 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 48 часов, включая теоретическое обучение – 32 часа и практические занятия – 16 часов;

- самостоятельная работа обучающегося – 12 часов.

Результатом освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по учебной дисциплине: экзамен.

«История»**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (базовый уровень).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке студентов очной и заочной формы обучения.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

– ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

– выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков;

– сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце 20 — начале 21 веков;

– основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

– назначение мировых и региональных организаций и основные направления их деятельности;

– о роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

– содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины составляет 60 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 48 часов, включая теоретическое обучение – 31 час и практические занятия -17 часов;

- самостоятельная работа обучающегося – 12 часов.

Результаты освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** (перечень в рабочей программе)

Форма аттестации по учебной дисциплине: дифференцированный зачет.

«Иностранный язык»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (базовый уровень).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке студентов очной и заочной формы обучения.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

– переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности;

– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

– лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессиональной направленности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины составляет 132 часа максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 108 часов, включая практические занятия – 108 часов;

- самостоятельная работа обучающегося – 24 часа.

Результаты освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по учебной дисциплине: дифференцированный зачет.

«Русский язык и культура речи»

Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (базовый уровень).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке студентов очной и заочной формы обучения.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь:**

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации;
- создавать устные и письменные высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста.

В результате освоения дисциплины студент должен **знать:**

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и её компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические и пунктуационные нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины составляет 75 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 51 час, включая теоретическое обучение – 31 час и практические занятия – 20 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 24 часа.

Результаты освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по учебной дисциплине: дифференцированный зачет.

«Психология общения»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (базовый уровень).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке студентов очной и заочной формы обучения.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- планировать, прогнозировать и анализировать деловое общение;
- применять техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- устанавливать деловые контакты с учётом особенностей партнёров по общению и соблюдением делового этикета.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- специфику делового общения, структуру коммуникативного акта и условия установления контакта;
- нормы и правила профессионального поведения и этикета;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- влияние индивидуальных особенностей;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- закономерности формирования и развития команды.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины составляет 48 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 32 часа, включая теоретическое обучение – 20 часов и практические занятия – 12 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 16 часов.

Результаты освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.11 «Гостиничный сервис»** СПО (базовый уровень) (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по учебной дисциплине: дифференцированный зачет.

«Физическая культура»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (базовый уровень).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке студентов очной и заочной форм обучения.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

– цели и задачи физической культуры, основные понятия, принципы, термины, положения, ведущие научные идеи, теории, раскрывающие сущность явлений в физической культуре, объективные связи между ними, научные факты, объясняющие необходимость формирования физической культуры личности;

– методику овладения способами деятельности в сфере физической культуры и спорта для достижения учебных, профессиональных и жизненных целей, составления индивидуальных программ саморегулирования, самовоспитания и регулирования психоэмоционального состояния, их оценки и коррекции;

– технологию приобретения опыта творческой практической деятельности, развития самодетельности в физической культуре и спорте для совершенствования, повышения уровня функциональных и двигательных способностей личностей;

– формы педагогического контроля, методику обработки полученной информации в результате контрольно-итоговых испытаний (тестирование, зачет, экзамен, и др.).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

– анализировать, объяснять, адаптировать рекомендации по практическому использованию полученных знаний, наличие которых обеспечивает готовность к профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни и в систематическое физическое самосовершенствование, формировать научное мировоззрение, единство научно – практических знаний, позитивное, ценностное отношение к физической культуре;

– владеть методами и средствами деятельности, приобретения в ней личного опыта, обеспечивающего возможность целенаправленного и творческого использования средств физической культуры и спорта; закреплять и совершенствовать их в процессе воспроизведения в изменяющихся условиях учебных занятий, во внеурочной деятельности, в быту, на отдыхе;

– широко использовать теоретико-методические знания, в плане применения разнообразных средств физической культуры для приобретения индивидуального и коллективного практического опыта, развивать свою познавательную творческую активность в направлении формирования жизненно и профессионально значимых качеств;

– обрабатывать оперативную, текущую и итоговую информацию о степени освоения теоретических, методико-практических и учебно-методических знаний, умений и навыков по дисциплине «Физическая культура» в профессионально-прикладной направленности; корректировать и оценивать эффективность учебного процесса.

Количество часов на освоение программы составляет 216 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 108 часов, включая практические занятия – 108 часов;

– самостоятельная работа обучающегося – 108 часов.

Результаты освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по учебной дисциплине: дифференцированный зачет.

