МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ
ГБОУ РМ СПО (ССУЗ) «Саранский политехнический техникум»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования
(базовой подготовки)
43.02.11. Гостиничный сервис

2015

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.3. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Базисный учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

3.3.1. Программа ОГСЭ.01. Основы философии

3.3.2. Программа ОГСЭ.02. История

3.3.3. Программа ОГСЭ.03. Психология общения

3.3.4. Программа ОГСЭ.04. Иностранный язык

3.3.5. ПрограммаОГСЭ.05. Физическая культура

3.3.6. Программа ОГСЭ .06. Русский язык и культура ренчи

3.3.7. Программа ОГСЭ .07. Технология трудоустройства

3.4. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

3.4.1. Программа ЕН.01. Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

3.5. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Программы общепрофессиональных дисциплин

3.5.1. Программа ОП.01. Менеджмент

3.5.2. Программа ОП.02. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности

3.5.3. Программа ОП.03. Экономика организации

3.5.4. Программа ОП.04. Бухгалтерский учет

3.5.5. Программа ОП.05.Здания и инженерные системы гостиниц

3.5.6. Программа ОП.06. Управленческая психология

3.5.7. Программа ОП.07. Деловой иностранный язык (второй)

3.5.8. Программа ОП.08. Безопасность жизнедеятельности

3.5.9. Программа ОП.09. Введение в индустрию гостеприимства

3.5.10. Программа ОП.10. Метрология, стандартизация и сертификация

3.5.11. Программа ОП.11. Финансы и валютно-финансовые операции организации

3.5.12. Программа ОП.12. Охрана труда

3.5.13. Программа ОП.13. Сервисная деятельность

3.5.14. Программа ОП.14. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса

3.5.15. Программа ОП.15. Организация предпринимательской деятельности

Программы профессиональных модулей

3.5.16. Программа профессионального модуля ПМ.01. Бронирование гостиничных услуг

3.5.17 Программа профессионального модуля ПМ.02.Прием, размещение и выписка гостей

3.5.18. Программа профессионального модуля ПМ.03.Организация обслуживания гостей в процессе проживания

3.5.17. Программа профессионального модуля ПМ.04.Прожажа гостиничного продукта
3.5.18. Программа профессионального модуля ПМ.05. Управление персоналом
3.5.19. Программа профессионального модуля ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничной, портье, администратора)
3.5.20. Программа профессионального модуля ПМ.07.Организация деятельности службы питания в гостинице
3.6. Программа производственной практики (преддипломной)
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся
5.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
5.3 Организация итоговой государственной аттестации выпускников

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

Программа подготовки специалистов среднего звена 43.02.11. Гостиничный сервис образовательного учреждения среднего профессионального образования «Саранский политехнический техникум» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки студентов и выпускников по специальности 43.02.11. Гостиничный сервис.

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

– Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО),

- приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464);

- приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785)

- приказ от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

– нормативно-методические документы Минобрнауки России.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 43.02.11. Гостиничный сервис при очной форме получения образования:

– на базе среднего (полного) общего образования – 1года 10месяцев;

– на базе основного общего образования –2 года 10 месяцев.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы[1]

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

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

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.

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Менеджер готовится к следующим видам деятельности (по базовой подготовке):
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 (**приложение** к ФГОС).

Менеджер готовится к следующим видам деятельности (по углубленной подготовке):
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 (**приложение** к ФГОС).

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника по углубленной подготовке

Код Наименование

ВПД 1 Бронирование гостиничных услуг
ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.
ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.
ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

ВПД 2 Прием, размещение и выписка гостей.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.
ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

[1] Раздел 2 заполняется в соответствии с ФГОС по специальности

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.
ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.
ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

ВПД 3 Организация обслуживания гостей в процессе проживания
ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.
ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

ВПД 4 Продажи гостиничного продукта.
ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.
ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.
ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.
ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.
ПК 4.5. Принимать участие в проведении маркетинговых исследований.

ВПД 5 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.

ВПД 6 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. (Горничной, портье, администратора)

Общие компетенции выпускника

Код Наименование
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 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.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.3. Специальные требования

.

***ВПД** 7 Организация деятельности службы питания в гостинице*
ПК 7.1. Составлять рационы проживающих в гостинице.
ПК 7.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в массовых мероприятиях

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Базовый учебный план

43.02.11. Гостиничный сервис

Квалификация: Менеджер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Обязательная часть циклов ОПОП	**38**	**2052**	**1368**	***746***	***40***	
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**468**	**312**	***214***		
ОГСЭ.01	Основы философии			48			*2*
ОГСЭ.02	История			48			*1*
ОГСЭ.03	Иностранный язык			108	*108*		*1-2*
ОГСЭ.04	Физическая культура		216	108	*106*		*1-2*
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**138**	**92**	***72***		
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности						*1–2*
П.00	**Профессиональный цикл**		**1446**	**964**	***460***	***40***	
ОП.00	***Общепрофессиональные дисциплины***		***528***	***352***	***132***		
ОП.01	Менеджмент						*1-2*
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности						*1*
ОП.03	Экономика организации						*1*
ОП.04	Бухгалтерский учет						
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц						*2*

ОП.06	Безопасность жизнедеятельности			68	*48*		*1*
ПМ.00	***Профессиональные модули***		**918**	**612**	***328***	***40***	
ПМ.01	**Бронирование гостиничных услуг**						***1***
МДК.01.01	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг						*1*
ПМ.02	**Прием, размещение и выписка гостей**						***1***
МДК.02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей						*1*
ПМ.03	**Организация обслуживания гостей в процессе проживания**						***1-2***
МДК.03.01	Организация обслуживания гостей в процессе проживания						*1-2*
ПМ.04	**Продажи гостиничного продукта**						***2***
МДК.04.01	Организация продаж гостиничного продукта						*2*
ПМ.05	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**						
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	**16**	**864**	**576**	***236***		
	Вариативная часть циклов ОПОП (определяется образовательным учреждением)	**54**	**2916**	**1944**	***982***		
УП.00	**Учебная практика**	**15**		**540**			
ПП.00	**Производственная практика (практика по профилю специальности)**						
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная практика)**	**4**					
ПА.00	**Промежуточная аттестация**	**3**					
ГИА.00	**Государственная (итоговая) аттестация**	**6**					

ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	**Время каникулярное**	**13**					
	Всего	**95**					

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме устного опроса, тестирования.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий[2] или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения «Саранский политехнический техникум». Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой в ГОУ СПО «Саранский политехнический техникум» рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой зам.директора по УР, с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной (итоговой) аттестации выпускников

---

[2] Индивидуальное домашнее задание (ИДЗ) – традиционная форма организации самостоятельной внеаудиторной работы с целью проверки результатов самообучения. В зависимости от содержания, ИДЗ может представлять собой графическую, расчетную, расчетно-графическую работу, а также реферат, аналитический обзор, эссе и т.п.

ГБОУ РМ СПО (ССУЗ) «Саранский политехнический техникум».

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества усвоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества усвоения основной профессиональной образовательной программы.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца