



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ТС.0.27.08.2015

Лист 1 из 22



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
(ФГОС СПО)**

**по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис
(углубленной подготовки)**

Квалификация выпускника – менеджер

ОДОБРЕНО

Ученым советом ГАОУ ВО МГИИТ
имени Ю.А. Сенкевича
Протокол № 11 от «27» августа 2015 г.

Москва 2015



СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1. Общая характеристика ППССЗ	3
1.2. Нормативно-правовая база разработки ППССЗ	3
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	4
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	4
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	4
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	4
3. Компетентностная характеристика выпускника	5
3.1. Характеристика компетенций согласно ФГОС СПО	5
3.2. Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ	6
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса при реализации ППССЗ	6
4.1. Календарный учебный график	6
4.2. Учебный план	7
4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	8
4.4. Программы учебной и производственной практик	11
5. Ресурсное обеспечение	14
5.1. Научно-педагогические кадры	14
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	14
5.3. Информационные системы и профессиональные базы данных	15
5.4. Материально-техническое обеспечение	16
6. Образовательные технологии	17
6.1. Активные и интерактивные формы проведения занятий	17
7. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций	18
7.1. Студенческое самоуправление	18
7.2. Спортивные, творческие клубы	18
7.3. Научное студенческое общество	19
8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ	19
8.1. Формы оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	20
8.2. Программа государственной итоговой аттестации	20
9. Приложения	22



1. Общие положения

1.1. Общая характеристика ППССЗ

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ), реализуемая в ГАОУ ВО МГИИТ имени Ю.А.Сенкевича по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную институтом, с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса. Миссия учебного заведения: подготовка высококвалифицированных менеджеров среднего звена, способных конкурировать на рынке труда сферы туризма и гостеприимства.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис срок освоения ППССЗ зависит от образовательной базы обучающихся и формы их обучения.

Освоение обучающимися ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (углубленной подготовки) при очной форме обучения осуществляется в следующие сроки:

Образовательная база приема	Нормативный срок освоения ППССЗ
на базе среднего общего образования	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования	3 года 10 месяцев

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или о среднем общем образовании.

Квалификация выпускника – менеджер.

1.2. Нормативно-правовая база разработки ППССЗ

Нормативно-правовую базу разработки ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 в ред. приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 № 31, от 15.12.2014 № 1580);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального



образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (углубленная подготовка), утвержденный приказом Министерства образования и науки России от 07.05.2014 № 475;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291);
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича;
- Приказы ректора.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности менеджера по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис включает: организацию обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника 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 выпускника (по углубленной подготовке)

Менеджер готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- бронирование гостиничных услуг;
- прием, размещение и выписка гостей;
- организация обслуживания гостей в процессе проживания;
- продажи гостиничного продукта;
- управление персоналом;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. Компетентностная характеристика выпускника



3.1. Характеристика компетенций согласно ФГОС СПО

В результате освоения ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис менеджер (по углубленной подготовке) должен владеть 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. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий;
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу углубленной подготовки, дополнительно к перечисленным выше общим компетенциям, обладает **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

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 и проводы гостей.

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;
- ПК 4.5. Принимать участие в проведении маркетинговых исследований.

Управление персоналом:

- ПК 5.1. Принимать участие в укомплектовании гостиницы работниками необходимых профессий, специальностей и квалификации;
- ПК 5.2. Оформлять и разрабатывать кадровую документацию гостиницы на основе типовой
- ПК 5.3. Принимать участие в мероприятиях по адаптации новых сотрудников;
- ПК 5.4. Принимать участие в организации и проведении мероприятий по повышению квалификации обслуживающего и технического персонала гостиницы;
- ПК 5.5. Оценивать профессиональную компетентность работников различных служб гостиницы.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3.2. Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ

В составных частях ППССЗ: рабочих программах всех учебных дисциплин (модулей), входящих в учебный план МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, программах учебной и производственных практик, программе государственной итоговой аттестации выпускников, сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями по ППССЗ с учетом профиля подготовки.

Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ приведена в Приложении 1.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса при реализации ППССЗ

4.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график при сроке обучения 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования для очной формы обучения состоит из:

- 6 семестров (включая время, отведенное на ГИА);
- 147 недель (включая: 91 неделю теоретической подготовки, 22 недели практики, 5 недель промежуточной аттестации, 6 недель государственной итоговой аттестации, 23 недели каникулы), что полностью соответствует ФГОС СПО.

