

**Федеральное казенное профессиональное образовательное учреждение  
«Михайловский экономический колледж-интернат»  
Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации**

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЯМИ  
ООО «Сервис-Интос»-Гостиница «Ока»  
Управляющая И.И. Кормилицына

Гостиничный комплекс «Конюшенный двор»  
Ст. администратор Е.В. Поддубная  
«28» августа 2016 год

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ФКПОУ «Михайловский  
экономический колледж-интернат»  
Минтруда России  
В.Н. Медведев  
«02» Сентября 2016 год

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА – ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
УГЛУБЛЕННОЙ ПОДГОТОВКИ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
43.02.11 ГОСТИНИЧНЫЙ СЕРВИС**

Михайлов, 2016 г.

## Содержание

1. Общие положения	3
2. Сроки освоения основной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена (ООП – ППССЗ) и присваиваемая квалификация	4
3. Результаты освоения ООП - ППССЗ	5
4. Структура основной образовательной программы	7
5. Состав пакета документов основной образовательной программы	7
6. Информационное обеспечение основной образовательной программы	12
7. Требование к оцениванию основной образовательной программы	12
8. Кадровое обеспечение ООП - ППССЗ	13

## 1. Общие положения

Настоящая основная образовательная программа - программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ООП – ППССЗ) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис разработана и реализуется в федеральном казенном профессиональном образовательном учреждении «Михайловский экономический колледж-интернат» Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации (далее ФКПОУ «МЭКИ» Минтруда России).

ООП – ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис разработана на основе Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 N 273-ФЗ) и Федерального государственного образовательного стандарта по указанной специальности, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 475 от 07 мая 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России рег. номер 32876 от 26 июня 2014г., а также в соответствии со следующими регламентирующими и нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- 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»;
- "Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования", утвержденным приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. №291 с изменениями 18.08.2016г.;
- Типовое положение об образовательном учреждении СПО (среднем специальном учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г. № 543;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России и Минтруда России;
- Устав ФКПОУ «МЭКИ» Минтруда России.

Основная образовательная программа ежегодно обновляется. Основная цель **обновления ООП - ППССЗ** - гибкое реагирование на изменения ситуации на рынке труда, ориентация на текущие потребности работодателей, учет новых

достижений науки и техники.

Обновление содержания ООП осуществляется за счет вариативной части на основании результатов интервьюирования работодателей и последующего согласования с ними внесенных изменений, особенно в содержание дисциплин и модулей профессионального цикла, в том числе, на сроки и задания для проведения производственной и преддипломной практики. Помимо этого, представители индустрии являются экспертами разработанных оценочных материалов и неизменными участниками промежуточной и итоговой аттестации студентов.

Факт ежегодного рецензирования и/или согласования с работодателями содержания подготовки специалистов, утверждается приказом директора колледжа и/или фиксируется в прилагаемом к ООП **листе регистрации изменений**.

В соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 N 273-ФЗ) **ООП представлена в виде:** учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ практик и государственной итоговой аттестации, а также методических, оценочных и иных документах, разработанных для обеспечения образовательного процесса<sup>1</sup>.

## **2. Сроки освоения основной образовательной программы и присваиваемая квалификация**

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис срок освоения ООП зависит от образовательной базы обучающихся и формы их обучения.

Освоение обучающимися ООП углубленной подготовки при очной форме обучения осуществляется в следующие сроки:

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

В результате освоения ООП по специальности «Гостиничный сервис» выпускнику присваивается квалификация **«Менеджер»**.

---

<sup>1</sup>Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 N 273-ФЗ) Глава 1., Статья 2., пункт 9.

### 3. Результаты освоения основной образовательной программы

По завершении освоения ООП углубленной подготовки выпускник (менеджер) готов к выполнению следующих видов профессиональной деятельности:

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

В результате освоения ООП выпускник владеет **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, 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.

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

#### 1. Бронирование гостиничных услуг.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

## **2. Прием, размещение и выписка гостей.**

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

## **3. Организация обслуживания гостей в процессе проживания.**

ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

## **4. 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.

## **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.

## **6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Администратор гостиницы (дома отдыха).**

ПК 6.1. Обеспечивать работу по эффективному и культурному обслуживанию клиентов, созданию для них комфортных условий.

