

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

И. 
УТВЕРЖДАЮ
Ректор СПбГЭУ
/ Максимцев И.А.
« 23 » 04 2019 г.



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность: 43.02.11 Гостиничный сервис

Квалификация - Менеджер

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее общее образование

Нормативный срок освоения программы:

1 год 10 месяцев

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2019

Санкт-Петербург

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана и утверждена с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 475

Организация-разработчик: Колледж бизнеса и технологий федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (КБиТ ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)

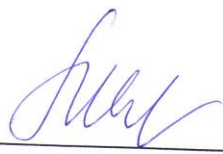
Разработчик ППССЗ:
Матвеева Л.А. – преподаватель, руководитель ОПОП специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии спец. дисциплин специальностей 43.02.10 Туризм, 43.02.11 Гостиничный сервис, протокол № 9 от 11.04 2019г.

Рекомендована Педагогическим советом Колледжа бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «СПбГЭУ», протокол № 3 от 18.04 2019г.

Согласовано:

Проректор по учебной
и методической работе

 / Шубаева В.Г.

Директор колледжа

 / Пелевина Л.Ф.

Директор отдела кадров
Courtyard by Marriott St. Petersburg
Vasilievsky Hotel and Renaissance
St. Petersburg Baltic Hotel

 / Скоробогатова Н.А.


Одобрено:
Заместитель генерального директора
ООО «Сититель Сервис»

 / Шлемин С.С.


1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, реализуемая в Колледже бизнеса и технологий федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (далее-Колледж, университет) на базе среднего общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Колледжем самостоятельно с учетом требований регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО).

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

ППССЗ осваивается обучающимися в очной форме обучения.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебного плана, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной практики, производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО по специальности.

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон об образовании);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 475 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным

программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 22.01.2014 № 31, от 15.12.2014 № 1580);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 7.10.2014 № 1307, от 09.04.2015 № 387);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74, от 17.11.2017 № 1138);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 № 1061);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 21.08.2013 № 977, от 20.01.2015 № 17, от 26.05.2015 № 524, от 27.10.2015 № 1224);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 г. № 657н «Об утверждении профессионального стандарта «Горничная»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 г. № 659н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник по приему и размещению гостей»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Устав ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет».

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих

и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В результате освоения ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис выпускник будет профессионально готов к деятельности по:

Бронирование гостиничных услуг.

Прием, размещение и выписка гостей.

Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

Продажи гостиничного продукта.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии 11695 Горничная, 20063 Администратор гостиницы (дома отдыха)).

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообществ;
- 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 по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Нормативные сроки освоения ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ | Наименование квалификации базовой подготовки | Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения |
|--|--|---|
| среднее общее образование | Менеджер | 1 год 10 месяцев |

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

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Нормативный срок освоения ППССЗ при подготовке по очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет 95 недель, в том числе:

| Учебные циклы | Число недель |
|--|--------------|
| Теоретическое обучение | 54 |
| Учебная практика | 3 |
| Производственная практика (по профилю) | 12 |

| | |
|---|-----------|
| специальности) | |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 |
| Промежуточная аттестация | 3 |
| Государственная итоговая аттестация | 6 |
| Каникулярное время | 13 |
| Итого: | 95 |

1.3.4. Особенности ППСЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

Для обеспечения качества образовательного процесса используются современные технологии и методики обучения: кейс метод, метод проектов, метод критического мышления, элементы модульного и дистанционного обучения, ИКТ, в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций; а также имеется доступ к Интернет-ресурсам; применяются тестовые формы контроля.

1.3.5. Требования к абитуриенту

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис осуществляется на основе результатов освоения поступающими образовательной программы среднего общего образования.

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном или высшем образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 43.02.11 Гостиничный сервис востребованы в предприятиях индустрии гостеприимства: гостиницах, хостелах, базах отдыха и др. независимо от их организационно – правовых форм.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППСЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис подготовлен:

- к освоению образовательных программ высшего образования (далее – ОП ВО);

- к освоению образовательных программ высшего образования в сокращенные сроки по направлению подготовки 43.02.11 Гостиничный сервис.

1.3.8. Основные пользователи ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Основными пользователями ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис являются:

- преподаватели, сотрудники учебной части, сотрудники библиотеки Колледжа;
- студенты, обучающиеся по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис
- администрация Колледжа;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

2.1. Область профессиональной деятельности

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

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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии 11695 Горничная, 20063 Администратор гостиницы (дома отдыха)).

3. Требования к результатам освоения ППСЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

3.1. Общие компетенции

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

| Код компетенции | Содержание |
|-----------------|---|
| 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 |

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции менеджера

Выпускник должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

| Вид профессиональной деятельности | Код компетенции | Наименование профессиональных компетенций |
|-----------------------------------|-----------------|---|
| 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 |

| | | |
|--|------------|--|
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия 11695 Горничная) | ДПК 5.1.1. | Текущая уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения |
| | ДПК 5.1.2 | Уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения после выезда гостей |
| | ДПК 5.1.3. | Генеральная уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения |
| | ДПК 5.1.4. | Получение и использование расходных материалов, уборочной техники бригадой горничных гостиничных комплексов и иных средств размещения |

| | | |
|---|------------|---|
| | ДПК 5.1.5. | Планирование и организация работы бригады горничных гостиничных комплексов и иных средств размещения |
| | ДПК 5.1.6. | Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады горничных гостиничных комплексов и иных средств размещения |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия 20063 Администратор гостиницы (дома отдыха)). | ДПК 5.2.1 | Встреча, регистрация и размещение гостей при заселении в гостиничный комплекс или иное средство размещения |
| | ДПК 5.2.2. | Учет заказов гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения |
| | ДПК 5.2.3. | Регистрация выезда гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения |

3.3. Результаты освоения ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью ППССЗ определяются приобретенными выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности (таблица).

| Индекс и наименование дисциплин, профессионального модуля | Требования к результатам освоения ППССЗ | Коды формируемых компетенций |
|---|--|------------------------------|
| ОГСЭ.01. Основы философии | <p>уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p> <p>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,</p> | ОК 1 - 9 |

| | | |
|---|--|--|
| | техники и технологий; | |
| ОГСЭ.02. История | <p>уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p>знать: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</p> | ОК 1 - 9 |
| ОГСЭ.03. Иностранный язык | <p>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;</p> <p>знать: лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</p> | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4 |
| ОГСЭ.04. Физическая культура | <p>уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.</p> | ОК 2, 3, 6 |
| ОГСЭ.05 Этика и психология делового общения | <p>уметь: общаться; вести себя в деловой среде;</p> | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.6, |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>иметь стройную систему воззрений на мир этикетной культуры;</p> <p>иметь представление о культуре спора;</p> <p>уметь вести деловую дискуссию.</p> <p>знать:</p> <p>какую роль играет воспитанность в успешной жизнедеятельности;</p> <p>в общении и продвижении по службе;</p> <p>какое значение имеет кинетика;</p> <p>что такое корпоративная культура;</p> <p>что такое административная, управленческая этика;</p> <p>знать правила речевого этикета.</p> | 3.1 - 3.3, 4.1 - 4.4 |
| ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи | <p>уметь</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</p> <p>для осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;</p> <p>для развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;</p> <p>для увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;</p> <p>для совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;</p> <p>для самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.</p> <p>знать:</p> <p>функции языка, признаки литературного языка и типы речевой нормы; основные компоненты культуры речи (владение языковой, литературной нормой, соблюдение этики общения, учет коммуникативного компонента);</p> <p>качества хорошей речи (правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств);</p> <p>правила правописания, понимать смысловозначительную роль орфографии и знаков препинания;</p> <p>функциональные стили литературного языка.</p> | ОК 2-9 |
| ЕН.01. Информатика и информационно-коммуникационные технологии в | <p>уметь:</p> <p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</p> <p>использовать технологии сбора, размещения,</p> | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.3 - 2.5, 3.3 |

| | | |
|---|---|--|
| <p>профессиональной деятельности</p> | <p>хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; применять телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; осуществлять поиск необходимой информации; знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; организацию деятельности с использованием автоматизированных рабочих мест (далее - АРМ), локальных и отраслевых сетей; прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в гостиничном сервисе; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</p> | |
| <p>ОП.01 Менеджмент</p> | <p>уметь: применять знания менеджмента при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; знать: функции, сущность и характерные черты современного 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;</p> | <p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.2 - 2.6, 3.1 - 3.3</p> |
| <p>ОП.02. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности</p> | <p>уметь: защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством; организовывать оформление гостиничной документации, составление, учет и хранение отчетных данных; оформлять документацию в соответствии с требованиями документационного обеспечения управления; знать: права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</p> | <p>ОК 1 - 9 ПК 1.1, 1.2, 2.3, 2.4, 3.3, 3.4</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>законодательные акты и нормативные документы, регламентирующие предпринимательскую деятельность;</p> <p>стандарты, нормы и правила ведения документации;</p> <p>систему документационного обеспечения управления;</p> | |
| <p>ОП.03. Экономика организации</p> | <p>уметь: находить и использовать необходимую экономическую информацию;</p> <p>определять организационно-правовые формы организаций;</p> <p>определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;</p> <p>рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности гостиницы;</p> <p>организовывать оформление гостиничной документации: составление, учет и хранение отчетных данных;</p> <p>знать: организацию производственного и технологического процессов в гостинице;</p> <p>материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы гостиничной отрасли и организации, показатели их эффективного использования;</p> <p>способы экономии ресурсов, основные энерго- и материалосберегающие технологии;</p> <p>механизмы ценообразования на услуги;</p> <p>формы оплаты труда в современных условиях;</p> <p>технико-экономические показатели деятельности гостиницы;</p> | <p>ОК 1 - 9 ПК 1.2, 2.1, 2.3, 2.4, 2.6, 3.2, 3.3, 4.1</p> |
| <p>ОП.04. Бухгалтерский учет</p> | <p>уметь: использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;</p> <p>знать: основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;</p> <p>особенности ценообразования в гостиничном сервисе;</p> <p>учет и порядок ведения кассовых операций;</p> <p>формы безналичных расчетов;</p> <p>бухгалтерские документы и требования к их составлению;</p> <p>нормативные правовые акты, регламентирующие отношения в сфере бухгалтерского учета;</p> | <p>ОК 1 - 9 ПК 1.2, 2.1, 2.3, 2.4, 2.6, 3.2, 3.3, 4.1</p> |
| <p>ОП.05. Здания и инженерные системы гостиниц</p> | <p>уметь: использовать ресурс- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;</p> | <p>ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.4</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;</p> <p>знать:</p> <p>основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;</p> <p>архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;</p> <p>принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;</p> <p>требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;</p> <p>особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;</p> | |
| <p>ОП.06. Безопасность жизнедеятельности</p> | <p>уметь:</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p>знать:</p> <p>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;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и</p> | <p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4</p> |

