

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Специальность 43.02.11 Гостиничный сервис

Выпускающая предметно-цикловая комиссия: «Сервис и туризм»

Цель и концепция программы

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис направлена на подготовку менеджеров, готовых к выполнению следующих видов деятельности:

- бронирование гостиничных услуг;
- прием, размещение и выписка гостей;
- организация обслуживания гостей в процессе проживания;
- продажи гостиничного продукта;
- выполнение работ по профессии «Портъе».

Виды профессиональной деятельности, к которым готовится специалист среднего звена, определяют содержание образовательной программы, которая ежегодно обновляется (в части состава дисциплин (профессиональных модулей), содержания рабочих программ, программ учебной и производственной практик, методических материалов) с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона.

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

Специалист по туризму должен обладать как общими, так и следующими профессиональными компетенциями:

- принимать заказ от потребителей и оформлять его;
- бронировать и вести документацию;
- информировать потребителя о бронировании;
- принимать, регистрировать и размещать гостей;
- предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах;
- принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг;
- обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг;
- производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей;
- координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены;
- организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений;

- организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service);
- вести учет оборудования и инвентаря гостиницы;
- создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих;
- выявлять спрос на гостиничные услуги;
- формировать спрос и стимулировать сбыт;
- оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг;
- принимать участие в разработке комплекса маркетинга;
- учет, хранение и выдача ключей от номеров;
- Работа с почтой и сообщениями; передача информации и посылок для гостей;
- организация и контроль отъезда гостей;
- выполнение основных обязанностей администратора службы приема и размещения в случае производственной необходимости.

Выпускники имеют возможность трудоустройства на предприятиях таких, как гостиницы, хостелы, пансионаты и другие средства размещения.

Условия обучения

Срок обучения составляет 1 год 10 месяцев на базе среднего общего образования, 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования при очной форме обучения. Обучение осуществляется за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета и на контрактной основе.

Обучающиеся на базе основного общего образования получают среднее общее образование в пределах освоения образовательных программ СПО.

ППССЗ разрабатывается с учетом направленности на удовлетворение потребностей работодателей и рынка труда и имеет модульно-компетентностный принцип построения.

Учебный план

ОПОП состоит из следующих циклов: общий гуманитарный и социально-экономический; математический и общий естественнонаучный; профессиональный.

Профессиональный цикл представлен общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями. Профессиональные модули состоят из междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик.

В пределах отдельного профессионального модуля осуществляется комплексное освоение умений и знаний в рамках формирования конкретной компетенции, которая обеспечивает выполнение конкретной трудовой функции, отражающей тре-

бования рынка труда. Оценка образовательных результатов производится независимо по каждому профессиональному модулю.

Каждый цикл кроме обязательной части имеет вариативную, которая определяется колледжем. Вариативная часть дает возможность углубления подготовки, получения дополнительных компетенций, умений, знаний, навыков, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Преподавательский персонал

Преподавательский персонал представлен кадрами первой и высшей квалификационных категорий, с образованием соответствующим профилям преподаваемых дисциплин (модулей).

Возможные места практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: ООО «Гостиница «Спутник», ООО «Отель «Достоевский», ООО «Отель «Марина», ООО «Отель «Ренессанс», отель «Лизинг» и др.

Лаборатории и оборудование

Материально-техническая база колледжа позволяет обеспечить проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики и соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Занятия ведутся в специализированных кабинетах, лабораториях и на вычислительном центре.

Для занятий спортом имеется спортивный комплекс, представленный спортивным залом, бассейном.

Информационно-методическое обеспечение

ОПОП обеспечена всей необходимой учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением. Все обучающиеся имеют доступ к базам данных и библиотечным фондам. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине, профессиональному модулю.