«Информатика и информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** в соответствии с ФГОС (базовый уровень).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке студентов очной и заочной форм обучения.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять на практике навыки работы с универсальными пакетами прикладных программ для решения управленческих задач;
- применять на практике навыки работы со специализированными пакетами программ для решения управленческих задач;
- использовать для организации, хранения, поиска и обработки информации системы управления базами данных;
- использовать для представления сведений об информационных моделях рабочих мест технологии гипертекста, баз данных, мультимедиа;
- использовать для принятия решений технологии систем поддержки принятия решений.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия информационных технологий;
- понятия автоматизации информационных процессов в управлении;
- задачи информационной технологии управления;
- организацию системы поддержки принятия управленческих решений.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины составляет 188 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 127 часов, включая теоретическое обучение – 45 часов и практические занятия – 82 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 61 час.

Результаты освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций, компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по учебной дисциплине: экзамен.

«Математика»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** в соответствии с ФГОС (базовый уровень).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке студентов очной и заочной форм обучения.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- решать системы линейных уравнений;

- производить действия над векторами;
- составлять уравнения прямых, и, определять их взаимное расположение;
- вычислять пределы функций;
- дифференцировать и интегрировать функции;
- моделировать и решать задачи линейного программирования.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия линейной алгебры и аналитической геометрии;
- основные понятия и методы математического анализа;
- виды задач линейного программирования и алгоритм их моделирования.

Количество часов на освоение учебной дисциплины составляет 66 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 42 часа, включая теоретическое обучение – 16 часов и практические занятия – 26 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 24 часа.

Результаты освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности

43.02.11 Гостиничный сервис (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по учебной дисциплине: дифференцированный зачет.

«Менеджмент»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** в соответствии с ФГОС (базовый уровень).

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины может быть использована при подготовке студентов очной и заочной формы обучения.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина является общепрофессиональной и входит в профессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

– применять знания менеджмента при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

– функции сущность и характерные черты современного менеджмента, функции менеджмента;

- процесс принятия и реализации управленческих решений;
- сущность стратегического менеджмента: основные понятия, функции и принципы;
- способы управления конфликтами;
- функции стратегического планирования и методы реализации стратегического плана;
- этапы, виды и правила контроля;
- этику делового общения.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины составляет 99 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 66 часов, включая теоретическое обучение – 40 часов и практические занятия – 26 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 33 часа.

Результаты освоения дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по учебной дисциплине: экзамен.

«Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** в соответствии с ФГОС (базовый уровень).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке студентов очной и заочной формы обучения.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина является общепрофессиональной и входит в профессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством;
- определять организационно-правовую форму организации;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные положения Конституции РФ;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины составляет 72 часа максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 48 часов, включая теоретическое обучение – 24 часа и практические занятия -24 часа;
- самостоятельная работа обучающегося –24 часа.

Результаты освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по учебной дисциплине: экзамен.

«Экономика организации»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** в соответствии с ФГОС (базовый уровень).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке студентов очной и заочной форм обучения.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина является общепрофессиональной и входит в профессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять организационно-правовые формы организаций;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- заполнять первичные документы по экономической деятельности организации;
- рассчитывать по принятой методике основные технико-экономические показатели организации;
- рассчитывать цену продукции; планировать деятельность организации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- сущность организации как основного звена экономики отраслей;
- основные принципы построения экономической системы организации;
- управление основными и оборотными средствами и оценку эффективности их использования; организацию производственных и технологических процессов;
- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации; показатели их эффективного использования;
- способы экономии ресурсов, энергосберегающие технологии;
- механизмы ценообразования;
- формы оплаты труда;
- основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчета; аспекты развития отрасли, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины составляет 99 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 66 часов, включая теоретическое обучение – 40 часов и практические занятия – 26 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 33 часа.

Результаты освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (базовый уровень) перечень в рабочей программе.

Форма аттестации по учебной дисциплине: дифференцированный зачет.

«Бухгалтерский учет»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** в соответствии с ФГОС (базовый уровень).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке студентов очной и заочной формы обучения.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина является общепрофессиональной и входит в профессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;
- применять основные принципы и стандарты бухгалтерского учета для формирования учетной политики организации;
- использовать данные бухгалтерского учета, рассматриваемые, как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получения разрешения на ее проведение;
- проводить формальную проверку документов, арифметическую проверку; исправлять ошибки в первичных бухгалтерских документах.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- нормативное регулирование бухгалтерского учета;
- методологические основы бухгалтерского учета, его счета и двойную запись, объекты бухгалтерского учета;
- сущность плана счетов бухгалтерского учета;
- учет кассовых операций;
- учет денежных средств на расчетном счете организации;
- понятие и классификацию основных средств;
- виды оценки основных средств;
- учет поступления основных средств;
- учет выбытия основных средств;
- учет износа основных средств;
- учет материально-производственных запасов;
- понятие, классификацию и оценку материально-производственных запасов;
- учет материалов на складе и в бухгалтерии;
- организацию заработной платы
- фонд заработной платы, порядок его формирования;
- учет (документальное оформление) личного состава работников;
- виды заработной платы.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины составляет 72 часа максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 48 часов, включая теоретическое обучение – 24 часа и практические занятия – 24 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 24 часа.

Результаты освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 «Гостиничный сервис»** (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по учебной дисциплине: экзамен.

«Здания и инженерные системы гостиниц»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** в соответствии с ФГОС (базовый уровень).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке студентов очной и заочной форм обучения.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина является общепрофессиональной и входит в профессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

– использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;

– использовать системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;

– осуществлять контроль правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

– основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов;

– архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов;

– принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;

– требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов;

– особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины составляет 84 часа максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 56 часов, включая теоретическое обучение – 32 часа и практические занятия – 24 часа;

– самостоятельная работа обучающегося – 28 часов.

Результаты освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 «Гостиничный сервис»** (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по учебной дисциплине: экзамен.

«Сервисная деятельность»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** в соответствии с ФГОС (базовый уровень).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке студентов очной и заочной формы обучения.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина является общепрофессиональной и входит в профессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

– профессиональное владение технологией обслуживания клиентов;

- выбора оптимальной тактики и способа обслуживания;
- учет психологических особенностей и индивидуальности клиентов;
- компетентно общаться с клиентами и сотрудниками.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- справляться с непредвиденными ситуациями во взаимодействии с клиентами;
- уметь управлять процессом оказания услуги;
- уметь сформировать представления о сервисной деятельности в сфере услуг и устойчивую мотивацию к освоению студентами основных принципов работы с потребителями как важнейшей составляющей успешной деятельности организации;
- уметь сформировать умения анализировать, планировать процесс обслуживания, практически участвовать в его организации, прогнозировать развитие сферы услуг.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины составляет 84 часа максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 56 часов, включая теоретическое обучение – 33 часа и практические занятия – 23 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 28 часов.

Результаты освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по учебной дисциплине: дифференцированный зачет.

«География туризма»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** в соответствии с ФГОС (базовый уровень).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке студентов очной и заочной формы обучения.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина является общепрофессиональной и входит в профессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- выявлять причины пространственных различий, явлений, процессов;
- анализировать и систематизировать региональные и локальные природно-экологические, историко-культурные и социально-экономические особенности территории;
- анализировать проблемы современного состояния туризма в регионе и прогнозировать возможное развитие под воздействием различных факторов;
- самостоятельно изучать при помощи различных методов туристскую специализацию территории,
- разрабатывать стратегию развитию туристской отрасли в конкретном регионе в зависимости от наличия комплекса ресурсов и условий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- теоретические основы рекреационно – туристского районирования;
- принципы подходы и методы применяемыми в рекреационной географии и страноведении;
- методику оценки рекреационных территорий; закономерности и факторы территориальной организации туризма как одного из видов отдыха;

– природные и культурно-исторические предпосылки образования рекреационных районов; основные рекреационные зоны мира, России.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины составляет 66 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 44 часа, включая теоретическое обучение – 24 часа и практические занятия -20 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 22 часа.

Результаты освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 «Гостиничный сервис»** (базовый уровень) перечень в рабочей программе.

Форма аттестации по учебной дисциплине: дифференцированный зачет.

«Основы предпринимательской деятельности»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** в соответствии с ФГОС (базовый уровень).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке студентов очной и заочной форм обучения.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина является общепрофессиональной и входит в профессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- обосновывать выбор организационно-правовых форм предпринимательских фирм с учетом конкретных условий функционирования;
- находить и использовать необходимую экономическую и правовую информацию, определять состав и размеры материальных, трудовых и финансовых ресурсов, создаваемых предпринимательских структур;
- разрабатывать бизнес-план с целью обоснования эффективности нового предприятия;
- осуществлять меры по реорганизации, ликвидации и банкротства предприятий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- сущность, условия и виды предпринимательской деятельности, как вида конкретной экономической деятельности;
- организационно-правовые формы предпринимательства;
- предпринимательскую деятельность без образования юридического лица;
- формы кооперации, реорганизации, ликвидации и банкротства фирмы;
- конкуренцию в системе предпринимательской деятельности;
- состав инфраструктуры бизнеса: рынок труда, материальных и финансовых ресурсов;
- риски и условия их минимизации.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины составляет 81 час максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 54 часа, включая теоретическое обучение – 36 часов и практические занятия - 18 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 27 часа.

