

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ Кривошей

« _____ » _____ 2014



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

специальность

43.02.11 Гостиничный сервис

Образовательный уровень СПО

базовая подготовка

Квалификация выпускника

Менеджер

Казань 2014

Мухаметшин А.М., Алюшева Д.Н. Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис: пояснительная записка. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2014. – 50 с.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис разработана кандидатом технических наук, доцентом кафедры инженерно-технических дисциплин и сервиса Мухаметшиным А.М., начальником учебно-методического управления Алюшевой Д.Н. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 475

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис обсуждена и рекомендована к утверждению кафедрой инженерно-технических дисциплин и сервиса от 29.08.2014, протокол №1.

Программа подготовки специалистов согласована по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис согласована с представителями работодателей (*лист согласования*)

Программа подготовки специалистов согласована по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис одобрена Методическим советом Казанского кооперативного института (Российского университета кооперации) от 25 сентября 2014, протокол №1

Программа подготовки специалистов согласована по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 25 сентября 2014 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена.....	5
1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис	9
1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ	9
1.3.2. Срок освоения ППССЗ	10
1.3.3. Трудоемкость ППССЗ	10
1.3.4. Особенности ППССЗ	11
1.3.5. Требования к поступающим	12
1.3.6 Возможности продолжения образования выпускника.....	12
1.3.7 Основные пользователи ППССЗ	12
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	13
2.1. Область профессиональной деятельности	13
2.2. Объекты профессиональной деятельности.....	13
2.3. Виды профессиональной деятельности	13
3. Требования к результатам освоения ППССЗ.....	14
3.1. Общие компетенции	14
3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	14
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ	22
4.1 Учебный план	23
4.2 Календарный учебный график.....	27
4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей.....	28
4.4. Рабочие программы профессиональных модулей	28
4.5 Программы учебной и производственной практик.	29
5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ.....	31
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	31
5.2 Государственная итоговая аттестация	32
6. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис	34
6.1 Кадровое обеспечение реализации ППССЗ.....	34
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ.....	34
6.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПОП СПО	35
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ ...	38
7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника.....	38
7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.....	39
8. Характеристика социокультурной среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников	39
9. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по	

специальности 43.02.11 Гостиничный сервис	43
10. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	45
11. Приложения	46

1. Общие положения

1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис реализуется Казанским кооперативным институтом (филиалом) Российского университета кооперации по программе базовой подготовки на базе основного общего образования или среднего общего образования.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим при разработке ППССЗ учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, реализуемая в автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза РФ «Российский университет кооперации» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис реализуется в Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации на основании бессрочной лицензии № 1023, серия 90Л01 №0001089, выданной Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки 16 июня 2014 года (приложение № 10.3 к лицензии на осуществление образовательной деятельности от 16 июня 2014 года). Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Программа подготовки специалистов среднего звена регламентирует

цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки.

Программа подготовки специалистов среднего звена включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Программа подготовки специалистов среднего звена ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных

1.2. Нормативные документы для разработки ППСЗ

Нормативную правовую базу разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 475 (Приложение 1);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. № 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 N 968 (ред. от 31.01.2014) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным

программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306);

- 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)

- Устав Российского университета кооперации, утвержденный Постановлением Правления Центросоюза Российской Федерации от 03 февраля 2006 года № 27-П с изменениями и Решениями Высшего Совета Российского университета кооперации от 11 декабря 2013 года № 21/01-35/ВС; № 22/01-35/ВС;

- Положение о Казанском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», утвержденное ректором Российского университета кооперации 02 мая 2013 года;

- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в Российском университете кооперации, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 14 июля 2014 года, №703-од.

- Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 06 мая 2014 года, №468-од;

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 21 февраля 2014 года, №122-од;

- Положение о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 апреля 2014 года, №384-од;

- Положение об экзамене (квалификационном) по итогам освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) программы среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 29 августа 2012 года, №384-од;

- Положение об организации и проведении квалификационного экзамена по итогам освоения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» по основным образовательным программам в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 31 октября 2010, №608-од;

- Положение по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по специальностям среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 мая 2013 года, №381-од;

- Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по специальностям среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 мая 2013 года, №380-од;

- Положение по планированию и организации самостоятельной работы студентов Колледжа (факультета среднего профессионального образования), утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 апреля 2013 года, №301-од.

