

Частное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Академия туризма и международных отношений»

«УТВЕРЖДЕНО»

Решением Ученого совета

ЧОУ ВО АТиМО

от «24» сентября 2016 г.

протокол № 3/16

Ректор  Ю.В.Сорокин



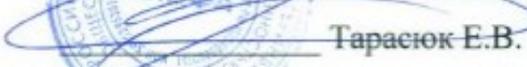
«СОГЛАСОВАНО»

Генеральный менеджер

отеля «Double Tree by

Hilton Ekaterinburg City Centre»

от «24» сентября 2016 г.

 Тарасюк Е.В.



**ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Квалификация (степень) выпускника: менеджер

Форма обучения: очная

г. Екатеринбург 20 16 г.

## Содержание

<b>1. Общие положения</b> .....	3
1.1 .Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовая подготовка).....	3
1.2. Нормативно-правовая база разработки ППССЗ.....	3
1.3. Общая характеристика ППССЗ.....	4
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b> .....	5
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника .....	5
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника .....	5
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.....	5
<b>3. Компетентностная характеристика выпускника</b> .....	6
3.1. Характеристика компетенций согласно ФГОС СПО.....	6
3.2. Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ.....	9
<b>4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса при реализации ППССЗ</b> .....	9
4.1. Календарный учебный график .....	9
4.2. Учебный план .....	9
4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей).....	12
4.4. Программы учебной и производственной практик .....	16
<b>5. Ресурсное обеспечение</b> .....	19
Ресурсное обеспечение ППССЗ формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО по данному направлению подготовки .....	19
5.1. Научно-педагогические кадры .....	20
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение .....	20
5.3. Материально-техническое обеспечение.....	25
<b>6. Образовательные технологии</b> .....	30
6.1. Активные и интерактивные формы проведения занятий.....	30
<b>7. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций</b> .....	31
<b>8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ</b> .....	41
8.1. Фонды оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации .....	42
8.2. Программа итоговой аттестации .....	43
<b>9. Список разработчиков программы подготовки специалистов среднего звена</b> .....	45
<b>10. Приложения</b>	

## **1. Общие положения**

### **1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности по 43.02.11 Гостиничный сервис (базовой подготовки)**

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

ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса.

Миссия учебного заведения: высокопрофессиональная подготовка кадров для туристской и гостиничной отраслей мира.

Задачи учебного заведения: подготовить менеджера к успешной работе в сфере гостиничного сервиса на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров; создать условия для овладения универсальными и предметно специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда; сформировать социально личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность, выработать способность самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

## **1.2. Нормативно-правовая база разработки ППССЗ**

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

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 №464);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовая подготовка), утвержденный приказом Министерства образования и науки России от 07.05.2014 г № 475;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки России от 17.05.2012 г № 413;
- Рекомендации по разработке примерных программ учебных дисциплин (модулей) по специальностям СПО Министерства образования РФ 27 августа 2009 г.
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291);
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ЧОУ ВО Академия туризма и международных отношений

## **1.3. Общая характеристика ППССЗ**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по

специальности 43.02.11 Гостиничный сервис срок освоения ППССЗ зависит от образовательной базы обучающихся и формы их обучения.

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

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Нормативный срок освоения ППССЗ
Основное общее образование	2 года 10 месяцев

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

Квалификация выпускника - менеджер.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### ***2.1. Область профессиональной деятельности выпускника***

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

### ***2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника***

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

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

### ***2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника (по базовой подготовке)***

Менеджер готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

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

## **3. Компетентностная характеристика выпускника**

### ***3.1. Характеристика компетенций согласно ФГОС СПО***

В результате освоения ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис выпускник должен владеть общими компетенциями, включающими в себя способность (по базовой подготовке):

- 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.

Менеджер базовой подготовки должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам профессиональной деятельности.

#### **Бронирование гостиничных услуг:**

- ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его;
- ПК 1.2. Бронировать и вести документацию;
- ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

#### **Прием, размещение и выписка гостей:**

- ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей;
- ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах;
- ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг;
- ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг;
- ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей;
- ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел и проводы гостей.

#### **Организация обслуживания гостей в процессе проживания:**

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

помещений;

- ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service);
- ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы;
- ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

#### **Продажи гостиничного продукта:**

- ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги;
- ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт;
- ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг;
- ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

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

### **3.2. Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ**

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

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

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

### **4.1. Календарный учебный график:**

Календарный учебный график разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации № 475 от 07 мая 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции.

Календарный учебный график для очной формы обучения состоит из:

- 6 семестров (включая время, отведенное на написание выпускной квалификационной работы);
- 147 недель (включая время на теоретическую подготовку, практику, промежуточную аттестацию, государственную итоговую аттестацию и каникулярное время).

Календарный учебный график утвержден ректором.

Календарный учебный график приведен в *приложении 2*.

#### **4.2. Учебный план**

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

При подготовке менеджеров на базе основного общего образования реализуется ФГОС среднего общего образования общеобразовательный цикл.

В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку указанного профиля, которая позволяет приступить к освоению ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис и включает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательная подготовка, профессиональная подготовка, включающая в себя общий гуманитарный и социально-экономический цикл, математический и общий естественнонаучный цикл, профессиональный цикл, профессиональные модули и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;

- итоговая аттестация

Рабочий учебный план АТИМО содержит:

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

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

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

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

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного

цикла ППССЗ базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура" и другие.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ как базовой, так и углубленной подготовки должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

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

Соотношение часов и самостоятельных занятий студентов по циклам определяется содержанием и объемом практической работы студентов, которая, в свою очередь, предусматривает выполнение курсовой работы по дисциплине «Маркетинговые технологии в гостиничном бизнесе».