| | | |
|---|--|---------------|
| | <p>быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p> | |
| <p>ОП.07 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации</p> | <p>уметь:</p> <p>общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики);</p> <p>беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;</p> <p>переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</p> <p>знать:</p> <p>лексический (1200- 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>особенности полного стиля произношения, характерные для сферы профессиональной коммуникации;</p> <p>особенности чтения транскрипции;</p> <p>тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям;</p> <p>значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и</p> | <p>ОК 1-9</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка;</p> <p>значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видо-временные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен, различные типы.</p> | |
| <p>ОП.08 Социокультурный сервис в Санкт-Петербурге</p> | <p>уметь: организовать досуг для туристов Санкт-Петербурга; подобрать для туриста подходящее гостиничное предприятие; предложить туристу весь спектр необходимых гостиничных услуг; работать с МГН; составлять экскурсионные программы в закрытых и открытых площадках; организовывать программу питания для туристов; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности.</p> <p>знать: основные виды гостиничных предприятий Санкт-Петербурга, их предлагаемые услуги и особенности; основные туристические запросы; основные направления экскурсионной деятельности Санкт-Петербурга; основы работы с МГН; основные точки туристического питания Санкт-Петербурга и особенности его организации.</p> | <p>ОК 1 - 9 ПК 1.1, 2.1 - 2.5, 3.1 - 3.3, 4.1</p> |
| <p>ОП.09 Введение в специальность (гостиничная индустрия и сервисная деятельность)</p> | <p>уметь: выполнять основную работу сотрудника стойки службы приема и размещения; выполнять основную работу сотрудника службы хаускипинг; выполнять основную работу сотрудника рум сервис ; работать с МГН; составлять экскурсионные программы в закрытых и открытых площадках; организовывать программу питания для туристов; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности.</p> <p>знать: основные термины и понятия туристического и гостиничного бизнеса; туристические предприятия и их услуги; основные и нестандартные туристские направления</p> | <p>ОК 1 - 9 ПК 1.1, 2.1 - 2.5, 3.1 - 3.3, 4.1</p> |

| | | |
|---|--|-------------------------------------|
| | <p>гостиничные предприятия, их виды и классификацию;</p> <p>принципы работы службы приема и размещения;</p> <p>принципы работы службы консьерж;</p> <p>принципы работы службы рум сервис;</p> <p>принципы работы службы хаускипинг;</p> <p>принципы работы банкетной службы отеля;</p> <p>принципы организации мероприятий в отеле;</p> <p>принципы организации выставок и конференций;</p> <p>принципы работы с маломобильной группой населения;</p> <p>принципы организации экскурсий;</p> <p>психологию гостей;</p> <p>АСУ служб приёма и размещения и бронирования;</p> <p>принципы делового и столового этикета.</p> | |
| <p>ОП.10</p> <p>Туристические маршруты исторического СПб и ЛО</p> | <p>уметь:</p> <p>информировать потребителя о туристических направлениях;</p> <p>осуществлять продажу экскурсионного продукта среди гостей города;</p> <p>ориентироваться в достопримечательностях Санкт-Петербурга;</p> <p>ориентироваться в основных туристских объектах городов Ленинградской области.</p> <p>знать:</p> <p>основы организации сервисной деятельности;</p> <p>организацию процесса оказания услуг;</p> <p>правила оказания туристских услуг;</p> <p>принципы и технологии организации досуга и отдыха;</p> <p>ключевые туристические маршруты Санкт-Петербурга и Ленинградской области.</p> | <p>ОК 1 - 9</p> |
| <p>ПМ.01</p> <p>Бронирование гостиничных услуг</p> | <p>иметь практический опыт:</p> <p>приема заказов на бронирование от потребителей;</p> <p>выполнения бронирования и ведения его документационного обеспечения;</p> <p>информирования потребителя о бронировании;</p> <p>уметь:</p> <p>организовывать рабочее место службы бронирования;</p> <p>оформлять и составлять различные виды заявок и бланков;</p> <p>вести учет и хранение отчетных данных;</p> <p>владеть технологией ведения телефонных переговоров;</p> <p>аннулировать бронирование;</p> <p>консультировать потребителей о применяемых способах бронирования;</p> <p>осуществлять гарантирование бронирования различными методами;</p> <p>использовать технические, телекоммуникационные средства и</p> | <p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 1.1 - 1.3</p> |

| | | |
|---|---|----------------------------------|
| | <p>профессиональные программы для приема заказа и обеспечения бронирования;</p> <p>знать:</p> <p>правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации;</p> <p>организацию службы бронирования;</p> <p>виды и способы бронирования;</p> <p>виды заявок по бронированию и действия по ним;</p> <p>последовательность и технологию резервирования мест в гостинице;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для приема заказов;</p> <p>правила заполнения бланков бронирования для индивидуальных, компаний, турагентств и операторов;</p> <p>особенности и методы гарантированного и негарантированного бронирования;</p> <p>правила аннулирования бронирования;</p> <p>правила ведения телефонных переговоров и поведения в конфликтных ситуациях с потребителями при бронировании;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для обеспечения процесса бронирования.</p> | |
| <p>ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей</p> | <p>иметь практический опыт:</p> <p>приема, регистрации и размещения гостей;</p> <p>предоставления информации гостям об услугах в гостинице;</p> <p>участия в заключении договоров об оказании гостиничных услуг;</p> <p>контроля оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору);</p> <p>подготовки счетов и организации отъезда гостей;</p> <p>проведения ночного аудита и передачи дел по окончании смены;</p> <p>уметь:</p> <p>организовывать рабочее место службы приема и размещения;</p> <p>регистрировать гостей (VIP-гостей, групп, корпоративных гостей, иностранных граждан);</p> <p>информировать потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице;</p> <p>готовить проекты договоров в соответствии с принятыми соглашениями и заключать их с турагентствами, туроператорами и иными сторонними организациями;</p> <p>контролировать оказание перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору);</p> <p>оформлять и подготавливать счета гостей и</p> | <p>ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.6</p> |