- Другие локальные акты Российского университета кооперации.

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

1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций, получение квалификации в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис будет профессионально готов к следующим видам деятельности:

- 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.

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:
приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования.

1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Сроки получения СПО по ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации углубленной подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Менеджер	1 год 10 месяцев
основное общее образование		2 года 10 месяцев

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки увеличивается для обучающихся по заочной форме обучения на базе среднего общего образования на 1 год.

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет недель на базе основного общего образования и недель на базе среднего полного образования, в том числе:

Учебные циклы	Число недель (на базе основного общего образования)	Число недель (на базе среднего общего образования)
Обучение по учебным циклам	93	54
Учебная практика	15	15
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4	4
Промежуточная аттестация	3	3
Государственная итоговая аттестация	6	6
Каникулы	24	13
Итого	145	95

1.3.4. Особенности ППССЗ

При разработке ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис вуз определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание ППССЗ, разработанной совместно с заинтересованными работодателями.

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, портфолио, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. На занятиях используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла в учебных лабораториях института, а производственная и преддипломная - в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключенным договорам.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города Республики Татарстан. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определена совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков. Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

1.3.5. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение по ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис должны иметь документ государственного образца об основном общем образовании или о среднем общем образовании.

1.3.6 Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис подготовлен: к освоению ООП ВО наряду с выпускниками среднего общего образования; к освоению ООП ВО по профильному направлению подготовки 43.03.01 Сервис; 43.03.02 Туризм; 43.03.03 Гостиничное дело.

1.3.7 Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

научно-педагогический состав Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации;

работодатели Республики Татарстан;

студенты, обучающиеся по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис;

абитуриенты и их родители.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- организация процесса предоставления услуг;
- запросы потребителей гостиничного продукта;
- процесс предоставления услуг;
- технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;
- средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы;
- первичные трудовые коллективы.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

Бронирование гостиничных услуг.

Прием, размещение и выписка гостей.

Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

Продажи гостиничного продукта.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС СПО).

3. Требования к результатам освоения ППСЗ

3.1. Общие компетенции

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями,

соответствующими видам деятельности:

5.2.1. 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.

5.2.2. 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.

5.2.3. 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.

5.2.4. 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.

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

ПК 5.1. Выполнять все виды уборочных работ номерного фонда

ПК 5.2. Оформлять отчеты и вести учет хозяйственного инвентаря и материалов

3.3. Результаты освоения ППСЗ

Результаты освоения ППСЗ в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций	Результат освоения
Бронирование гостиничных услуг	ПК 1.1.	Принимать заказ от потребителей и оформлять его	Иметь практический опыт: приема заказов на бронирование от потребителей; уметь: организовывать рабочее место службы бронирования; оформлять и составлять различные виды заявок и бланков; знать: правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации; организацию службы бронирования; виды и способы бронирования; виды заявок по бронированию и действия по ним; последовательность и технологию резервирования мест в гостинице
	ПК 1.2	Бронировать и вести	Иметь практический опыт:

		документацию	<p>выполнения бронирования и ведения его документационного обеспечения;</p> <p>уметь:</p> <p>вести учет и хранение отчетных данных;</p> <p>владеть технологией ведения телефонных переговоров;</p> <p>аннулировать бронирование;</p> <p>консультировать потребителей о применяемых способах бронирования;</p> <p>знать:</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для приема заказов;</p> <p>правила заполнения бланков бронирования для индивидуальных, компаний, турагентств и операторов;</p> <p>особенности и методы гарантированного и негарантированного бронирования</p>
	ПК 1.3	Информировать потребителя о бронировании	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>информирования потребителя о бронировании;</p> <p>уметь:</p> <p>осуществлять гарантирование бронирования различными методами;</p> <p>использовать технические, телекоммуникационные средства и профессиональные программы для приема заказа и обеспечения бронирования;</p> <p>знать:</p> <p>правила аннулирования бронирования;</p> <p>правила ведения телефонных переговоров и поведения в конфликтных ситуациях с потребителями при бронировании;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для обеспечения процесса бронирования.</p>
Прием, размещение и выписка гостей	ПК 2.1.	Принимать, регистрировать и размещать гостей	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>приема, регистрации и размещения гостей</p> <p>уметь:</p> <p>организовывать рабочее место службы приема и размещения</p> <p>знать:</p> <p>нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиниц при приеме, регистрации и размещении гостей</p>

	ПК 2.2.	Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах	Иметь практический опыт: предоставления информации гостям об услугах в гостинице; уметь: контролировать оказание перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору); знать: организацию службы приема и размещения; стандарты качества обслуживания при приеме и выписке гостей
	ПК 2.3.	Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг	Иметь практический опыт: контроля оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору); уметь: оформлять и подготавливать счета гостей и производить расчеты с ними; готовить проекты договоров в соответствии с принятыми соглашениями и заключать их с турагентствами, туроператорами и иными сторонними организациями; знать: правила приема, регистрации и поселения гостей, групп, корпоративных гостей; юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;
	ПК 2.4.	Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг	Иметь практический опыт: участия в заключении договоров об оказании гостиничных услуг; уметь: поддерживать информационную базу данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих); знать: виды соглашений (договоров), правила их составления, порядок согласования и подписания;
	ПК 2.5.	Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей	Иметь практический опыт: подготовки счетов и организации отъезда гостей уметь: составлять и обрабатывать необходимую документацию (по загрузке номеров, ожидаемому заезду, выезду, состоянию номеров, начислению на счета гостей за

			дополнительные услуги) знать: правила оформления счетов за проживание и дополнительные услуги; виды отчетной документации, порядок возврата денежных сумм гостям;
	ПК 2.6	Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены	Иметь практический опыт: проведения ночного аудита и передачи дел по окончании смены уметь: выполнять обязанности ночного портье знать: основные функции службы ночного портье и правила выполнения ночного аудита; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы; правила работы с информационной базой данных гостиницы.
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	Иметь практический опыт: организации и контроля работы персонала хозяйственной службы уметь: организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования; знать: порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ; правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ в номерах, служебных помещениях и помещениях общего пользования, в т.ч. при работе с моющими и чистящими средствами
	ПК 3.2	Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).	Иметь практический опыт: предоставления услуги питания в номерах; уметь: комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов; осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание знать: виды "комплиментов", персональных и дополнительных услуг и порядок их

			оказания; порядок и процедуру отправки одежды в стирку и чистку, и получения готовых заказов; принципы и технологии организации досуга и отдыха
	ПК 3.3.	Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы	Иметь практический опыт: оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы уметь: проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости знать: правила проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности
	ПК 3.4	Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих	Иметь практический опыт: оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы уметь: предоставлять услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих знать: правила обращения с магнитными ключами; правила организации хранения ценностей проживающих; правила заполнения документации на хранение личных вещей проживающих в гостинице; правила заполнения актов при возмещении ущерба и порче личных вещей гостей.
Продажи гостиничного продукта	ПК 4.1	Выявлять спрос на гостиничные услуги	Иметь практический опыт: изучения и анализа потребностей потребителей гостиничного продукта, подбора соответствующего им гостиничного продукта; уметь: выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги; знать: состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг
	ПК 4.2	Формировать спрос и стимулировать сбыт	Иметь практический опыт: разработки практических рекомендаций

			<p>по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов;</p> <p>уметь:</p> <p>проводить сегментацию рынка;</p> <p>знать:</p> <p>потребности, удовлетворяемые гостиничным продуктом;</p> <p>последовательность маркетинговых мероприятий при освоении сегмента рынка и позиционировании гостиничного продукта;</p>
	ПК 4.3	Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>выявления конкурентоспособности гостиничного продукта и организации;</p> <p>уметь:</p> <p>разрабатывать гостиничный продукт в соответствии с запросами потребителей, определять его характеристики и оптимальную номенклатуру услуг;</p> <p>знать:</p> <p>формирование и управление номенклатурой услуг в гостинице;</p> <p>особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;</p>
	ПК 4.4	Принимать участие в разработке комплекса маркетинга	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>участия в разработке комплекса маркетинга;</p> <p>уметь:</p> <p>оценивать эффективность сбытовой политики;</p> <p>выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность;</p> <p>формулировать содержание рекламных материалов;</p> <p>собирать и анализировать информацию о ценах;</p> <p>знать:</p> <p>специфику ценовой политики гостиницы, факторы, влияющие на ее формирование, систему скидок и надбавок;</p> <p>специфику рекламы услуг гостиниц и гостиничного продукта.</p>
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	ПК 5.1	Выполнять все виды уборочных работ номерного фонда	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>уборки номерного фонда</p> <p>уметь:</p> <p>формировать тележку горничной для работы;</p> <p>проводить уборочные работы номерного</p>