При разработке учебных планов выполнены следующие требования:

- Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
- Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
- Продолжительность теоретического обучения в большинстве семестров составляет 18 недель.
- Количество курсовых работ 1
- Каникулярное время 24 недели

Рабочий учебный план по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис дан в **приложении 2.**

#### *4.1. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)*

**Общеобразовательная подготовка** студентов, поступивших на базе основного общего образования, заключается в продолжение изучения общеобразовательных предметов, предусмотренных учебным планом средней общеобразовательной школы с учетом профиля специальности. Базисный учебный план первого года обучения предусматривает изучение как базовых предметов (Русский язык и Литература, История, Обществознание, Физическая культура, Иностранный язык, Основы безопасности жизнедеятельности, География), так и профессиональных дисциплин (Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия; Информатика, Право, Экономика, естествознание (физика), естествознание (химия, биология), экология). Полученные при изучении общеобразовательных учебных предметов умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общего гуманитарного и социально – экономического, математического и общего естественнонаучного и профессионального циклов ППССЗ.

ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис включает изучение следующих учебных циклов:

1) ОГСЭ.00 общий гуманитарный и социально-экономический цикл: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура» и др.

2) ЕН.00 математический и общий естественнонаучный цикл: «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», математика, информатика и другие дисциплины.

3) ОП.00 общепрофессиональные дисциплины: «Менеджмент», «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности», «Экономика организации», «Бухгалтерский учет», «Здания и инженерные системы гостиниц», «Безопасность жизнедеятельности» и другие дисциплины.

#### **4) Профессиональные модули:**

### **ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг:**

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

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

Модуль изучается концентрированно в течение пятого семестра. Изучение модуля завершается комплексным экзаменом. После теоретического изучения профессионального модуля «Бронирование гостиничных услуг» в период производственной практики происходит совершенствование необходимых практических навыков.

### **ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей:**

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

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

Профессиональный модуль ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» изучается концентрированно в течение третьего и четвертого семестров. Изучение модуля завершается комплексным экзаменом. После теоретического изучения профессионального модуля «Прием, размещение и выписка гостей» в период учебной практики происходит совершенствование необходимых практических навыков.

### **ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания:**

- **МДК.03.01** «Организация обслуживания гостей в процессе

**проживания»;**

Дисциплина профессионального модуля ПМ.03 углубляет формирование профессиональных компетенций, связанных с умением организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуг размещения, дополнительных услуг, уборки номеров и служебных помещений, организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах. Данные опроса представителей гостиничных предприятий, проводимые в процессе практики, свидетельствуют о недостаточной сформированности навыков предоставления услуг питания в гостиницах и туристских комплексах у обучающихся.

Профессиональный модуль ПМ.03 изучается концентрированно в третьем и четвертом семестрах. Изучение модуля заканчивается комплексным экзаменом. После теоретического изучения профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» в период учебной практики происходит совершенствование необходимых практических навыков.

#### **ПМ.04 Продажа гостиничного продукта:**

- **МДК.04.01** «Организация продаж гостиничного продукта»

Дисциплина вариативной части профессионального модуля ПМ.04 углубляют формирование профессиональных компетенций, связанных с умением выявлять спрос на гостиничные услуги, формировать спрос и стимулировать сбыт, оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг, принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

Профессиональный модуль ПМ.04 «Продажа гостиничного продукта» изучается концентрированно в течение пятого семестра. Изучение модуля заканчивается комплексным экзаменом. После теоретического изучения профессионального модуля «Продажа гостиничного продукта» в период производственной практики происходит совершенствование необходимых практических навыков.

#### **ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям**

### **рабочих, должностям служащих»**

В профессиональном модуле **ПМ.05** предполагается освоение профессии «официант», предусмотренной в ФГОС СПО специальности 43.02.11 Гостиничный сервис. Изучение модуля завершается квалификационным экзаменом. По результатам освоения модуля студент получает документ (свидетельство) об уровне квалификации. Присвоение квалификации по должности служащего проводится с участием работодателей.

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин (модулей) приведены в *приложении 3*.

На 1 курсе обучения студенты выполняют индивидуальный проект, который является обязательной формой деятельности.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведённого учебным планом, и должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных

предметов или предметных областей;

способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

#### **4.4. Программы учебной и производственной практик**

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

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

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

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

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

Конкретные виды практик определены с учетом профиля ППССЗ:

1. Учебная практика
2. Производственная практика (по профилю специальности)
3. Производственная практика (преддипломная)

## Учебная практика

Основная цель практического обучения по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» — получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранным направлением.

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и реализуется в рамках профессиональных модулей для последующего освоения студентами общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»:

ПМ. 02 - «Прием, размещение и выписка гостей»

ПМ. 03 - «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»

За время прохождения учебной практики у студентов формируются следующие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности  
и профессиональные компетенции

<b>Прием, размещение и выписка гостей</b>	
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.
<b>Организация обслуживания гостей в процессе проживания</b>	
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.

Учебная практика проводится на базах учебной практики, либо в структурных подразделениях Института в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе данного профиля и Академией. Для организации учебной практики заключены договоры с предприятиями индустрии гостеприимства: база отдыха «Хомячок», ООО Пирожковая «Мечта», ЗАО «Нордус отель» (отель Park Inn) и пр. Продолжительность и трудоемкость учебной практики расписана в Рабочей программе практики.