На базе основного общего образования срок освоения ППССЗ увеличивается на 52 недели:

- 8 семестров (включая время, отведенное на ГИА);



- 199 недель (включая: 130 недель теоретической подготовки, 30 недель практики, 7 недель промежуточной аттестации, 6 недель государственной итоговой аттестации, 34 недели каникулы), что полностью соответствует ФГОС СПО.

Календарные учебные графики утверждаются ректором.

Календарные учебные графики приведены в Приложении 2.

4.2. Учебный план

ППССЗ разработана на основе структуры, заданной ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

При подготовке менеджеров на базе основного общего образования реализуется социально-экономический профиль общеобразовательного цикла. В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку в соответствии с ФГОС среднего общего образования с учетом указанного профиля, которая позволяет приступить со второго года обучения к освоению ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

ППССЗ предусматривает изучение следующих *учебных циклов*:

- общий гуманитарный и социально-экономический;
 - математический и общий естественнонаучный;
 - профессиональный
- и разделов:*
- учебная практика;
 - производственная практика (по профилю специальности);
 - производственная практика (преддипломная);
 - промежуточная аттестация;
 - государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Рабочий учебный план ГАОУ СПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича содержит:

- перечень учебных циклов и разделов;
- трудоемкость циклов и разделов в академических часах с учетом интервала, заданного ФГОС;
- трудоемкость дисциплин и междисциплинарных курсов в академических часах;
- распределение трудоемкости учебных циклов и разделов по семестрам;
- форму (формы) промежуточной аттестации по каждой дисциплине, МДК, по каждому разделу;
- виды и продолжительность практик, формы аттестации по каждому виду практик;
- виды и продолжительность итоговой государственной аттестации, формы итоговой государственной аттестации.

Учебные дисциплины включены в учебный план в соответствии с требованиями ФГОС, с учетом мнения работодателей и направлены на формирование компетенций обучающихся.

Соотношение часов и самостоятельных занятий студентов по циклам определяется содержанием и объемом практической работы студентов, которая, в свою очередь, предусматривает выполнение курсовых проектов по междисциплинарным курсам «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» и «Организация продаж гостиничного продукта».



Объем часов на профессиональную подготовку составляет 4914 час, что соответствует требованиям ФГОС. Расхождения общего итога объема часов по всем циклам нет.

При разработке учебных планов выполнены следующие требования:

- Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.
- Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
- Количество курсовых проектов 2.
- Каникулярное время в учебном году составляет 9-11 недель, из них не менее двух недель в зимний период, что соответствует требованиям ФГОС СПО.

Рабочие учебные планы освоения ППССЗ на базе среднего общего образования и на базе основного общего образования приведены в Приложении 3.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Общеобразовательная подготовка студентов, поступивших на базе основного общего образования, заключается в продолжении изучения общеобразовательных предметов, предусмотренных учебным планом средней общеобразовательной школы с учетом социально-экономического профиля специальности. Базисный учебный план первого года обучения предусматривает изучение как базовых предметов («Русский язык и литература», «Иностранный язык», «История», «Обществознание», «География», «Естествознание», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности»), так и профильных дисциплин («Математика», «Информатика», «Экономика», «Право»). Полученные при изучении общеобразовательных учебных предметов умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин циклов ОГСЭ и ЕН, профессионального цикла ППССЗ.

ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис включает изучение следующих учебных циклов:

1) Общий гуманитарный и социально-экономический цикл: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык», «Физическая культура», «Русский язык и культура речи».

Дисциплина вариативной части цикла ОГСЭ «Русский язык и культура речи» введена в учебный план специальности на основе анализа анкетирования представителями предприятий гостиничного сервиса города Москвы, которые отмечают недостаточное владение выпускниками специальности коммуникативными навыками, навыками культуры письменной и устной речи.

2) Математический и общий естественнонаучный цикл: помимо обязательной дисциплины «Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», содержит вариативную дисциплину «Туристское страноведение», расширяющую знания будущего менеджера в сфере сервиса и туризма.