должностям служащих			фонда. знать: правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации; организацию работы службы горничных; последовательность и технологию выполнения всех видов уборочных работ
	ПК 5.2	Оформлять отчеты и вести учет хозяйственного инвентаря и материалов	Иметь практический опыт: оформления отчеты и вести учет хозяйственного инвентаря и материалов уметь: - оформлять отчеты о проделанной работе; - проводить уборочные работы номерного фонда. знать: последовательность и технологию выполнения всех видов уборочных работ; правила составления и оформления отчетов о проделанной работе; порядок деятельности в нестандартных ситуациях; технику безопасности, охрану труда и стандарты гостиниц по выполнению уборочных работ номерного фонда.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППСЗ

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» образовательная программа среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис включает в себя: учебный план; календарный учебный график; рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей); оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

4.1 Учебный план

Титульный лист учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена содержит информацию о специальности подготовки, об уровне образования, необходимого для приема на обучение по ППССЗ, квалификации, форме обучения, сроке получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения, годе начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО.

Учебный план ППССЗ утвержден ректором университета.

Составными частями учебного плана являются график учебного процесса, сводные данные по бюджету времени, рабочий учебный план, перечень комплексных видов контроля, перечень дисциплин, обеспечивающих формирование общих и профессиональных компетенций, матрица соответствия компетенций и составных частей ППССЗ, перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

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

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным

модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;

формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

объем каникул по годам обучения.

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

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

ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общего гуманитарного и социально-экономического - ОГСЭ;

математического и общего естественнонаучного – ЕН;

профессионального – П;

и разделов:

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная итоговая аттестация - ГИА.

ППССЗ состоит из обязательной части по учебным циклам и вариативной части. Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и

направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей.

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

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

Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей.

Наименование циклов	Учебный план для очной формы обучения	
	максим. учебная нагрузка	часов обязат. учебных занятий
Всего часов обучения по циклам ОПО		
1.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл, в том числе: <i>Введены дисциплины вариативной части:</i> Введение в специальность «Гостиничный сервис» География рекреационных ресурсов Социальная психология	91 48 80	54 40 62
2.Математический и общий естественнонаучный цикл, в том числе: <i>Введены дисциплины вариативной части:</i> Математика. Элементы высшей математики. Экологические основы природопользования	80 116	50 80
3. Профессиональный цикл, в т.ч.:		
Общепрофессиональные дисциплины <i>Введены дисциплины вариативной части:</i> Стандартизация и сертификация в туристической деятельности Управление персоналом в гостиничных комплексах	64 88	42 64

Технология и организация туристической деятельности	55	32
Гостиничная индустрия	72	48
Туристическое страноведение	46	30
Иностранный профессиональный язык	84	54

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

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

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

После изучения всех составных элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится квалификационный экзамен.

Самостоятельная работа обучающихся организована в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных тем, работы с интерактивными обучающими программами, справочно-правовыми системами и т.д.

Для обучающихся предусмотрены консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций могут быть различными: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Учебный план представлен в Приложении 2

4.2 Календарный учебный график

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

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ППССЗ для студентов и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис к срокам освоения ППССЗ и учебного плана.

Календарный учебный график специальности 43.02.11 Гостиничный сервис приведен в Приложении 3.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, изучают общеобразовательные предметы на первом и втором курсах обучения, в том числе одновременно с изучением обучающимися курсов, дисциплин (модулей) гуманитарной и социально-экономической направленности (профиля), общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей).