ПК 6.2. Осуществлять контроль за своевременной подготовкой номеров к приему прибывающих в гостиницу, соблюдением чистоты в гостинице, регулярной сменой белья в номерах, сохранностью имущества и оборудования.

ПК 6.3. Консультировать посетителей по вопросам, касающимся оказываемых услуг, информировать проживающих в гостинице о предоставляемых дополнительных платных услугах, принимать заказы на их выполнение и контролировать их исполнение.

ПК 6.4 Принимать и оформлять необходимые документы.

ПК 6.5 Контролировать соблюдение работниками организации трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, техники безопасности, требований производственной санитарии и гигиены.

ПК 6.6 Принимать меры по предотвращению и ликвидации конфликтных ситуаций, возникающих при обслуживании проживающих.

ПК 6.7. Рассматривать претензии, связанные с неудовлетворительным обслуживанием клиентов, и проводить соответствующие организационно-технические мероприятия.

#### **4. Структура основной образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе структуры, заданной ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис».

Основная профессиональная образовательная программа углубленной подготовки разработана в соответствии с требованиями к структуре ООП, изложенными в ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис и включает изучение следующих **учебных циклов**:

1. общего гуманитарного и социально-экономического,
2. математического и общего естественнонаучного,
3. профессионального и

**разделов:**

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы – дипломной работы).

#### **5. Состав пакета документов основной образовательной программы и их назначение**

Пакет документов ООП содержит информацию об основных характеристиках образования: объеме, содержании, планируемых результатах;

организационно-педагогических условиях, а также сроках и формах аттестации.<sup>2</sup>

В состав пакета документов ООП входят следующие материалы:

1. **Лист регистрации изменений/приказ**, в котором фиксируются изменения, вносимые в содержание ООП, утвержденные директором колледжа на основании рецензий работодателей.

2. **Учебный план** ООП по специальности «Гостиничный сервис», в котором представлены перечень, последовательность и распределение по семестрам учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики, формы и сроки промежуточной и государственной итоговой аттестации, а также учебная нагрузка обучающихся.

Комментарии к учебному плану ООП содержат информацию о том, в рамках каких дисциплин, профессиональных модулей и практик формируются необходимые менеджеру общие и профессиональные компетенции.

В пояснениях к учебному плану:

- перечислены нормативно-регламентирующие документы, используемые для разработки плана;

- конкретизируются вопросы организации учебного процесса и режима занятий;

- приведены данные по использованию банка часов вариативной части ОПОП (вариативная часть учебных дисциплин и профессиональных модулей является расширением и углублением знаний и умений/освоения компетенций основной части);

- указаны методы проведения текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации;

- описано назначение всех видов практики и др.

Учебный план ООП предваряют **календарный учебный график** и сводные данные по бюджету времени, разработанные на основании требований соответствующего ФГОС СПО.

**3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей**, которые определяют:

- место и назначение учебной дисциплины/профессионального модуля в ООП по специальности;

- структуру и содержание дисциплины/модуля, а также результат его освоения;

- условия реализации программы;

- формы и методы контроля и оценки результатов освоения дисциплины/модуля.

Перечень рабочих программ, входящих в ООП по специальности

---

<sup>2</sup> Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 N 273-ФЗ) Глава 1., Статья 2., пункт 9.



«Гостиничный сервис» соответствует описанной выше структуре ООП и организован следующим образом:

- 1) Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:
  - Основы философии
  - История
  - Психология общения
  - Иностранный язык
  - Русский язык и культура речи
  - Физическая культура
- 2) Рабочие программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла:
  - Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- 3) Рабочие программы профессионального цикла, включая общепрофессиональные дисциплины:
  - Менеджмент
  - Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
  - Экономика организации
  - Здания и инженерные системы гостиниц
  - Управленческая психология
  - Деловой иностранный язык (второй)
  - Бухгалтерский учет
  - Безопасность жизнедеятельностии профессиональные модули:
  - 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.

**4. Рабочие программы учебной, производственной, в том числе, преддипломной практик** (входят в состав ООП, согласованной с работодателями).