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| | <p>производить расчеты с ними; поддерживать информационную базу данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих); составлять и обрабатывать необходимую документацию (по загрузке номеров, ожидаемому заезду, выезду, состоянию номеров, начислению на счета гостей за дополнительные услуги); выполнять обязанности ночного портье; знать: нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиниц при приеме, регистрации и размещении гостей; организацию службы приема и размещения; стандарты качества обслуживания при приеме и выписке гостей; правила приема, регистрации и поселения гостей, групп, корпоративных гостей; юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; виды соглашений (договоров), правила их составления, порядок согласования и подписания; правила оформления счетов за проживание и дополнительные услуги; виды отчетной документации, порядок возврата денежных сумм гостям; основные функции службы ночного портье и правила выполнения ночного аудита; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы; правила работы с информационной базой данных гостиницы.</p> | |
| <p>ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания</p> | <p>иметь практический опыт: организации и контроля работы персонала хозяйственной службы; предоставления услуги питания в номерах; оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы; 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, туристическо-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих;</p> | <p>ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.4</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей;</p> <p>комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов;</p> <p>осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание;</p> <p>проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости;</p> <p>составлять акты на списание инвентаря и оборудование и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с ним;</p> <p>предоставлять услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих;</p> <p>знать:</p> <p>порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ;</p> <p>правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ в номерах, служебных помещениях и помещениях общего пользования, в т.ч. при работе с моющими и чистящими средствами;</p> <p>виды "комплиментов", персональных и дополнительных услуг и порядок их оказания;</p> <p>порядок и процедуру отправки одежды в стирку и чистку, и получения готовых заказов;</p> <p>принципы и технологии организации досуга и отдыха;</p> <p>порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих;</p> <p>правила проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности;</p> <p>правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;</p> <p>особенности обслуживания room-service;</p> <p>правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд;</p> <p>правила заполнения актов на проживающего при порче или утере имущества гостиницы;</p> <p>правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях;</p> <p>правила обращения с магнитными ключами;</p> <p>правила организации хранения ценностей проживающих;</p> <p>правила заполнения документации на хранение личных вещей проживающих в гостинице;</p> <p>правила заполнения актов при возмещении ущерба</p> | |
|--|---|--|

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| <p>ПМ.04 Продажи гостиничного продукта</p> | <p>и порче личных вещей гостей.</p> <p>иметь практический опыт: изучения и анализа потребностей потребителей гостиничного продукта, подбора соответствующего им гостиничного продукта; разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов; выявления конкурентоспособности гостиничного продукта и организации; участия в разработке комплекса маркетинга;</p> <p>уметь: выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги; проводить сегментацию рынка; разрабатывать гостиничный продукт в соответствии с запросами потребителей, определять его характеристики и оптимальную номенклатуру услуг; оценивать эффективность сбытовой политики; выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность; формулировать содержание рекламных материалов; собирать и анализировать информацию о ценах;</p> <p>знать: состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг; гостиничный продукт: характерные особенности, методы формирования; особенности жизненного цикла гостиничного продукта: этапы, маркетинговые мероприятия; потребности, удовлетворяемые гостиничным продуктом; методы изучения и анализа предпочтений потребителя; потребителей гостиничного продукта, особенности их поведения; последовательность маркетинговых мероприятий при освоении сегмента рынка и позиционировании гостиничного продукта; формирование и управление номенклатурой услуг в гостинице; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; специфику ценовой политики гостиницы, факторы, влияющие на ее формирование, систему скидок и надбавок; специфику рекламы услуг гостиниц и гостиничного продукта.</p> | <p>ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4</p> |
| <p>ПМ.05 Выполнение</p> | <p>Профессии 11695 Горничная (Профессиональный</p> | <p>ОК 1-9</p> |

| | | |
|--|---|---------------------------------------|
| <p>работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p> | <p>стандарт «Горничная», утв. Приказом Минтруда России от 05.09.2017 №657н): Уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения; Текущая уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения; Уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения после выезда гостей; Генеральная уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения Планирование, организация и контроль работы бригады горничных в гостиничных комплексах и иных средствах размещения; Получение и использование расходных материалов, уборочной техники бригадой горничных гостиничных комплексов и иных средств размещения; Планирование и организация работы бригады горничных гостиничных комплексов и иных средств размещения; Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады горничных гостиничных комплексов и иных средств размещения.</p> | <p>ДПК 5.1.1-5.1.6</p> |
| | <p>Профессии 20063 Администратор гостиницы (дома отдыха) (Профессиональный стандарт «Работник по приему и размещению гостей», утв. Приказом Минтруда России от 05.09.2017 №659н): Оказание услуг по приему, регистрации и размещению гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения; Встреча, регистрация и размещение гостей при заселении в гостиничный комплекс или иное средство размещения; Учет заказов гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения; Регистрация выезда гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения.</p> | <p>ОК 1-9 ДПК 5.2.1-5.2.3</p> |

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ 43.02.11 Гостиничный сервис

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы (Приложение 1).

4.2. Учебный план 43.02.11 Гостиничный сервис

Учебный план по специальности входит в структуру ППССЗ и является основным документом, регламентирующим организацию учебного процесса в Колледже (приложение 2).