Результаты освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по учебной дисциплине: дифференцированный зачет.

«Безопасность жизнедеятельности»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** в соответствии с ФГОС (базовый уровень).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке студентов очной и заочной форм обучения.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина является общепрофессиональной и входит в профессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- ориентировать в перечне военно-учетных специальностях и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственны специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины составляет 102 часа максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 68 часов, включая теоретическое обучение – 34 часа и практические занятия – 34 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 34 часа.

Результаты освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по учебной дисциплине: дифференцированный зачет.

Аннотации рабочих программ профессиональных модулей:**ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг»****Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** в соответствии с ФГОС (базовый уровень).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при подготовке студентов очной формы обучения.

Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный модуль входит в состав профессионального цикла.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь**:

- организовывать рабочее место службы бронирования;
- оформлять и составлять различные виды заявок и бланков;
- вести учет и хранение отчетных данных;
- владеть технологией ведения телефонных переговоров;
- аннулировать бронирование;
- консультировать потребителей о применяемых способах бронирования;
- осуществлять гарантированное бронирование различными методами;
- использовать технические, телекоммуникационные средства и профессиональные;
- программы для приема заказа и обеспечения бронирования.

В результате освоения профессионального модуля должны **знать**:

- правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации;
- организацию службы бронирования;
- виды и способы бронирования;
- виды заявок по бронированию и действия по ним;
- последовательность и технологию резервирования мест в гостинице;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для приема заказов;
- правила заполнения бланков бронирования для индивидуалов, компаний, турагентств и операторов;
- правила аннулирования бронирования;
- правила ведения телефонных переговоров и поведения в конфликтных ситуациях с потребителями при бронировании;
- состав, функции и возможности использования информационных технологий для обеспечения процесса бронирования.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля составляет 220 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 145 часов, включая теоретическое обучение – 84 часа и практические занятия - 61 час;
- самостоятельная работа обучающегося – 75 часов.

Результаты освоения профессионального модуля:

Результатом освоения профессионального модуля является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по МДК профессионального модуля:

МДК.01.01 «Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг»:
дифференцированный зачет;

Форма аттестации профессионального модуля: экзамен квалификационный.

ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** в соответствии с ФГОС (базовый уровень).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при подготовке студентов очной формы обучения.

Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный модуль входит в состав профессионального цикла.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь**:

- организовывать рабочее место службы приема и размещения;
- регистрировать гостей;
- информировать потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице;
- готовить проекты договоров в соответствии с принятыми соглашениями и заключать их;
- контролировать оказание перечня услуг, предоставляемых гостиницей;
- поддерживать информационную базу данных о наличии мест в гостинице;
- составлять и обрабатывать необходимую документацию.
- В результате освоения профессионального модуля должны знать:
- нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиницы;
- организацию деятельности службы приема и размещения;
- стандарты качества обслуживания при приеме и размещении;
- юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей;
- виды отчетной документации;
- принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами;
- правила работы с информационными базами данных гостиницы.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля составляет 176 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 115 часов, включая теоретическое обучение – 66 часов и практические занятия - 49 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 61 час.

Результаты освоения профессионального модуля:

Результатом освоения профессионального модуля является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по МДК профессионального модуля:

МДК.02.01 «Организация деятельности службы приема размещения и выписки гостей»: дифференцированный зачет;

Форма аттестации профессионального модуля: экзамен квалификационный.

ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** в соответствии с ФГОС (базовый уровень).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при подготовке студентов очной формы обучения.

Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный модуль входит в состав профессионального цикла.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования;
- оформлять документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой;
- организовывать оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристско-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих;
- контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей;
- комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов;
- осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за использование;
- проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости;
- составлять акты на списание инвентаря и оборудования;
- предоставлять услуги хранения ценных вещей;
- обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда.

В результате освоения профессионального модуля должны **знать:**

- порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ;
- правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ;
- виды «комплементов», персональных и дополнительных услуг и порядок их оказания;
- принципы и технологии организации досуга и отдыха;
- порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих;
- правила проверки и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности;
- правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;
- правила поведения сотрудников на жилых этажах гостиницы в экстремальных ситуациях;
- правила обращения с магнитными ключами;
- правила организации хранения ценностей проживающих.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля составляет 449 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 301 час, включая теоретическое обучение – 141 час и практические занятия - 124 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 148 часов.

Результаты освоения профессионального модуля:

Результатом освоения профессионального модуля является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по МДК профессионального модуля:

МДК.03.01 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»: курсовая работа, зачет, дифференцированный зачет;

Форма аттестации профессионального модуля: экзамен квалификационный.

ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** в соответствии с ФГОС (базовый уровень).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при подготовке студентов очной формы обучения.

Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный модуль входит в состав профессионального цикла.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги;
- проводить сегментацию рынка;
- разрабатывать гостиничный продукт;
- оценивать эффективность сбытовой политики;
- выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность;
- формулировать содержание рекламных материалов;
- собирать и анализировать информацию о ценах.

В результате освоения профессионального модуля должны **знать:**

- состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг;
- гостиничный продукт: характерные особенности методы формирования;
- особенности жизненного цикла гостиничного продукта;
- потребности, удовлетворяемые гостиничным продуктом;
- методы изучения и анализа предпочтений потребителей;
- последовательность маркетинговых мероприятий;
- особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;
- специфику ценовой политики гостиницы, факторы, влияющие на ее формирование, систему скидок и надбавок.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля составляет 254 часа максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 172 часа, включая теоретическое обучение – 88 часов и практические занятия - 84 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 82 часа.

Результаты освоения профессионального модуля:

Результатом освоения профессионального модуля является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по МДК профессионального модуля:

МДК.04.01 «Организация продаж гостиничного продукта»: дифференцированный зачет;

Форма аттестации профессионального модуля: экзамен квалификационный.

ПМ.05 «Выполнение работ по рабочей профессии «Горничная», должности «Администратор» гостиницы»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** в соответствии с ФГОС (базовый уровень).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при подготовке студентов очной формы обучения.

Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный модуль входит в состав профессионального цикла.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- контролировать чистоту помещений;
- поддерживать необходимое санитарно-гигиеническое состояние в гостевых комнатах и общественных помещениях гостиницы;
- осуществлять подготовку номера к заезду гостей;
- организовывать работы, связанные с хранением, учетом, пополнением запасов моющих средств, а также уходом за инвентарем и оборудованием
- организовывать процесс работы персонала;
- составлять график работы персонала и осуществлять нормирование труда;
- осуществлять контроль за соблюдением персоналом правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований;
- осуществлять расчет необходимой численности персонала службы гостиницы;
- осуществлять подготовку и проведение аттестации персонала;
- организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования;
- организовывать оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес - услуг, SPA-услуг, туристско-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих;
- осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за использование;
- проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости.

В результате освоения профессионального модуля должны **знать:**

- нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиницы;
- организацию деятельности административно-хозяйственной службы;
- стандарты качества обслуживания при организации деятельности административно-хозяйственной службы;
- виды отчетной документации;
- принципы взаимодействия административно-хозяйственной службы с другими отделами;
- правила работ, связанных с хранением, учетом, пополнением запасов моющих средств, а также уходом за инвентарем и оборудованием.
- нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиницы;
- организацию деятельности служб гостиницы;
- стандарты качества обслуживания при организации деятельности гостиницы;

- виды отчетной документации;
- принципы взаимодействия подразделений гостиницы;
- правила работ связанных с хранением, учетом, пополнением запасов моющих средств, а также уходом за инвентарем и оборудованием.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля составляет 146 часа максимальной учебной нагрузки обучающегося, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 96 часов, включая теоретическое обучение – 64 часа и практические занятия - 32 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 50 часов.

Результаты освоения профессионального модуля:

Результатом освоения профессионального модуля является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (перечень в рабочей программе).

Форма аттестации по МДК профессионального модуля:

МДК.05.01 «Комплексная уборка жилых номеров гостиниц и других помещений»: дифференцированный зачет.

МДК.05.02 «Организация труда и технология обслуживания гостей на этажах гостиницы (дома отдыха)»: дифференцированный зачет.

Форма аттестации профессионального модуля: экзамен квалификационный.

Аннотация рабочей программы практик

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис раздел основной образовательной программы СПО «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Подготовка Менеджера по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис предполагает изучение практической деятельности предприятий, организаций и учреждений, для чего предусмотрено три практики:

- учебная практика (на базе среднего общего образования: продолжительность 7 недель, семестр 2, 3);

- производственная практика по профилю специальности (на базе среднего общего образования: продолжительность 8 недель, семестр 2, 3, 4);

- производственная практика (преддипломная) (продолжительность 4 недели, семестр 4).

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по четырехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка по практике вносится в приложение к диплому.

При реализации ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис предусматривается прохождение учебной практики на базе предприятий, с которыми заключен договор о совместной деятельности.

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

- развитие и накопления специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;

- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;

- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставляемых отчетов.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, учреждениях независимо от их организационно - правовых форм.

Цель производственной практики:

- непосредственное участие студента в деятельности организации;

- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;

- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;
- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.