## Производственная (по профилю специальности) практика

Основная цель производственной (по профилю специальности) практики по профилю специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» — формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Программа производственной (по профилю специальности) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и реализуется в рамках профессиональных модулей для последующего освоения студентами общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»:

ПМ. 01 - «Бронирование гостиничных услуг»

ПМ. 04 – «Продажи гостиничного продукта»

За время прохождения производственной (по профилю специальности) практики у студентов формируются следующие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности  
и профессиональные компетенции

	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.
	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
ПК 4.4	Принимать участие в разработке комплекса маркетинга

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе данного профиля и Институтом. Базами практики выступает любая организация (предприятие, фирма), подходящая как место практики студентов по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис». Также базами для производственной практики могут выступать предприятия сферы гостеприимства города Екатеринбурга и России, международные компании-партнеры. Для организации производственной практики заключены договоры с предприятиями индустрии туризма: ООО Пирожковая «Мечта», ООО «Зеленый мыс», ООО ГРК Евразия (отель Ramada), ЗАО «Нордус отель» (отель Park Inn) и пр.

Продолжительность и трудоемкость производственной (по профилю специальности) практики расписана в Рабочей программе практики.

**Производственная (преддипломная) практика**

Основная цель производственной (преддипломной) практики по специальности

43.02.11 «Гостиничный сервис» — углубление практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка готовности студента к самостоятельной трудовой деятельности, подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы. Основные задачи производственной (преддипломной) практики по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»:

- овладение новейшими технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест в учреждениях и предприятиях (организациях);
- получение целостного представления о работе организации, учреждения, предприятия социально-культурного гостиничного сервиса посредством изучения функционального взаимодействия их подразделений и связей с «внешней средой»;
- закрепление и углубление знаний, полученных в период прохождения всех видов практик;
- приобретение навыков самостоятельного решения задач, стоящих перед штатными работниками предприятий, деятельность которых изучалась;
- сбор практического и нормативно – справочного материала для написания выпускной квалификационной работы.

Практическое обучение в Академии направлено на формирование и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов практики работ.

Программа производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и реализуется в рамках профессиональных модулей для последующего освоения студентами общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»:

ПМ. 01 - «Бронирование гостиничных услуг»

ПМ. 02 - «Прием, размещение и выписка гостей»

ПМ. 03 – «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»

ПМ. 04 – «Продажи гостиничного продукта»

За время прохождения производственной практики у студентов формируются следующие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности  
и профессиональные компетенции

	Бронирование гостиничных услуг
ПК 1.1	Принимать заказ от потребителей и оформлять его.
ПК 1.2	Бронировать и вести документацию.
ПК 1.3	Информировать потребителя о бронировании.
	Прием, размещение и выписка гостей
ПК 2.1.	Принимать, регистрировать и размещать гостей.
ПК 2.2.	Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
ПК 2.3.	Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

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

	Организация обслуживания гостей в процессе проживания
ПК 3.1	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
ПК 3.2	Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
ПК 3.3	Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.
ПК 3.4	Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.
	Продажи гостиничного продукта
ПК 4.1	Выявлять спрос на гостиничные услуги
ПК 4.2	Формировать спрос и стимулировать сбыт
ПК 4.3	Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг
ПК 4.4	Принимать участие в разработке комплекса маркетинга

Производственная (преддипломная) практика проводится в организациях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельности по образовательной программе данного профиля и Академией. Базами практики выступает любая организация (предприятие, фирма), подходящая как место практики студентов по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис». Также базами для производственной (преддипломной) практики могут выступать предприятия сферы гостеприимства города Екатеринбурга и России, международные компании-партнеры.

Для организации производственной (преддипломной) практики заключены договоры с предприятиями индустрии туризма: ООО Пирожковская «Мечта», ООО

«Зеленый мыс», ООО ГРК Евразия (отель Ramada), ЗАО «Нордус отель» (отель Park Inn) и пр.

Продолжительность и трудоемкость производственной (преддипломной) практики расписана в Рабочей программе практики.

Аннотации рабочих программ всех видов практики представлены в *Приложении 4*.

## **5. Ресурсное обеспечение**

Ресурсное обеспечение ППССЗ ЧОУ ВО АТиМО формируется на основе требований к условиям реализации ППССЗ, определяемых ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

### **5.1. Научно-педагогические кадры**

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

### **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

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

Реализация ОПОП СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет, что соответствует требованию федерального государственного образовательного стандарта.

Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, что соответствует требованию федерального государственного образовательного стандарта.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние пять лет. Также библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания из расчета 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся, что соответствует требованию федерального государственного образовательного стандарта.

Обучающимся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из трех наименований отечественных журналов.

Доступ к информационным образовательным ресурсам, к которым обеспечивается доступ обучающихся в Академии:

- Свердловская областная научная библиотека им. В.Г. Белинского
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Znanium
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Лань

В библиотеке Академии функционирует читальный зал на 50 посадочных мест, некоторые из которых оборудованы персональными компьютерами.

### 5.3. Материально-техническое обеспечение

Академия имеет необходимые материально-технические условия для качественного проведения учебного процесса, реализующие основные образовательные программы, обеспечивающие проведение всех видов

дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Материально-техническое обеспечение включает необходимые учебные и вспомогательные площади для учебного процесса, арендованной площадью 2371.8 кв.м., достаточную инфраструктуру, обеспечение учебного процесса вычислительной и оргтехникой, достаточным количеством учебных материалов.