3) Общепрофессиональные дисциплины: «Менеджмент», «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности», «Экономика организации», «Бухгалтерский учет», «Здания и инженерные системы гостиниц», «Управленческая психология», «Деловой иностранный язык (второй)», «Безопасность



жизнедеятельности», «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации», «Организация туристской индустрии», «Основы индустрии гостеприимства».

Дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации», «Организация туристской индустрии», «Основы индустрии гостеприимства» определены и введены в учебный план специальности на основе анализа анкетирования представителей предприятий гостиничного сервиса города Москвы.

Дисциплина «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» формирует необходимую языковую компетентность будущих менеджеров, которая необходима в условиях активного развития сферы туризма и гостиничного дела. Большинство опрошенных работодателей отмечает необходимость профессионального владения иностранным языком как обязательную компетенцию менеджера гостиничного сервиса.

Дисциплины «Организация туристской индустрии» и «Основы индустрии гостеприимства» формируют необходимые для менеджера профессиональные компетенции, позволяющие эффективно осуществлять профессиональные функции, используя теоретические знания, полученные в процессе обучения.

4) Профессиональные модули

ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг:

- **МДК.01.01** «Организация деятельности службы бронирования гостиничных услуг»;

- **МДК.01.02** «Технология бронирования» (вариативная часть).

Междисциплинарные курсы профессионального модуля **ПМ.01** углубляют формирование профессиональных компетенций, связанных с умением принимать заказы от потребителей и оформлять их, вести деловую документацию и бронировать, информировать потребителей о бронировании.

Модуль изучается концентрированно в течение третьего семестра. Изучение модуля завершается экзаменами по междисциплинарным курсам: «Организация деятельности службы бронирования гостиничных услуг, «Технология бронирования». После теоретического изучения профессионального модуля «Бронирование гостиничных услуг» в период производственной практики происходит совершенствование необходимых практических навыков.

Основная задача практики заключается в приобретении обучающимися практического опыта приема заказов на бронирование от потребителей, выполнения бронирования и ведения необходимой документации, информирования потребителей о бронировании.

ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей:

- **МДК.02.01** «Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей»;

- **МДК.02.02** «Обеспечение безопасности в гостинице» (вариативная часть).

Междисциплинарные курсы профессионального модуля **ПМ.02** углубляют формирование профессиональных компетенций, связанных с умением принимать, регистрировать и размещать гостей, предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах, принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг, обеспечивать их выполнение, производить расчеты с гостями, координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.



Профессиональный модуль ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» изучается концентрированно в течение четвертого семестра. Изучение модуля завершается экзаменом по междисциплинарному курсу «Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей», дифференцированным зачетом по междисциплинарному курсу «Обеспечение безопасности в гостинице». После теоретического изучения профессионального модуля «Прием, размещение и выписка гостей» в период производственной практики происходит совершенствование необходимых практических навыков.

Основная задача практики заключается в приобретении обучающимися практического опыта приема, регистрации и размещения гостей, предоставления гостям информации об услугах гостиницы, участии в заключении договоров об оказании гостиничных услуг, подготовки счетов и организации отъезда гостей, проведения ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания:

- **МДК.03.01** «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»;
- **МДК.03.02** «Стандартизация, сертификация, контроль качества» (вариативная часть);
- **МДК.03.03** «Предоставление дополнительных персональных услуг» (вариативная часть).

Междисциплинарные курсы профессионального модуля ПМ.03 углубляют формирование профессиональных компетенций, связанных с умением организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуг размещения, дополнительных услуг, уборки номеров и служебных помещений, организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах.

Профессиональный модуль ПМ.03 изучается концентрированно в пятом семестре. Изучение модуля заканчивается защитой курсового проекта по междисциплинарному курсу «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», экзаменами по междисциплинарным курсам «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», «Стандартизация, сертификация, контроль качества» и дифференцированным зачетом по междисциплинарному курсу «Предоставление дополнительных и персональных услуг». После теоретического изучения профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» в период производственной практики происходит совершенствование необходимых практических навыков.

Основная задача практики заключается в приобретении студентами практического опыта организации и контроля работы персонала хозяйственной службы, предоставления услуг питания в номерах, оформлении и ведении документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы.

ПМ.04 Продажи гостиничного продукта:

- **МДК.04.01** «Организация продаж гостиничного продукта»;
- **МДК.04.02** «Маркетинг в индустрии гостеприимства» (вариативная часть).