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, осваивают профессию рабочего (одну или несколько) в соответствии с перечнем профессий

рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин обязательной и вариативной части ППСЗ разработаны в соответствии с:

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

требованиями работодателей.

Рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены на заседаниях кафедр; рекомендованы методическим советом института к использованию в учебном процессе и утверждены проректором по учебной работе.

Аннотации к рабочим программам приведены в приложении 4.

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей ППСЗ разработаны в соответствии с:

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный

сервис;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

требованиями работодателей.

Рабочие программы профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях кафедр; рекомендованы методическим советом института к использованию в учебном процессе и утверждены проректором по учебной работе.

Аннотации к рабочим программам профессиональных модулей приведены в приложении 4.

4.5 Программы учебной и производственной практик.

Раздел ОПОП СПО «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

В соответствии с ФГОС СПО практики могут проводиться в сторонних организациях или на кафедрах и в лабораториях вуза (учебная практика), обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

По специальности 43.02.11 Гостиничный сервис предусмотрены практики: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) - 15 недель, производственная практика (преддипломная) - 4 недели.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее

проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Производственная практика (преддипломная) является завершающим этапом подготовки специалиста и направлена на достижение следующих целей:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности;
- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к итоговой государственной аттестации.

Практики закрепляют компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогают приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжают формировать общекультурные (универсальные) компетенции обучающихся.

В нормативной регламентации организации практик выпускающая кафедра инженерно-технических дисциплин и сервиса руководствуется Положением о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 16 апреля 2014 года № 384-од. Содержание всех видов практики определяется программой, которая устанавливает дидактически обоснованную последовательность процесса формирования общекультурных и профессиональных компетенций студентов в соответствии со спецификой специальности.

Аннотации к рабочим программам учебной и производственной практик приведены в приложении 5.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППСЗ

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

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляются в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации 21 февраля 2014 года, №122-од.

Оценка качества освоения ППСЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражаются в рабочей программе дисциплины и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и проводится с целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

- зачет по учебной дисциплине;
- комплексный зачет по учебным дисциплинам;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике;
- комплексный дифференцированный зачет по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, междисциплинарным курсам и практике.
- аудиторная контрольная работа.

5.2 Государственная итоговая аттестация

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения ППССЗ в полном объеме. Цель государственной итоговой аттестации выпускников - установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в ППССЗ.

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

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Российском университете кооперации, утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 06 мая 2014 года № 468-од и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы -

завершающий этап подготовки техника по информационным системам.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями выпускающей кафедры с учетом заявок предприятий, а также территориальных административных органов власти и, с учетом ежегодной ее корректировки, утверждается на заседании кафедры. Тематика выпускных (квалификационных) работ должна отражать основные сферы и направления деятельности техника по информационным системам в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно - правовых форм.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для

практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Ценность выпускной квалификационной работы определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью, а также тем, в какой мере сформулированные в работе предложения способствуют улучшению качества работы организаций, повышению эффективности производства продукции, выполнения работ, оказания услуг и т.д.

6. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

6.1 Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и отвечающие за освоение обучающимся профессионального цикла, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ

Для реализации ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис имеется необходимое учебно-методическое и информационное обеспечение.

Реализация ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет (приложение 5).

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

6.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПОП СПО

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППСЗ 43.02.11 Гостиничный сервис обеспечивает:

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

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в вузе или в

организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

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

Вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация ППСЗ предполагает наличие учебных кабинетов, лабораторий и других помещений.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

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.

6.4 Базы практик

Учебная практика проводится на базе института, руководителями практики являются ведущие преподаватели кафедры инженерно-технических дисциплин и сервиса.