Учебный план по специальности разрабатывается Колледжем самостоятельно на основе ФГОС СПО, примерных учебных планов по специальности и примерных программ дисциплин, утверждается Ректором ФГБОУ ВО «СПбГЭУ». Примерные программы дисциплин имеют рекомендательный характер.

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

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 практики);
- 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 обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

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

Общая продолжительность каникул в учебном году должна составлять 8 - 11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной

части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются колледжем.

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

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

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 102 часа, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Колледж имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия и лабораторные работы, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, докладов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет» и т.д.

Объем времени, отведенный на вариативную часть программы подготовки специалистов среднего звена, согласно ФГОС составляет 864 часа максимальной учебной нагрузки и 576 часов обязательной учебной нагрузки, из них распределено на общий гуманитарный и социально-экономический цикл 176 часов максимальной учебной нагрузки и 112 часов обязательной учебной, математический и общий естественнонаучный учебный цикл - 24 часа максимальной учебной нагрузки и 16 обязательной

учебной нагрузки, общепрофессиональные дисциплины – 564 часа максимальной учебной нагрузки и 378 обязательной учебной нагрузки, профессиональные модули – 100 часов максимальной учебной нагрузки и 70 обязательной учебной нагрузки.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются колледжем из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, письменные, устные проводятся преподавателем в рамках подготовки к экзаменам, зачетам и контрольным работам.

В рамках ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, обучающиеся осваивают профессии в соответствии с Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена 11695 Горничная и 20063 Администратор гостиницы (дома отдыха).

Выполнение курсовых работ (проектов) является видом учебной работы по профессиональным модулям: ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей и ПМ.04 Организация продаж гостиничного продукта, которые реализуются в пределах времени, отведенного на их изучение.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Освоение программ профессиональных модулей ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг заканчивается учебной практикой, а 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - производственной практикой (по профилю специальности). По итогам освоения профессиональных модулей выносится решение: "вид профессиональной деятельности освоен / не освоен".

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются колледжем по каждому виду практики.

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

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Содержание выпускной квалификационной работы соответствует одному или нескольким профессиональным модулям.

Колледжем при определении структуры ППССЗ и трудоемкости ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик обеспечивают качество подготовки обучающихся. Каждая дисциплина, профессиональный модуль, практика учебного плана обеспечена рабочей программой и аннотацией.

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик являются комплектом документов и представлены в Приложении 6.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

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

Видами текущего контроля являются: контрольные работы, тестирование, рефераты, выполнение комплексных задач, собеседования, деловая и/или ролевая игра, кейс-задача, портфолио, проект, рабочая тетрадь и пр., используемые в учебном процессе.

Основными формами промежуточной аттестации являются: промежуточная аттестация, проводимая в период экзаменационных сессий:

- экзамен по дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по 2 или более дисциплинам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

промежуточная аттестация, проводимая за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины:

- зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по дисциплине;
- контрольная работа по дисциплине;
- зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по учебной / производственной практике;
- комплексный дифференцированный зачет по 2 или более дисциплинам.

Для проверки сформированности компетенций используются различные формы: производственные задания, тесты, ситуационные задачи, практические и лабораторные работы, курсовые работы, портфолио, проектные задания.

Оценка итогов практики проводится с учетом результатов, подтверждаемых документами организаций. Практика завершается дифференцированным зачетом для обучающихся при освоении общих и профессиональных компетенций. Производственная практика проводится на предприятиях г. Санкт Петербурга, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

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

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ

военной службы.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственный экзамен вводится по усмотрению колледжа.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам (ВКР)

Тематика ВКР определяется основной образовательной программой по специальности в соответствии с присваиваемой выпускникам квалификацией и разрабатывается с учётом запросов работодателей, рассматривается на заседании цикловой комиссии и утверждается приказом ректора.

К выполнению выпускной квалификационной работы допускаются обучающиеся, полностью выполнившие учебный план по всем видам теоретического и производственного обучения. Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Обязательное требование – соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Тема ВКР может быть связана с программой производственной (профессиональной) преддипломной практики или стажировки.

Выполненная ВКР сдается на рецензию. Рецензентом является специалист из системы гостиничного сервиса (работник гостиницы с высшим специальным образованием) или преподаватель высшего учебного заведения по соответствующей специальности.

Для студентов разработаны методические рекомендации по выполнению ВКР. ВКР должна быть представлена председателю цикловой комиссии за 7 дней до защиты.

К защите допускаются выпускные квалификационные работы, отвечающие предъявленным требованиям. При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу работы;
- презентация выпускной квалификационной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Студенты, выполнившие ВКР, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