Междисциплинарный курс МДК.04.02 вариативной части профессионального модуля ПМ.04 углубляет формирование профессиональных компетенций, связанных с умением выявлять спрос на гостиничные услуги, формировать спрос и стимулировать



сбыт, оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг, принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

Профессиональный модуль ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» изучается концентрированно в течение седьмого семестра. Изучение модуля заканчивается защитой курсового проекта и экзаменом по междисциплинарному курсу «Организация продаж гостиничного продукта» и зачетом по междисциплинарному курсу «Маркетинг в индустрии гостеприимства». После теоретического изучения профессионального модуля «Продажи гостиничного продукта» в период производственной практики происходит совершенствование необходимых практических навыков.

ПМ.05 Управление персоналом (вариативная часть):

- МДК.05.01 «Управление персоналом»;
- МДК.05.02 «Основы конфликтологии»

Профессиональный модуль ПМ.05 «Управление персоналом» изучается концентрированно в течение седьмого семестра. Изучение модуля заканчивается зачетом по междисциплинарному курсу «Управление персоналом» и диф.зачетом по междисциплинарному курсу «Основы конфликтологии». После теоретического изучения профессионального модуля «Управление персоналом» в период производственной практики происходит совершенствование необходимых практических навыков.

ПМ.06 «Выполнение работ по должности: «Администратор гостиницы (дома отдыха)»:

- МДК.06.01 «Административно-хозяйственная поэтажная служба»;
- МДК.06.02 «Санитарно-гигиеническое содержание помещений»;
- МДК.06.03 «Профессиональная этика и этикет».

В профессиональном модуле ПМ.06 предполагается освоение должности служащих «Администратор гостиницы (дома отдыха)», предусмотренной в ФГОС специальности 43.02.11 Гостиничный сервис. Изучение модуля завершается квалификационным экзаменом. По результатам освоения модуля студент получает свидетельство о квалификации по должности служащего. Присвоение квалификации по должности служащего проводится с участием работодателей.

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин (междисциплинарных курсов) приведены в Приложении 4.

4.4. Программы учебной и производственной практик

Программы учебной и производственных практик соответствуют ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Практики представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся в гостиничной деятельности.

В соответствии с Положением о порядке проведения практик студентов, устанавливаются два вида основных практик:

- учебная практика;
- производственная практика (в том числе преддипломная).

Учебная практика



Цель учебной практики – формирование общих компетенций:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Место проведения учебной практики: структурные подразделения вуза, гостиничные, ресторанные, санаторно-курортные и рекреационные комплексы и другие предприятия (учреждения, организации) гостиничной индустрии, с учетом профиля которых осуществляется подготовка выпускников по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Производственная (по профилю специальности) практика

Цель производственной (по профилю специальности) практики – закрепление теоретических знаний и формирование профессиональных компетенций.

ПМ.01 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;
- ОК.3, ОК.5-9.

ПМ.02 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 и проводы гостей.

ПМ.03 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;

ПМ.04 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;
- ПК 4.5. Принимать участие в проведении маркетинговых исследований.

ПМ.05 Управление персоналом:

- ПК 5.1. Принимать участие в укомплектовании гостиницы работниками необходимых профессий, специальностей и квалификации;
- ПК 5.2. Оформлять и разрабатывать кадровую документацию гостиницы на основе типовой;
- ПК 5.3. Принимать участие в мероприятиях по адаптации новых сотрудников;
- ПК 5.4. Принимать участие в организации и проведении мероприятий по повышению квалификации обслуживающего и технического персонала гостиницы;
- ПК 5.5. Оценивать профессиональную компетентность работников различных служб гостиницы;
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ПМ.06 Выполнение работ по должности «Администратор гостиницы (дома отдыха)»

- ПК 1.2 Бронировать и вести документацию;
- ПК 2.6 Координировать процесс ночного аудита и передачи дел и проводы гостей;
- ПК 3.1 Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений;
- ОК 1, 2, 8, 9.

Место проведения производственной практики: структурные подразделения вуза, гостиничные, ресторанные, санаторно-курортные и рекреационные комплексы и другие предприятия (учреждения, организации) гостиничной индустрии, с учетом профиля которых осуществляется подготовка выпускников ППССЗ.