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

Наименование организации (предприятия)	Адрес	Реквизиты договора и сроки его действия
1	2	3
ООО «Корстон – Казань»	420061, г.Казань, ул. Н.Ершова, д. 1а	ИНН/КПП 1655059173/165501001, Р\с 407 028 101 180 000 745, К\с 301 018 108 000 000 720, в Казанском филиале ОАО «Банк Москвы», БИК 049205720, договор до 31.12.2017
Некоммерческая организация «Союз организаций потребительской кооперации Республики Татарстан» (Татпотребсоюз)	420054, г.Казань, ул. Складская, 7	ИНН/КПП 1659065820/165901001, Р\с 407 038 105 000 000 002 46, К\с 301 018 101 000 000 008 15, ОАО АИКБ «Татфондбанк», БИК 049205815, договор до 30.06.2018
ООО «Бахетле-1»	420061, г. Казань, ул.	ИНН/КПП 1660034880/166001001

	Академика Губкина, д.1	Кор.счет 30101810000000000805 БИК 049205805 Расч.счет 40702810906610003705 в ОАО "АК БАРС " банке г.Казани до 15.11.2013
ОАО «ВАМИН Татарстан»- Печищинский КХП	г.Казань, ул.Лебедева, 4	ИНН/КПП 1659019767/161502001 ОГРН 1021603462506 БИК 049205603 Р/с 40702810462130100143 Кор.сч 30101810600000000603 в Зеленодольское ОСБ, договор до 30.06.2015
ООО Группа компаний «Сельхозснаб»	Высокогорский район, пос.ж/д разъезд Киндери, ул.Лесная, 7	ИНН/КПП 1616021793/161601001 Р/с 40702810324100021899 БИК 044525201 Кор.счет 30101810000000000201 ОАО АКБ «Авангард» г.Москва, договор до 30.06.2015
ООО «Голд Маркет»	РТ, Высокогорский р-н, с. Высокая гора, ул. Тукая, д.53 Директор: Галлямова Г.И.	Р/с 40702810662260005374 В ОСБ «Банк Татарстан» №8610 СБ РФ г.Казань, к/с 30101810600000000603 БИК 049205603 Срок действия: с 10 октября 2012 г. до 31 декабря 2015 г.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППСЗ

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис оценка качества освоения ППСЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

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

фонд оценочных средств по каждой дисциплине, профессиональному модулю;

методические указания по выполнению практических, лабораторных работ;

методические указания по написанию курсовых работ;

документооборот по учебной и производственной практикам;

методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы;

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижений поэтапным требованиям ППССЗ созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам разработаны и утверждены вузом самостоятельно, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены вузом после предварительного положительного заключения работодателей.

8. Характеристика социокультурной среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников

В Казанском кооперативном институте (филиала) Российского университета кооперации сформирована благоприятная социокультурная

среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП соответствующего направления подготовки.

Основные аспекты социокультурной среды вуза отражены в концепции воспитательной работы, необходимость разработки которой обусловлена потребностями инновации содержания воспитания, упорядочения стихийной социализации учащейся молодежи, а также требованиями модернизации системы образования. В контексте тенденции к утрате самоидентификации этнического самосознания вследствие нивелирования понятий «духовности» и «культуры», односторонней приоритетности материалистического понимания смысла жизни на первое место в учебно-воспитательном процессе выдвигается индивидуальная траектория образования.

Особое внимание руководства вуза, профессорско-преподавательского состава и учебно-вспомогательного персонала сосредоточено на проблемах подготовки профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей. Для этого в вузе созданы условия для таких направлений воспитания, как гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, правовое, эстетическое, физическое, экологическое и семейно-бытовое.

В вузе созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера. В вузе активно работает Центр Молодежной политики, решающий самостоятельно многие вопросы обучения, быта обучающихся.

Большое внимание в вузе уделяется научным исследованиям

обучающихся как основному источнику формирования профессиональных компетенций продвинутого и высокого уровня. На кафедрах работают кружки. Ежегодно на базе вуза проводятся конференции обучающихся, молодых ученых и аспирантов. Издается сборник тезисов докладов по студенческим конференциям. Обучающиеся активно участвуют в конкурсах различного уровня, представляя свои научные и творческие работы.

Активно проводится работа по пропаганде здорового образа жизни. Традиционными стали акции обучающихся и преподавателей о вреде курения, против наркомании. Активно развивается спортивная жизнь.

В вузе создана комплексная система формирования у обучающихся активной жизненной позиции, гражданского самосознания, толерантности, социальной активности, самоорганизации и самоуправления. В Казанском кооперативном институте (филиала) Российского университета кооперации созданы условия для развития социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ, и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с её профессиональным становлением, т.е. в научно-исследовательскую, конструкторскую, проектную работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач. Совместное научное творчество ученых, преподавателей, обучающихся – самый эффективный, проверенный практикой путь развития способностей, раскрытия талантов, становления

характера исследователя, воспитания инициативы, ответственности, трудолюбия, потребности и навыков постоянного самообразования в будущем.

Взаимосвязь и развитие учебно-воспитательного и научно-исследовательского процессов – объективная закономерность и вместе с тем основа высшего образования, реализуемого на основе ФГОС нового поколения.

Реализация гуманистической модели воспитания в вузе предполагает признание обучающегося не только объектом, но и субъектом воспитания. Гуманистический характер воспитания меняет саму природу образовательной педагогической среды, наполняя ее духом сотрудничества, сотворчества, развития человека.

Воспитательная работа в вузе реализуется на трех уровнях управления: на уровне вуза, кафедры и других структурных подразделений института.

Стратегическими целями воспитания студенческой молодежи являются:

- создание условий для полноценного раскрытия духовных устремлений обучающихся, их творческих способностей, для формирования гражданской позиции, социально значимых ценностей, гражданских и профессиональных качеств, ответственности за принятие решений;

- освоение обучающимися новых социальных навыков и ролей, развитие культуры социального поведения с учетом открытости общества и динамики общественных отношений;

- создание атмосферы подлинной и постоянной заботы об обучающихся их социальной поддержке.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- обучения преподавателей через систему регулярно проводимых методических семинаров с целью повышения активности участия в воспитательном процессе всего профессорско-преподавательского состава;
- систематической воспитательной работы по всем направлениям воспитания: гражданскому, патриотическому, нравственному, эстетическому, трудовому, правовому, физическому, психологическому и др.;
- активизации работы института кураторов и студенческого самоуправления;
- реализации воспитательного потенциала учебной и научной работы;
- вовлечения в воспитательный процесс студенческой молодежи деятелей науки и культуры, искусства и религии, политики и права, работников других сфер общественной жизни;
- обеспечения органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыха обучающихся;
- обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций обучающихся как основы планирования учебно-воспитательной работы.

9. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

По каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) в Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны Казанским кооперативным институтом (филиалом) Российского университета кооперации самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

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

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший

учебный план

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Тематики выпускной квалификационной работы соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

10. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Казанский кооперативный институт обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путём:

системы внешней оценки качества реализации ППССЗ (учета и анализа мнений работодателей, выпускников вуза и других субъектов образовательного процесса).

мониторинга, периодического обновления образовательных программ, обеспечения компетентности преподавательского состава;

регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии).

11. Приложения

Приложение 1	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384	http://kazan.ruc.su/faculties_and_departments/fakultet-srednego-professionalnogo-obrazovaniya/spec/43-02-11.php
Приложение 2	Учебный план специальности 43.02.11 Гостиничный сервис	http://kazan.ruc.su/faculties_and_departments/fakultet-srednego-professionalnogo-obrazovaniya/spec/43-02-11.php
Приложение 3	Календарный учебный график специальности 43.02.11 Гостиничный сервис	http://kazan.ruc.su/faculties_and_departments/fakultet-srednego-professionalnogo-obrazovaniya/spec/43-02-11.php
Приложение 4	Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин, профессиональных модулей по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис	http://kazan.ruc.su/faculties_and_departments/fakultet-srednego-professionalnogo-obrazovaniya/spec/43-02-11.php
Приложение 5	Картотека книгообеспеченности	http://kazan.ruc.su/student/biblioteka.php

Лист согласования с работодателями

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис **одобрена** представителями работодателей:

Наименование организации

ООО «Корстон-Казань»

Руководитель организации

Ломачев И.Р.

(Ф.И.О.)

(подпись)



дата

Наименование организации

ООО Гостиница «Гвардейская» филиал
ОАО «Гостиничный комплекс «Славянка»

Руководитель организации

Лурташев Ф.И.

(Ф.И.О.)

(подпись)



дата

Наименование организации

ООО «Вояж»

Руководитель организации

Кассеев А.В.

(Ф.И.О.)

(подпись)



дата

Наименование организации

Руководитель организации

(Ф.И.О.)

(подпись)

М.П.

дата