Образовательный процесс организован в помещениях здания по ул. Марата 17 общей площадью – 2371.8 (1290.1 кв. м. - договор аренды нежилого помещения № К62-10/15 от 01.10.2015г. до 01.10.2020г. ООО «ДДМ-капитал»; 1081.7 кв.м. – договор безвозмездного пользования от 01.11.2015г. до 01.11.2020г. ООО «ДДМ-капитал»). В составе используемых помещений имеются 5 лекционных аудиторий, 4 аудиторий для семинарских и практических занятий, компьютерный класс, спортивный зал, музыкальная гостиная, танцевальный зал, кабинет иностранного языка, конференц-зал, кабинет дистанционного обучения, библиотека с читальным залом, административные и служебные помещения.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений для СПО “Гостиничный сервис” 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 с элементами полосы препятствий; место для стрельбы.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

- Лекционные аудитории (оборудованные учебной мебелью, видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном, системным блоком имеющий выход в интернет);
- Помещения для проведения семинарских и практических занятий (оборудованные учебной мебелью);
- Кабинеты иностранного языка, маркетинга, изучения туристских ресурсов, математики, гуманитарных и социальных дисциплин, компьютерный класс (оборудованные ЖК телевизорами, мультимедиа проекторами, DVD, видео и стерео магнитофонами, динамики, системными блоками, ноутбуками, экранами, интерактивной доской, флип-чарт, доской для записей маркерами, географическими картами, глобусом);
- Библиотека с читальным залом (оборудована рабочими местами для студентов, полностью укомплектована печатными и электронными изданиями основной учебной литературой, оснащена компьютерами с доступом к электронно-библиотечной системе и интернет, множительной и копировальной техникой);
- Административные и служебные помещения;
- Лаборатория анимации (оснащена студией звукозаписи, музыкальными инструментами и оборудованием позволяющие проводить мероприятия, компьютерной техникой, аудио, видео, фотокамеры);
- Лаборатория гостеприимства (оснащена барной стойкой, холодильником, микроволновой печью, всей необходимой посудой, в том числе для бара);
- Спортивный зал (тренажёры, штанги, набор гантелей, скакалки, мячи);
- Танцевальный зал (оснащён музыкальной аппаратурой, стены зала обшиты зеркалами);

- Музыкальная гостиная (оснащена фортепиано, электрическими гитарами, синтезатором, ударным инструментом);
- Туристический клуб «Пилигрим» (оснащён спортивным снаряжением на высоком уровне, специальное снаряжение для горного, водного и пешего туризма);
- Электронные образовательные ресурсы, к которым обеспечивается доступ обучающихся

### Общее количество технических средств обучения

№	Оборудование и техника	Кол-во единиц
1	Компьютер	53
2	Ноутбуки	4
3	Интернет-сервер	1
4	МФУ	4
5	Принтеры	11
6	Сканеры	3
7	Копировальный аппарат	4
8	Ризограф	1
9	Резак	1
10	Брошюратор	1
11	Оверх-проектор	1
12	Слайд-проектор	1
13	Мультимедиа проектор	4
14	Интерактивная доска	1
15	ЖК телевизор	4
16	DVD проигрыватель	3
17	Видеомагнитофон	1
18	Магнитолы	4
19	Музыкальный центр	2
20	Видеокамера	2
21	Фотоаппарат	1
22	Наушники	8
23	Видеоскайп	2
24	Диктофон	1
25	Стационарный экран	3
26	Переносной экран	2
27	Рулонный экран	1
28	Флип-чарт	1

29	Маркерная доска	1
30	Фортепиано	2
31	Синтезатор	1
32	Электрогитары	3
33	Ударная установка	1
34	Акустическая система	1
35	Микшерский пульт	2
36	Микрофон	3
37	Звукозаписывающее устройство	1
38	Световые приборы	3
39	Холодильник	1
40	Микроволновая печь	1
41	Посуда	Комплект
42	Спортивные снаряды и тренажёры	Комплект
43	Театральные декорации и реквизиты	Комплект

### Программное обеспечение Академии:

- Программа «1С:Бухгалтерия»
- Антивирус «ESET NOD32»
- Программа «Диплом-стандарт ФГОС ВПО»
- Fidelio
- Sabre Red Workspace
- Google Chrome
- Mozilla Firefox
- 2ГИС

### Доступ к информационным образовательным ресурсам, к которым обеспечивается доступ обучающихся в Академии:

- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Znanium
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Лань

### Сведения о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности объектами и помещениями социально-бытового назначения

№ п/п	Объекты и помещения	Фактический адрес объектов и помещений
1	2	2
1.	Оказания медицинской помощи	

1.1	Оказание первичной медико-санитарной помощи. Прохождение периодических медицинских осмотров. Диспансеризации.	Договор №23 от 25.01.2010г.ЦГБ №2 ул.Опалихинская 21 Договор №2 от 01.03.2015г.ЦГБ №7 ул.Вилонова 33
1.2	Профилактика – комплекс мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и включающих в себя: формирование здорового образа жизни, предупреждение возникновения и (или) распространения заболеваний, их раннее выявление, выявление причин и условий их возникновения и развития.	АТиМО ул.Марата 17
2.	Организация питания	
2.1	Столовая	Соглашение на оказание услуг в сфере питания от 01.02.2016г. Фармацевтический филиал ГБОУ СПО “Свердловский областной медицинский колледж” ул. Бебеля 71
2.2	Кафе	Свободный доступ предприятия общественного питания ул.Марата 17
3.	Предоставление жилых помещений	Своего общежития нет.
3.1	Общежитие	Договор № 02/4/16 от 01.02.2016г. ГАОУ ДПО “Институт развития образования” ул.Бебеля 71
3.2	Хостел	Ул.Хохрякова 72а
3.3	Агентство недвижимости, собственники жилья	Обращение деканат ул.Марата 17
4.	Спортивно- оздоровительный комплекс	
4.1	Спортивный зал	АТиМО ул.Марата 17
4.2	Многофункциональная спортивная площадка	АТиМО г.Полевской база отдыха “Хомячок”
4.3	Муниципальное автономное учреждение “Физкультурно-оздоровительный комплекс Верх-Исетский”	Договор № 2от 20.02.2016г. ул.Опалихинская 23А
5.	Отдых, досуг, культура	