Производственная (преддипломная) практика

Цель производственной (преддипломной) практики – проведение практики на рабочих местах предприятия (учреждения, организации) или иного объекта гостиничной индустрии; предоставление студенту работы (или возможность работы в качестве дублера) на основных должностях работников гостиничной индустрии на предприятиях (учреждениях, организациях) или иных объектах туристской индустрии по профилю получаемого образования, подготовка студента к выполнению выпускной квалификационной работы.

Место проведения производственной (преддипломной) практики: гостиничные, ресторанные, санаторно-курортные и рекреационные комплексы и другие предприятия (учреждения, организации) гостиничной индустрии, с учетом профиля которых осуществляется подготовка выпускников по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.



Цели, задачи, содержание, формы отчетности содержатся в программах практик. Рабочие программы по видам практик содержатся в Приложении 5.

4. Ресурсное обеспечение

Ресурсное обеспечение ППССЗ МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича формируется на основе требований к условиям реализации ППССЗ, определяемых ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

5.1. Научно-педагогические кадры

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис образования обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, которые отвечают за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Учебно-методическое обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в полном объеме содержится в учебно-методических комплексах дисциплин, программах практик и итоговой государственной аттестации. Содержание учебно-методических комплексов обеспечивает необходимый уровень и объем образования, включает и самостоятельную работу студентов, а также предусматривает контроль качества освоения студентами ППССЗ в целом и отдельных ее компонентов.

Информационное обеспечение основывается как на традиционных (библиотечных и издательских), так и на новых телекоммуникационных технологиях, что соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов.

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

Также используется фонд ЭБС «Рукопт», отвечающий всем требованиям, утвержденным Приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 5 сентября 2011 г. N 1953: не менее 2 500 учебников и учебных пособий, изданных за последние 10 лет (для дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла – за последние 5 лет); не менее 500 научных монографий; не менее 50 наименований журналов из Перечня российских рецензируемых научных журналов для опубликования основных научных результатов диссертаций, утвержденных ВАК; не менее 20 учебников и учебных пособий по каждой из не менее чем 20 % УГС; не менее 25 издательств; не менее 5 000 изданий, включенных в ЭБС; возможность индивидуального неограниченного доступа к содержимому ЭБС из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет; возможность одновременного индивидуального доступа к содержимому ЭБС в



соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее чем для 100 процентов обучающихся); возможность полнотекстового поиска по всему содержанию ЭБС; возможность формирования статистического отчета по пользователям; представление изданий с сохранением вида страниц (оригинальной верстки).

В библиотеке функционирует отдел «Электронная библиотека» с читальным залом на 20 посадочных мест, 10 из которых оборудованы персональными компьютерами.

В институте имеется издательство, осуществляющее подготовку и выпуск необходимой учебной и учебно-методической литературы.

5.3. Информационные системы и профессиональные базы данных

Информационная поддержка образовательного процесса обеспечивается отделом технических средств обучения.

Информационная система института реализуется в двух направлениях. Первое направление включает в себя средства, позволяющие обеспечить:

- информационную поддержку абитуриентов и приемной кампании;
- управление контингентом студентов, ведение их личных дел;
- разработку учебных планов и расчет учебной нагрузки;
- учет договоров и оплаты за обучение;
- информационное обеспечение сессий и учет успеваемости;
- оперативный мониторинг и анализ успеваемости;
- учет кадрового состава преподавателей.

Второе направление решает задачи, связанные с реализацией и обеспечением учебного процесса, в частности:

- накопление, хранение и предоставление студентам электронных ресурсов, входящих в состав учебно-методических комплексов;
- формирование виртуальной сетевой образовательной среды для реализации аудиторных и внеаудиторных видов учебной деятельности студентов и преподавателей;
- обеспечение различных видов контроля освоения студентами учебной программы;
- обработку, хранение и предоставление информации, сопровождающей персональную учебную деятельность студентов.

В каждом классе компьютеры объединены в рабочие группы или домены, что позволяет выполнять администрирование. Общими ресурсами являются многофункциональные устройства HP Color Laser Jet CM 2320 MFP (принтер, сканер, факс), подключенные к преподавательским компьютерам. Во всех классах установлены интерактивные доски.