Примерная тематика дипломных работ

1. Механизмы увеличения наполняемости объектов гостеприимства в период после проведения спортивно-массовых мероприятий (на примере конкретной гостиницы).
2. Определение и анализ проблем индустрии гостеприимства в республике Крым и способы их решения.
3. Анализ особенностей гостиничного дела в курортной отрасли (на примере гостиниц г. Сочи).
4. Разработка и реализация механизмов продвижения российских гостиниц и иных средств размещения на зарубежном рынке (на примере конкретного объекта размещения).
5. Исследование проблемы участия гостиниц в процедуре классификации (на примере конкретной гостиницы).
6. Исследование проблем развития хостелов и иных бюджетных средств размещения в Санкт-Петербурге и способы их решения (на примере конкретного средства размещения).
7. Анализ инновационных технологий в гостиничном деле и оценка эффективности их использования (на примере конкретной гостиницы).
8. Анимация в гостиничном предприятии. Технологии (менеджмент) гостиничной анимации.
9. Разработка и проектирование инновационного гостиничного продукта (на примере конкретной гостиницы).
10. Анализ влияния процессов глобализации на деятельность предприятий индустрии гостеприимства (на примере гостиницы и иного средства размещения).
11. Исследование современных форм и методов обслуживания гостей (на примере конкретной гостиницы).
12. Разработка и совершенствование программы лояльности клиентов в гостиничном секторе (на примере конкретной гостиницы).
13. Разработка комплекса мероприятий по совершенствованию программ поощрения и стимулирования постоянных клиентов гостиницы (на примере конкретной гостиницы).
14. Особенности обслуживания иностранных граждан в сфере гостиничного сервиса (культурно-национальный, психологический, правовой и другие аспекты) (на примере конкретной гостиницы).
15. Анимационная деятельность как перспективное направление продвижения гостиничного продукта (на примере конкретной гостиницы).
16. Экскурсионная деятельность как перспективное направление продвижения гостиничного продукта (на примере конкретной гостиницы).
17. Организация обслуживания лиц с ограниченными физическими возможностями в коллективных средствах размещения (на примере конкретной гостиницы).
18. Организация обслуживания гостей гостиничных предприятий и ее совершенствование (на примере конкретного предприятия).
19. Особенности организации обслуживания различных категорий туристов, в разных категориях гостиниц (на примере конкретной гостиницы).

20. Организация гостиничного сервиса в дорожной инфраструктуре (на примере конкретной гостиницы).

21. Анализ системы управления качеством в индустрии гостеприимства в Российской Федерации и методы его государственного регулирования (на примере конкретной гостиницы).

22. Организация и формы обеспечения безопасности в гостиничном предприятии (на примере конкретной гостиницы).

23. Система обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства и ее эффективность (на примере конкретной гостиницы).

24. Применение современных информационных технологий в индустрии гостеприимства (на примере конкретного предприятия).

25. Совершенствование корпоративной культуры на гостиничном предприятии (на примере конкретной гостиницы).

26. Совершенствование коммуникационных технологий работы администратора гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).

27. Анализ современных методов продвижения услуг в индустрии гостеприимства (на примере конкретной гостиницы).

28. Исследование стандартов обслуживания в отделе приема и размещения: проблемы и пути их реализации (на примере конкретной гостиницы).

29. Основные направления повышения конкурентоспособности гостиничных предприятий (на примере конкретной гостиницы).

30. Специфика работы конгресс-отелей: проблемы и перспективы развития (на примере конкретной гостиницы).

31. Методы повышения качества обслуживания в структуре службы приема и размещения (на примере конкретной гостиницы).

32. Совершенствование системы стандартов обслуживания гостей (на примере конкретной гостиницы).

33. Организация внедрения передовых стандартов обслуживания на предприятиях индустрии гостеприимства (на примере конкретной гостиницы).

34. Разработка комплекса мероприятий по совершенствованию технологии обслуживания VIP-гостей (на примере конкретной гостиницы).

35. Исследование перспектив развития технологий хаускипинга (на примере конкретной гостиницы).

36. Разработка программы совершенствования деятельности службы хозяйственного обеспечения гостиницы (Housekeeping) (на примере конкретной гостиницы).

37. Технология организации хаускипинга в гостинице (на примере конкретной гостиницы).

38. Организация работы инженерно-технических служб гостиничного предприятия и пути повышения их эффективности (на примере конкретной гостиницы).

39. Анализ и оценка организации работы конкретной службы в гостинице и пути её совершенствования (на примере конкретной гостиницы).

40. Разработка рекомендаций по совершенствованию организационно-управленческой структуры в гостинице (на примере конкретной гостиницы) в целях повышения уровня сервиса.

41. Организационная структура гостинично-ресторанного комплекса и ее совершенствование (на примере конкретной гостиницы).

42. Исследование методов обслуживания гостей и показателей качества обслуживания на гостиничных (ресторанных) предприятиях (на примере конкретной гостиницы).

43. Организация обслуживания гостей в гостиничных (ресторанных) предприятиях и ее совершенствование (на примере конкретной гостиницы).

44. Организация системы управления взаимоотношениями с клиентами гостиничных предприятий и оценка ее эффективности (на примере конкретной гостиницы).

45. Организация и совершенствование стандартов оснащения номеров по программам добровольной аттестации отелей (на примере конкретной гостиницы).

46. Совершенствование организации службы питания в гостиничном комплексе (на примере конкретной гостиницы).

47. Анализ работы службы питания и определение направления по её оптимизации на гостиничном предприятии (на примере конкретной гостиницы).

48. Особенности организации обслуживания различных категорий туристов, в разных категориях гостиниц (на примере конкретной гостиницы).

49. Организация производства и реализации дополнительных услуг на предприятии гостеприимства (на примере конкретной гостиницы).

50. Исследование и развитие системы планирования потребности в персонале и средств на оплату труда в гостиницах (на примере конкретной гостиницы).

51. Совершенствование системы управления персоналом в гостиничном хозяйстве (на примере конкретной гостиницы).

52. Анализ эффективности системы автоматизации и жизнеобеспечения гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).

53. Внедрение современных автоматизированных систем управления на предприятиях индустрии гостеприимства (на примере конкретной гостиницы).

54. Исследование современных тенденций развития технологии продаж в индустрии гостеприимства и выработка мер по их адаптации в гостинице (на примере конкретной гостиницы).

55. Формирование фирменного стиля гостиницы (на примере конкретной гостиницы).

56. Анализ особенностей дизайна интерьера в гостиничном хозяйстве (на примере конкретной гостиницы).