В программе практики указывается назначение практики для освоения обучающимися конкретного вида профессиональной деятельности в рамках соответствующего профессионального модуля, преемственность различных этапов практики, организационные условия (места практики, концентрированность/рассредоточенность проведения практики и др.), а также содержится перечень конкретных заданий, методы оценки результатов их

выполнения и результатов практики в целом.

Программа преддипломной практики строится по аналогичному принципу, с тем отличием, что практика направлена на проверку готовности выпускников к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

5. **Программа государственной итоговой аттестации** содержит описание требований к выпускной квалификационной работе (дипломной работе), сроков ее подготовки, процедуры защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы), критериев оценки компетенций выпускника, продемонстрированных в ходе защиты, а также методики поэтапного определения результирующей оценки готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Программа ГИА соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

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

Программа государственной итоговой аттестации, требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательной организацией в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968, «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464, Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения выпускниками основных образовательных программ требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис проходит в форме выполнения и защиты выпускной квалификационной 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;

- выяснение (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 ООП и ФГОС СПО по специальности, способность и умение применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед специалистами в современных условиях;

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

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

- показать умение 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.

**6. Пакет методических и оценочных материалов** систематически пополняется и обновляется в целях обеспечения достижения обучающимися результатов, заданных ФГОС СПО, а также для приведения подготовки выпускников в соответствии с изменяющимися требованиями регионального рынка труда и предоставления им возможности продолжения образования.

Основная образовательная программа полностью обеспечена методическими рекомендациями (по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, по выполнению практических работ, др.; перечень учебно-методических печатных изданий преподавателей прилагается).

## 6. Информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация основной образовательной программы по специальности обеспечивает выполнение студентом лабораторных и практических работ, включая как обязательный компонент практические знания с использованием персональных компьютеров.

Студенты обеспечены свободным доступом к электронной базе данных имеющихся образовательных ресурсов, в том числе и специальными профессиональными образовательными ресурсами и информационными ресурсами сети Интернет.

## 7. Требования к оцениванию качества освоения ООП

№ п/п		Результат
1	Оценка качества освоения ООП включает	Текущий контроль промежуточная аттестация государственную итоговую аттестацию
2	Формы и процедуры каждого вида контроля по дисциплине и профессиональному модулю	Разработаны и доведены до сведения обучающихся в течение первых двух занятий с начала изучения
3	Фонды оценочных средств	Текущий и промежуточный контроль - утверждены на заседании цикловой комиссии Контрольно-оценочные материалы экзамена квалификационного - утверждены на заседании цикловой комиссии по согласованию с работодателем Программа государственной итоговой аттестации - утверждена директором колледжа по согласованию с работодателем
4	Привлечение работодателей	Внешние эксперты - работодатели: отзывы-характеристики студентов с мест практики; рецензии на рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик; согласование программ ГИА; рецензия на ООП специальности; участие в заседаниях цикловых

		комиссий договоры о сотрудничестве
5	Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях	Оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся
6	Условия допуска к государственной итоговой аттестации	Предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций; Прохождение практики по каждому из основных видов деятельности; отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности; характеристики с мест прохождения преддипломной практики.
7	Государственная итоговая аттестация	Включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа); тематика выпускной квалификационной работы соответствует нескольким профессиональным модулям; Программы ГИА согласуются с представителем работодателя; Рецензирование ВКР представителями работодателей.

## 8. Кадровое обеспечение ООП - ПСССЗ

Реализация основной образовательной программы по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование. Преподаватели профессиональных модулей имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Преподаватели повышают свою квалификацию в соответствующей предметной области раз в 3 года. Преподаватели принимают участие в работе научных и научно-практических конференций с целью повышения научного уровня преподавания дисциплин и междисциплинарных курсов, принимают

участие в работе методических объединений и секций разного уровня, методических семинаров с целью повышения методического и методологического уровня преподавания.

В качестве преподавателей профессиональных модулей привлекаются работодатели, имеющие высшее образование и опыт работы по направлению профессионального модуля. Кадровое обеспечение ООП - ППССЗ представлено в таблице приложения.