Компьютеры всех классов объединены в локальную сеть, благодаря чему возможно оперативное перемещение информации между классами. Сеть подключена к интернету по выделенному каналу.

На компьютерах установлено системное, офисное, прикладное и специальное программное обеспечение (ПО).

Системное ПО:

- на сетевом сервере установлена операционная система Linux, обеспечивающая работу компьютерной сети, выход в интернет и защиту от несанкционированного доступа;
- на преподавательских и студенческих компьютерах установлены операционные



- системы Microsoft Windows 7;
- на всех компьютерах установлена программа Антивирус Касперского 6.0.
- Офисное ПО:
- пакеты Microsoft Office 2010 и OpenOffice.org 3;
 - программа Fine reader для распознавания отсканированных текстов;
 - программа Promt и коллекция словарей для автоматического перевода текстов.
- В учебном процессе используется следующее информационное обеспечение:
- 1С-Бухгалтерия;
 - 1С-Предприятие;
 - Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
 - Newhotel Cloud PMS – программный модуль, предназначенный для управления службой приема и размещения гостей, регистрацией заезда и выезда, контрактами, выставлением счетов, уборкой номеров, отчетами, принадлежащий к программному обеспечению для управления гостиницами;
 - Система создания, поиска и бронирования туров Амадеус;
 - Электронный банк тестовых заданий;
 - Электронный архив видео и аудио курсов (видеотека);
 - Конференцсвязь с факультетами и кафедрами (для взаимодействия между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет).

5.4. Материально-техническое обеспечение

Образовательный процесс в институте организован в здании и помещениях общей площадью 10270 кв.м. Питание студентов организовано в учебном корпусе, осуществляется медицинское обслуживание студентов.

В составе используемых помещений имеются поточные лекционные аудитории, аудитории для практических и семинарских занятий, специализированные кабинеты, компьютерные классы, библиотека с читальным залом на 20 посадочных мест, актовый зал, спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, стрелковый тир.

В учебном процессе при освоении ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис используются следующие профильные аудитории и специально оборудованные кабинеты:

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

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

6. Образовательные технологии

6.1. Активные и интерактивные формы проведения занятий

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью программы, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин. В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе применяются активные и интерактивные формы проведения занятий: компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разборы конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии, в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В учебном процессе преподавателями активно используются современные образовательные технологии и эффективные методы обучения: деловые игры «Политическая сфера жизнедеятельности общества», «Гостиница» и «Конференция» на английском языке, интерактивные занятия «Математическое кафе», «Производная». Подготовка и представление презентаций творческих проектов на английском языке. Разработка презентаций студентами тем на семинарские занятия позволяет демонстрировать самостоятельность и творческий подход

Совместная учебно-познавательная, творческая и игровая деятельность студентов, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата деятельности, является методом проектов. В условиях проектной деятельности повышается заинтересованность студентов в более глубоком понимании изучаемой проблемы, развиваются познавательные навыки, критическое мышление, умение самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, а также творческие способности. Кроме того, студенты получают опыт в решении профессионально-ориентированных задач, приобретают навыки коммуникативного общения, учатся вести себя в различных быстроменяющихся ситуациях, развивают гибкость поведения.

7. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций



В ГАОУ ВО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая условия, необходимые для сохранения здоровья обучающихся и развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, для формирования общих компетенций выпускника, всестороннего развития и социализации личности, а также непосредственно способствующая освоению ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

7.1. Студенческое самоуправление

За время обучения в основном завершается институциональное воспитание, как заключительный этап осуществляемой современным обществом системы воспитания. Основные аспекты социокультурной среды вуза отражены в концепции воспитательной работы, необходимость разработки которой обусловлена потребностями обновления содержания воспитательной работы, упорядочения стихийной социализации учащейся молодежи, а также требованиями модернизации системы образования.

На протяжении всего времени обучения руководство института, профессорско-преподавательский состав и учебно-вспомогательный персонал основное внимание уделяют таким вопросам, как подготовка профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к профессионализму, интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей. Для этого в институте созданы условия для таких направлений воспитания, как гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, правовое, эстетическое, физическое, экологическое и семейно-бытовое.

В институте и на факультете созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления. В соответствии с этим активно работает студенческое самоуправление, старосты групп и курсов, решающие самостоятельно многие вопросы обучения, организации досуга, творческого самовыражения.

Широко развернулось волонтерское движение, организован «Волонтерский центр».

7.2. Спортивные, творческие клубы

В институте созданы условия для творческого развития студентов, развита благоприятная культурная среда. Давняя традиция в вузе проводить творческие вечера, художественные выставки, которые проводятся силами студентов и преподавателей. Активно студенты участвуют в творческих конкурсах «Алтарь Отечества», «Весна 45-го», в Фестосе «Академия голос», «Эстрадный вокал», «Паруса надежды», в межвузовском фестивале «Военно-патриотическая песня», в межвузовских соревнованиях КВН.

В институте проводится ведется работа по пропаганде здорового образа жизни. Традиционные акции студентов и преподавателей о вреде курения, против наркомании. Активно развивается спортивная жизнь в институте. Традиционными стали ежегодные спортивные мероприятия: Спартакиада, «День здоровья», соревнования по волейболу, футболу, черлидингу.



7.3. Научное студенческое общество

Вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с её профессиональным становлением, то есть в научно-исследовательскую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр учебно-воспитательных задач. Совместное научное творчество ученых, преподавателей, студентов, аспирантов – самый эффективный, проверенный практикой путь развития способностей, раскрытия талантов, становления характера исследователя, воспитания инициативы, ответственности, трудолюбия, потребности и навыков постоянного самообразования в будущем. Это становится для них осознанной потребностью.

Воспитательный аспект студенческого научного творчества имеет также большое значение и в деле формирования личных качеств будущего специалиста.

Большое внимание уделяется научным исследованиям студентов как основному источнику формирования профессиональных компетенций высокого уровня. Ежегодно на базе института проводятся межвузовские международные конференции студентов, молодых ученых и аспирантов, олимпиады по специальностям, по результатам которых издается сборник тезисов докладов. Студенты активно участвуют в конкурсах различного уровня, представляя свои научные и творческие работы. В среднем по факультету туристского сервиса ежегодно в научных исследованиях участвуют от 10 % студентов.

Важное значение для гражданского становления студенческой молодежи имеет активное использование профессионально-корпоративных возможностей (традиций кафедры, факультета, института, отрасли, мнений и примеров жизни и деятельности авторитетных ученых, педагогов, специалистов) для формирования чувства сопричастности студентов лучшим традициям отрасли, института, факультета, кафедры.

8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис система оценки качества освоения обучающимися ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Система оценок при проведении промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок и периодичность ее проведения указываются в Уставе института. Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утверждается в порядке, предусмотренном Уставом института.

Студенты, обучающиеся на факультете туристского сервиса по программам подготовки специалистов среднего звена, при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 8 экзаменов и 10 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным дисциплинам.



8.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ в институте созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды по разным дисциплинам включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ/проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

В институте также разработаны:

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов;
- Положение о междисциплинарном экзамене;
- методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам (модулям) ППССЗ (заданий для контрольных работ, тематики докладов, эссе, рефератов и т.п.);
- методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) ППССЗ (в форме зачетов, экзаменов, курсовых работ, проектов и практикам).

8.2. Программа государственной итоговой аттестации

Программа ГИА соответствует требованиям ФГОС СПО специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы утверждаются нормативным актом института. Государственная итоговая аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки выпускника ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, квалификация «менеджер».

Выпускная квалификационная работа – обязательный компонент государственной итоговой аттестации, дающий представление об уровне подготовленности выпускника к выполнению функциональных обязанностей менеджера и выполняется в форме дипломной работы.

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

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;



- развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования, экспериментирования при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;

- выявление степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

В ходе выполнения и представления результатов дипломной работы студент должен:

- показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;

- показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки, соответствующей требованиям ППСЗ и ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, способность и умения применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед специалистами в современных условиях;

- показать умения разрабатывать программу исследования, включающую формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;

- показать способность к анализу источников по теме с обобщениями и выгодами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;

- показать умения систематизировать и анализировать полученные научные данные;

- выделить элементы новизны по исследуемой проблеме;

- продемонстрировать умение вести научный диалог, представлять результаты исследований, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологией.



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ТС.0.27.08.2015

Лист 22 из 22

Приложения