57. Анализ и оценка технологий эксплуатации номерного фонда (на примере конкретной гостиницы).

58. Разработка методических рекомендаций по управлению доходами гостиницы (на примере конкретной гостиницы).

59. Разработка рекомендаций по организации и развитию коммуникационных отношений с целевыми аудиториями в гостиничном сервисе (на примере конкретной гостиницы).

60. Разработка рекламной кампании на предприятиях индустрии гостеприимства и оценка ее эффективности.

61. Франчайзинг в индустрии гостеприимства: проблемы и перспективы развития (на примере конкретной гостиницы).

62. Разработка рекомендаций по управлению материально-технической базой на предприятиях индустрии гостеприимства (на примере конкретной гостиницы).

63. Анализ и совершенствование организации и управления материальными ресурсами в гостиничном бизнесе (на примере конкретной гостиницы).

64. Анализ и оценка перспектив открытия гостиницы в регионе (на примере субъекта РФ).

65. Анализ и определение потенциала ресурсной базы для развития индустрии туризма и гостеприимства в регионе.

66. Анализ и совершенствование направлений позиционирования гостиничного продукта для гостиничных предприятий.

67. Исследование потребности в гостиничных услугах в туристском кластере.

68. Исследование зарубежных систем составления рейтинга отелей и предложения по их адаптации к отечественным гостиницам (на примере конкретной гостиницы).

69. Анализ отечественных отелей по международным системам рейтингования и предложения по улучшению их деятельности (на примере конкретной гостиницы).

70. Исследование рынка гостиничных услуг Российской Федерации (региона) и тенденции его развития в контексте социально – экономических условий.

71. Разработка предложений по комплектованию помещений приёмной-вестибюльной группы (на примере конкретной гостиницы).

72. Разработка мер по осуществлению государственного регулирования деятельности гостиничных предприятий в Российской Федерации.

73. Разработка мероприятий по совершенствованию компетенций персонала гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

74. Проектирование гостиничной деятельности в рамках подготовки к чемпионату мира по футболу FIFA 2018.

75. Особенности проектирования гостиничных комплексов (на примере туристского учреждения).

76. Проектирование базовых и вспомогательных служб гостиниц и иных средств размещения (на примере конкретного предприятия).

77. Проектная деятельность в разработке гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей (на примере конкретной гостиницы).

78. Разработка бизнес-плана создания туристического (гостиничного) предприятия (организации).

79. Разработка мероприятий по совершенствованию деятельности малых отелей (на примере малой гостиницы).

80. Использование аутсорсинга в гостиницах в контексте повышения качества обслуживания (на примере гостиницы).

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников.

Проведение государственной итоговой аттестации позволяет решить следующие задачи:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;

- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников

- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;

- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;

- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

Государственная итоговая аттестации включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – дипломной работы.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до одного академического часа. Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии по согласованию с членами комиссии. Порядок защиты может быть следующим:

- доклад (не более 15 минут) студента - дипломника, в котором он излагает цель, задачи, объект, предмет, методы исследования; результаты и выводы; отмечает практическую значимость;
- ответы студента на вопросы - вопросы могут быть заданы не только членами комиссии, но и любым присутствующим на защите;
- чтение отзыва и рецензии руководителем выпускной квалификационной работы;
- мнение студента - дипломника по поводу замечаний, сделанных в отзыве и рецензии;
- обмен мнениями, в котором могут принять участие все лица (практические работники, преподаватели, студенты).

При определении итоговой оценки учитываются доклад выпускника, ответы на вопросы, отзыв руководителя, оценка рецензента.

Результаты защиты ВКР обсуждают на закрытом заседании и вносят решение большинством голосов. При равном числе голосов мнение председателя является решающим. Работа оценивается по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Ход заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируется итоговая оценка, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной аттестационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации объявляются в тот же день после оформления протокола заседания ГИА.

Критерии оценки ВКР:

«Отлично» выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При её защите студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы, владеет современными методами исследования, а во время доклада использует наглядный материал, легко отвечает на поставленные вопросы. Дипломная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

«Хорошо» выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, последовательное изложение материала соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. При её защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Выпускная

квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

«Удовлетворительно» выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер. Теоретическую часть. Базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, в ней просматривается непоследовательность изложения материала. Представлены необоснованные предложения. При её защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

«Неудовлетворительно» выставляется за дипломную работу, которая не носит исследовательского характера, не отвечает требованиям, изложенным в учебном пособии. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания.

Итоговая оценка ГЭК выводится по принципу учета оценок большинства членов ГЭК, а также руководителя и рецензента.

6. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Кадровая справка представлена в Приложении 3.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

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

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки

обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет).

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Обучающимся обеспечен доступ к нескольким электронно-библиотечным системам: ЭБС «ЗНАНИУМ» www.znanium.com, ЭБС АЙБУКС www.ibooks.ru, ЭБС Издательства «ЛАНЬ» <http://e.lanbook.com>, а также современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

Доступ предоставляется к ЭБС из любой точки Интернет всем пользователям университета без ограничений (после индивидуальной регистрации). Доступ организуется ежегодно на основе лицензионных договоров с правообладателями и провайдерами электронных ресурсов.

В Университете имеется собственная коллекция электронных учебников и пособий преподавателей университета в составе электронного каталога: <http://opac.unescon.ru/>.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса представлено в Приложении 4.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Колледж, реализующий ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом Колледжа.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис обеспечивает:

выполнение обучающимися практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в университете в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий Колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Реализацию ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис обеспечивает наличие следующих кабинетов и лабораторий:

Кабинеты:

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

менеджмента и управления персоналом;

правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;

экономики и бухгалтерского учета;

инженерных систем гостиницы и охраны труда;

безопасности жизнедеятельности;

организации деятельности службы бронирования;

организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей;

организации продаж гостиничного продукта.