5.1	Театрально-концертный зал	азовые договора со Свердловским региональным отделением “Дом актёра” ул.8 Марта 8
5.2	Конференц-зал Аудитория 414	АТиМО ул.Марата 17
5.3	Лаборатория гостеприимства. Музыкальная гостиная. Лаборатория анимации	АТиМО ул.Марата 17

Академия имеет в собственности загородную базу «Хомячок» общей площадью 7,5 га., расположена на окраине г.Полевского, в 70 км. от Екатеринбурга, в лесном массиве, в окружении прекрасного соснового леса, на берегу Полевского пруда (300м от кромки воды), к базе примыкает асфальтированная дорога, идущая к уникальному Глубочинскому пруду. База располагает столовой, актовым залом, в каждом корпусе есть свой банкетный зал и конференс зал, рассчитанный на 30-40 человек. В I корпусе для гостей организовано посещение сауны, зала для игры в настольный теннис, бильярд, имеется два тренажёрных зала.

Номерной фонд базы:

1-ый корпус – 12 номеров по 4 человека на 48 человек.

2-ой корпус – 16 номеров по 2 человека на 32 человека и 2 номера люкс по 2 человека на 4 человека      Итого – 30 номеров на 84 человека.

На территории базы расположены:

1. Два 2-х этажных спальных панельных корпуса готовых к эксплуатации, общей площадью 1317,5 кв.м.
2. Два 2-х этажных спальных панельных корпуса в стадии реконструкции, общей площадью 1348,5 кв.м.
3. Два деревянных 1 этажных корпуса готовых к эксплуатации, общей площадью 422.7 кв.м.
4. Одно 2-х этажное кирпичное здание клуба-столовой площадью 1659.4 кв.м.
5. Одно одноэтажное здание котельной площадью 122.3 кв, в помещении котельной установлен резервный дизельный электрогенератор.

6. Две собственные скважины глубокого залегания.
7. Водонапорная башня.
8. Спортивные сооружения (тир, лыжные снаряжения, спортивное оборудование, силовой комплекс, теннисная-волейбольная-баскетбольная-футбольная площадки,)
9. Летняя сцена-веранда.
10. Баня с открытым бассейном.
11. Подстанция.
12. Хозяйственные строения.

## **6. Образовательные технологии**

### **6.1. Активные и интерактивные формы проведения занятий**

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью программы, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин, и в целом в учебном процессе по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

В учебном процессе преподавателями активно используются современные образовательные технологии и эффективные методы обучения: деловые игры, интерактивные занятия, тренинги, подготовка и представление презентаций творческих проектов на английском языке. Разработка презентаций студентами тем на семинарские занятия позволяет демонстрировать самостоятельность и творческий подход (география, иностранный язык, обществознание и др.). Ежегодно проводятся предметные конференции по географии, иностранному языку и др.

## **7. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций**

Главной целью Академии является подготовка конкурентоспособного специалиста, обладающего способностью не только выполнять функции,

присущие линейному персоналу, но и функции топ-менеджера или руководителя. Главной целью воспитательной работы является создание и поддержание оптимальных условий для подготовки будущего специалиста, способного адекватно реагировать, быстро приспосабливаться к изменяющимся на туристском рынке условиям, а также способного самостоятельно принимать управленческие решения.

Непосредственное благотворное воспитательное воздействие на формирование будущего специалиста оказывает студенческая среда в совокупности с другими условиями формирования личности. Развитие воспитательной системы в широком смысле, усиление акцентов на конкретную личность – будущего специалиста – является необходимым условием для соответствия современным требованиям высшего учебного заведения.

Построение целостного процесса формирования личности студента опирается на особенности воспитания, которое и является в совокупности процессом формирования личности, его качеств и свойств, таких как способности и потребности, критерии оценки, планы жизнедеятельности, сознание, мировоззрение, ценности и интересы. Целью воспитания является формирование личности студента-выпускника туристского вуза, которому присущи вышеперечисленные особенности.

Ядром личности является духовная и социальная составляющая, соответственно, воспитание культуры выпускника осуществляется в УМИТ по следующим направлениям: культура гражданственности, политическая и правовая культура; культура интеллектуальной деятельности; коммуникативная культура; духовная культура, культура управления и самоуправления; культура досуга и здорового образа жизни.

Культура гражданственности, политическая и правовая культура включает в себя формирование у молодежи любви и уважения к своей Родине, чувства причастности к ее будущей судьбе; исторического сознания, потребности знать свою историю, возрождение национальной самоидентичности; высокого уровня самосознания, чувства собственного достоинства и ответственности;

правосознания и правовой культуры, толерантности к иным культурам и нетерпимости к любым формам правонарушений.

Система патриотического воспитания предусматривает формирование и развитие социально значимых ценностей, гражданственности и патриотизма в процессе воспитания и обучения в образовательных учреждениях через массовую патриотическую работу, средства массовой информации, творческие союзы и другие формы работы.

Разнообразные формы работы позволяют индивидуально подходить к воспитанию у студентов гражданского самосознания. Такие формы как проведение научно-практических конференций, семинаров, интерактивных мероприятий, круглых столов, НИР студентов, участие в межвузовских и городских конкурсах.

Изучение студентами нашего вуза исторических, культурных и географических ценностей нашей страны должно повлиять на осознание студентами роли России в судьбах мира на возникновение у студентов трепетного отношения к природе, ответственности за состояние природных, исторических памятников. В конечном итоге, чувства гордости за свою страну, что является немаловажным фактором в патриотическом воспитании.

Непосредственные выходы на природу – туристические походы, экологические мероприятия, всё это является составляющей частью патриотического воспитания.

Культура интеллектуальной деятельности включает в себя: сознательное отношение к избранной профессии; профессиональную честь и гордость, сознательное отношение к профессиональному долгу; мотивацию на профессиональное самосовершенствование; развитие здорового прагматизма, умения успешно и креативно действовать в меняющихся ситуациях профессиональной и общественной жизнедеятельности.

Студенты Академии, проходя практику в различных частях нашей страны и за рубежом, являются своего рода дипломатами, ведь туризм – одно из связующих звеньев между государствами, национальностями и культурами.

Коммуникативная культура предполагает подготовку в стенах Академии выпускников, знающих и умеющих: адекватно эмоционально откликаться на состояние и поведение человека; устанавливать и поддерживать контакты в любой малой группе; следовать требованиям этикета как внешнего проявления уважительного отношения к другим людям, формирования профессиональной этики. Наличие хорошей базы практического обучения в Академии способствует воспитательному процессу по данному направлению. Работая в другой стране, студенты института не просто оттачивают свои теоретические знания, но и полноценно общаются с представителями различных наций и конфессий.

Духовная культура, гуманитарное и экологическое отношение к миру включает в себя: потребность в познании и самопознании, красоте, саморефлексии, общении, цельности и гармонии; способность сопереживания, понимания и сострадания.

Культура управления и самоуправления предполагает привитие навыков управленческой деятельности, знание технологий принятия управленческих решений и эффективных способов их реализации; развитие навыков самоорганизации и самоменеджмента.

Культура досуга и здорового образа жизни достигается формированием эстетической культуры в активных формах восприятия и создания эстетических ценностей; способствует формированию и реализации разносторонней личности; обеспечивается формированием волевых качеств студентов, бережным отношением к своему физическому и психологическому здоровью, занятиями физической культурой, спортом, экологическим и спортивным туризмом; нетерпимым отношением к любым формам наркотической зависимости.

Особенностью Академии в плане оздоровительной работы является уникальным специфическим учебным заведением, т.к. выбранная студентами будущая профессия – «туризм и гостеприимство» предполагает отношение к жизни как к гармоничному процессу, предусматривающему смену видов деятельности как форму отдыха. Туризм являясь инструментом сохранения, поддержания и восстановления здоровья человека, является в результате

гарантией его дальнейшей работоспособности.

В связи с этим студенты, приступая к своей профессиональной деятельности естественно становятся носителями образа человека физически здорового, не приемлющего вредные привычки и наклонности.

Учитывая многообразие интересов студентов необходимо предоставить им достаточный спектр занятий во внеучебное время, соответствующих требованиям здорового образа жизни. Для этого созданы спортивные секции, клубы, кружки по интересам: туристский клуб «Пилигрим», анимационная команда, команда КВН, студия танца, вокальная студия.

В Академии большое внимание уделено привлечению молодежи к спортивному туризму, как одной из интересных форм досуговой жизни студента. Спортивный туризм позиционируется как одна из самых доступных форм активного отдыха, здорового образа жизни. В нашем институте каждый поход сам по себе имеет довольно большое образовательное значение, особенно если учитывать профиль учебного заведения.

Занятия в лаборатории анимации (студия вокала, танцевальная студия, команда КВН) и активное участие в деятельности анимационной группы. Занятия в секциях и кружках отвлекает студентов Уральского международного института туризма от антиздорового поведения и вредных привычек.

Следует отметить, что цели воспитания и его задачи реализуются в образовательном процессе и во внеучебное время. Воспитательная работа реализуется на различных уровнях: на уровне вуза, студенческой группы и различных структурных подразделениях вуза.

На уровне вуза воспитательной работой занимается помощник ректора по воспитательной работе. Для осуществления воспитательной работы по конкретным направлениям в вузе создан отдел по воспитательной работе, в который включены лаборатория анимации (студия вокала, танцевальная студия и команда КВН), туристский клуб, студенческий совет и старостат. Указанные структуры имеют ежегодный план работы, а по окончании учебного года сдают отчеты о проделанной работе.

Для организации воспитательной работы на уровне учебной группы на первом студенческом организационном собрании в новом учебном году выбирается староста группы, которая подчиняется помощнику ректору по воспитательной работе.

Индивидуальная работа со студентами осуществляется в следующих формах: работа студента в составе временных групп по реализации конкретных творческих проектов, научно-исследовательская работа с преподавателем, работа студента в рамках практического обучения под руководством опытных специалистов.

Обеспечению профессиональной направленности системы воспитательной работы со студентами содействуют ознакомительные экскурсии в средства размещения Екатеринбурга и учебно-познавательные экскурсии по различным направлениям Свердловской области.

Традиционными стали встречи студентов и преподавателей со специалистами индустрии туризма и гостеприимства и представителями властных структур. Регулярно проводятся круглые столы с работодателями и представителями профессиональных школ.

В Академии действует студенческий совет, представителями которого являются активные студенты-представители всех курсов.

Студенческий совет Академии является добровольной студенческой организацией, которая способствует формированию активной жизненной позиции студентов. Деятельность студенческого совета направлена на помощь студентам, взаимодействие между студентами и администрацией Академии, помощь в организации и проведении студенческих мероприятий.

Традиционными внеучебными мероприятиями являются следующие:

<b>№ п/п</b>	<b>наименование мероприятия</b>
	<b>сентябрь</b>
1.	Организационное собрание вновь поступивших студентов
2.	Поход выходного дня

	Пешая экскурсия по городу
3.	Традиционный праздник, посвященный началу учебного года. Свердловский областной краеведческий музей.
4.	Всемирный день туризма
5.	Туристский слет
6.	Посвящение в студенты
7.	Анкетирование студентов очного отделения по профилактике вредных привычек
8.	Анкетирование студентов по выявлению скрытого экстремизма
	<b>октябрь</b>
9.	Туриада на Таганае. Серия походов.
10.	Неделя карьеры
11.	Анкетирование студентов очного отделения с целью учета адаптации к обучению в вузе.
12.	Дискуссия «Толерантность – путь к миру»
13.	День первокурсника
	<b>ноябрь</b>
14.	Мероприятие, посвященное году литературы
15.	Фестиваль КВН «Уральская Шызгара»
16.	Неделя профессионального мастерства
17.	Лекция-беседа с просмотром документального фильма «Бабий Яр. Последние свидетели».
18.	Интерактивная акция, посвященная Всемирному Дню отказа от курения «Курение – дело личное?»
19.	Студенческая интерактивная конференция по практике «Итоги практики. Сезон 2015»
20.	Конкурс рисунков «отражение родного города»
	<b>декабрь</b>
21.	Неделя гостеприимства

22.	Лекция-беседа с просмотром документального фильма «Приговоренные. Капкан для группы Альфа».
23.	Мероприятие, посвященное завершению перекрестного года России и Испании
24.	Новый год
	<b>январь</b>
25.	Встреча студенческого актива с Администрацией института.
26.	Неделя иностранного языка
	<b>февраль</b>
27.	Лекция – беседа, посвященная профилактике алкоголизма, наркомании
28.	Вечер встречи выпускников
29.	Разъяснительная беседа «Гражданская и уголовная ответственность за проявление экстремизма»
30.	Военно-патриотическая игра «Зарница»
31.	Неделя туризма
32.	Лекция- беседа «Гражданская и уголовная ответственность за проявление экстремизма»
	<b>март</b>
33.	Интерактивная акция «Помнить. Знать. Жить»
34.	Масленица
35.	Неделя профессиональная мастерства
36.	Конкурс фотографий
37.	Образовательная выставка «от А до Я»
38.	Презентация литературного сборника
39.	Дискуссия «От безответственности до преступности один шаг»
	<b>апрель</b>
40.	Неделя карьеры
41.	Выпуск вокального диска

42.	Неделя добра
43.	Лекция беседа по профилактике курения
44.	Международный день танца
45.	Весна
	<b>май</b>
46.	Интерактивная акция «За мир!» с просмотром фильма «Обыкновенный фашизм»
47.	Встреча с ветеранами
48.	Майская прогулка – 2016
49.	Студенческий конкурс «Мы российского туризма золотой запас»
50.	Тренинг «Воспитание межкультурной компетентности»
51.	Выпуск вокального диска «Песни военных лет»
52.	Акция «Георгиевская ленточка»
53.	Лекция-беседа «Горький шоколад войны»
	<b>июнь</b>
54.	Серия походов, сплав по Чусовой, велопоход
55.	Встреча студенческого актива с Администрацией института.
56.	Выпускной вечер

В Академии введен социальный зачет (общественный зачет). Целью социального зачета является привитие чувства коллективности и умения работы в команде, а также нести ответственность за свою деятельность.

Для получения социального зачета студент обязан посещать все мероприятия Академии: студенческие конференции, бесплатные мастер-классы, встречи с интересными людьми и концертные мероприятия. Кроме этого, каждый студент выбирает для себя работу по интересующему ему направлению. Среди направлений студентам предложены:

- Работа в анимационной команде;
- Участие в деятельности турклуба;
- Участие в выставочной деятельности института;

- Документационное обеспечение (работа в деканате, библиотеке, в отделе повышения квалификации);
- Участие в деятельности структурного подразделения: отдел рекламы и PR;
- Работа со спонсорами;
- Работа с международными партнерами;
- Участие в научной деятельности института;
- Работа в маркетинговой группе института.

Студенты на добровольной основе распределяются по направлениям и закрепляются за определенным преподавателем, который на зачетной неделе сдает помощнику ректора по воспитательной работе данные о работе студенте.

Количество часов, которое студенты должны отработать в рамках каждого направления, определяется индивидуально преподавателем, закрепленным за направлением, но должно быть не менее 25 часов в семестр.

Социальный зачет выставляется на основании суммированных данных: посещение всех мероприятий Академии и работа по выбранному направлению.

Студент, не сдавший социальный зачет, обязан в каникулярное время отработать определенное количество часов, назначенное ему ректором института на комиссии по отчислению и восстановлению.

В Уральском международном институте туризма создано Студенческое Научное Общество (СНО) - это общественная организация, объединяющая на добровольных началах студентов колледжа, активно участвующих в научно-организационной и исследовательской работе, членов студенческих научных кружков кафедр, факультета и другие студенческие научные объединения вуза.

Задачами СНО являются:

- Привлечение молодежи в науку на самых ранних этапах обучения в вузе и закрепление ее в этой сфере;
- Формирование мотивации к исследовательской работе и содействие овладению студентами научным методом познания, углубленному и творческому освоению учебного материала;

- Пропаганда среди студентов различных форм научного творчества в соответствии с принципом единства науки и практики, развитие интереса к фундаментальным исследованиям, как основе для создания новых знаний;
- Воспитание творческого отношения к своей профессии через научную и исследовательскую деятельность;
- Обучение студентов методикам и средствам самостоятельного решения теоретических и научно-практических задач;
- Привлечение наиболее одаренных студентов к целенаправленной научной и научно-организационной работе в различных научных и творческих коллективах, освоению новшеств в области туристского образования;
- Отбор и рекомендация наиболее перспективных студентов, активно занимающихся научно-организационной и исследовательской работой для продолжения образования в институте;
- Отбор перспективной молодежи для формирования резерва научно-педагогических кадров, в рамках системы подготовки научной смены;
- Осуществление сотрудничества со СНО других вузов, изучение отечественного и зарубежного опыта организации НИР студентов, обмен информацией, внедрение передовых форм и методов в свою работу;
- Организационно-методическая работа по повышению эффективности деятельности студенческих научных кружков (СНК);
- Организация и проведение различных организационно-массовых, в т.ч. состязательных мероприятий по НИР студентов (дни науки, научные семинары и конференции, конкурсы научных студенческих работ, олимпиады по дисциплинам и специальностям, смотры-конкурсы курсовых, дипломных, учебно-исследовательских работ, дискуссионные клубы, симпозиумы, школы молодых исследователей и др.) различного уровня - от кафедрального до международного;
- Реализация результатов научных исследований и научного творчества студентов через содействие в публикации и практического внедрения их;

- Привлечение студентов к инновационной деятельности, направленной на создание наукоемкой продукции, нововведений, учитывающих международные достижения в этой области и ориентированных для использования в инновационных структурах, овладения навыками научно-технического предпринимательства и инновационного бизнеса.

## **8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППСЗ**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

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

Студенты, обучающиеся на факультете менеджмента туризма и гостеприимства по программе подготовки специалистов среднего звена, при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 10 экзаменов и 12 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным дисциплинам.

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

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ в институте созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти

фонды по разным дисциплинам включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

В Академии также разработаны:

- Положение об организации образовательного процесса;
- Положение об основной профессиональной образовательной программе высшего образования;
- Положение о порядке подготовки и защиты выпускной аттестационной работы;
- Положение об отделе практик и стажировок;
- Положение о порядке перевода, отчисления и восстановления студентов;
- Положение об апелляционной комиссии;
- Положение о порядке перезачета дисциплин, изученных при получении предыдущего высшего профессионального образования;
- Положение об учебно-методическом комплексе учебной дисциплины;
- Положение об организации самостоятельной работы студентов;
- Положение о курсовой работе (проекте);
- Положение об итоговой аттестации выпускников.

## **8.2. Программа итоговой аттестации**

Программа итоговой аттестации соответствует требованиям ФГОС СПО специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной

квалификационной работы определяются на основании действующего «Положения» об итоговой аттестации выпускников по программе СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, а также данного ФГОС СПО в части требований к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

Итоговая аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника ФГОС СПО в части требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис квалификации «менеджер». Выпускная квалификационная работа - обязательный компонент итоговой аттестации, дающий представление об уровне подготовленности выпускника к выполнению функциональных обязанностей менеджера и выполняется в форме выпускной квалификационной работы.

Выполнение и защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работе проблем и вопросов;

- выявление степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства. В ходе выполнения и представления результатов выпускной квалификационной работы студент должен:

- показать способность и умение самостоятельно решать задачи

профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;

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

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

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

- показать умения систематизировать и анализировать полученные научные данные;

- выделить элементы новизны по исследуемой проблеме;

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

## **9. Список разработчиков программы подготовки специалистов среднего звена**

Первый проректор, д.п.н. Пирогова Ольга Вячеславовна  
Помощник ректора по воспитательной работе, к.п.н. Воробьева Алена Юрьевна  
Заведующая библиотекой Махнева Надежда Николаевна  
Специалист отдела кадров Кожакина Яна Сергеевна

Частное образовательное учреждение высшего образования  
АКАДЕМИИ ТУРИЗМА И МЕЖДУНАРОДНЫХ ОТНОШЕНИЙ



Утверждаю  
Проректор по учебной работе АТиМО  
д.п.н. О.В. Пирогова  
«24» октября 2016 г.

Дополнения и изменения в программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», квалификация менеджер.

В программу подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», квалификация менеджер вносятся следующие дополнения и изменения в раздел 5 Ресурсное обеспечение, пункт 5.3. Материально-техническое обеспечение (Доступ к информационным образовательным ресурсам, к которым обеспечивается доступ обучающихся в Академии)

№	Внесенные изменения
1.	Заключен договор с библиотекой Уральского федерального университета им. Б.Н. Ельцина от 11 октября 2016 г на обслуживание по межбиблиотечному абонементу

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании Ученого совета.  
«24» октября 2016 г. Протокол № 3/16



Председатель Ученого совета, к.п.н.  
Сорокин Ю.В.  
«24» октября 2016 г.