Лаборатории и тренинговые кабинеты:

информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

гостиничный номер;

служба приема и размещения гостей;

служба бронирования гостиничных услуг;

служба продажи и маркетинга.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

электронный стрелковый тир.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Колледж обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к базам в читальных залах к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям. В компьютерных классах имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса с указанием аудиторного фонда и лицензионного программного обеспечения представлено в приложении 5.

6.4. Базы практики

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Основными базами практики обучающихся с которыми у Колледжа оформлены договорные отношения являются:

1. ООО «Хостел Друзья»,
2. Гостиница «Санкт-Петербург»,
3. ООО «Си-Уай Грибоедова отель лизинг»,

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

7. Характеристика среды Колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

Главной целью воспитательной работы в Колледже является формирование гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка обучающихся к профессиональной и общественной деятельности.

Приоритетными направлениями воспитательной работы с обучающимися колледжа являются:

- Целенаправленное воспитательное воздействие на обучающихся через учебно-воспитательный процесс, привитие им ответственности, трудолюбия, исполнительности, стремления качественно освоить выбранную профессию.
- Выработка активной жизненной позиции, дисциплинированности, толерантности и культуры поведения обучающихся.
- Воспитательная работа по поддержанию дисциплины и соблюдению правил внутреннего распорядка в колледже, профилактика правонарушений, асоциального поведения.
- Проведение целенаправленной профилактической работы по борьбе с проникновением в студенческую среду экстремизма, наркомании, алкогольной и табачной зависимости.
- Формирование навыков здорового образа жизни у обучающихся.
- Развитие студенческого самоуправления, вовлечение обучающихся в работу с целью самопознания и самореализации.
- Обеспечение социальной защиты обучающихся.
- Формирование творческого подхода, самосовершенствование в избранной профессии, приобщение обучающихся к традициям колледжа.

Организация воспитательной деятельности в колледже опирается на основные положения, регламентирующие работу:

- Должностная инструкция классного руководителя.
- Методическая база воспитательного процесса для цикловой комиссии классных руководителей.
- Положение о Студенческом Совете.
- План работы спортивных секций.
- План работы литературного клуба.

Классные руководители, согласно плану работы на учебный год, координируют текущую работу по организации и проведению мероприятий различного характера, активизируют меры по повышению социального статуса воспитания. В своей деятельности классные руководители используют разнообразные формы и методы работы: проведение организационных и тематических классных часов, «круглых столов», конференций, экскурсий и т.д.

Совместно с представителями Дома Молодежи организуются лекции и семинары по профилактике наркомании, табакокурения и алкогольной зависимости.

Значительное место в организации воспитательной работы отводится работе со Студенческим Советом – это помощь в организации и проведении мероприятий по плану колледжа, проведение участие в районных и городских мероприятиях. Студенческий Актив колледжа работает в тесном контакте со Студенческим Советом Университета. Планируется проведение совместных проектов.

В течение года проводятся встречи с сотрудниками правоохранительных органов с целью разъяснения административной и уголовной ответственности за правонарушения и преступления.

Мероприятия, проводимые в колледже, направлены на воспитание, социализацию и развитие личности обучающегося, создание условий для активной жизненной позиции студента, для его гражданского самоопределения и самореализации, удовлетворения потребностей в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии, повышение творческого потенциала.

Традиционно в колледже проводятся следующие мероприятия:

- Праздничная линейка, посвященная «Дню знаний».
- Ежегодный экологический фестиваль «Золотая осень».
- «Посвящение в студенты».
- Ежегодный литературно - поэтический конкурс «Пушкинские чтения».
- «Мистер и миссис колледж».
- «Международный женский день».
- «День позитива».
- Участие в городском фестивале «Студенческая весна».
- Конкурсы чтецов.
- Мероприятие, посвященное Дню Победы.
- Научно-практические конференции.
- Выпускной вечер – торжественное вручение дипломов.

- Участие студентов в районном мероприятии День призывника.

В колледже организована работа спортивных секций по волейболу, баскетболу, дартсу, настольному теннису.

Пропаганда здорового образа жизни осуществляется путем привлечения молодежи к занятию спортом.

Традиционно проводятся осенний и весенний кроссы, организуются спортивные праздники, спартакиады, первенства колледжа.

Обучающиеся колледжа принимают участие в районных и городских спортивных мероприятиях, участвуют во Всероссийских, районных и городских конкурсах профессионального мастерства.

По планам работы администрации Красногвардейского района г. Санкт – Петербурга принимают участие в субботниках по благоустройству территории.

Проводимая работа по данным направлениям позволяет вовлечь в активную деятельность большее количество обучающихся, что позволяет формировать чувство ответственности и нравственности.

Все мероприятия колледжа направлены на формирование интересов обучающихся, создание психологической позитивной атмосферы, что способствует сохранению контингента и обеспечить требуемое качество подготовки специалистов для предприятий и организаций различных форм собственности Санкт-Петербурга, Ленинградской области и Северо - Запада России.

8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППСЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Нормативные документы оценки качества освоения ППСЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис:

Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости обучающихся в колледже бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»;

Положение об организации промежуточной аттестации студентов, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена;

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена;

Положение об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в структурных подразделениях ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет», реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена;

Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего

профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена;

Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена.