

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания



Утверждено
на заседании Ученого Совета,
протокол № 13 от «25» июня 2019 г.
Проректор по учебно-методической работе
П.А. Карасев
ав. ШСМБ 2019 года

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность

43.02.11 Гостиничный сервис

Квалификация

Менеджер

2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	2
1.1 Нормативные документы для разработки образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис	2
1.2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис	3
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	4
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	4
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	4
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	5
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника	5
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП СПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОП СПО ППССЗ	5
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ.....	6
4.1. Календарный учебный график	6
4.2. Учебный план	6
4.3 Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)	8
4.4 Программы практик	40
4.5 Программа государственной итоговой аттестации выпускников	117
5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ.....	117
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ	117
5.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ.....	118
5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО ППССЗ	119
6. Характеристика социально-культурной среды структурного подразделения СПО, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников	
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО ППССЗ.....	121
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	121
7.2 Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников	121
8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	140
9. Приложение.....	142

1. Общие положения

Образовательная программа среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемая в Московском технологическом колледже питания ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности.

ОП СПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

1.1 Нормативные документы для разработки ОП СПО ППССЗ по Специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Нормативную правовую базу разработки ОП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2014 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО / СПО»;
- Устав ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (далее - Университет);
- положение о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный 07 мая 2014 г. № 475;

1.2 Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

1.2.1 Цель (миссия) ОП СПО ППССЗ

ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области обучения и воспитания целью ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис является:

- формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС СПО специальности, отечественных традициях среднего профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования;
- формирование общеучебных (общих) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности и быть конкурентоспособным на рынке труда, развитие у студентов личностных качеств;
- методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности

43.02.11 Гостиничный сервис.

В области обучения целью ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис является подготовка менеджера к успешной работе в сфере гостиничного сервиса на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров, создание условий для развития общих и профессиональных компетенций, способствующих социальной мобильности и конкурентоспособности будущего специалиста на рынке труда, а также формирование социально-личностных качеств выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение общей культуры выпускников, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

1.2.2 Срок освоения ОП СПО ППССЗ

Срок освоения ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – 1 года 10 месяцев;

1.2.3 Трудоемкость ОП СПО ППССЗ

Трудоемкость освоения обучающимися данной ОП СПО ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис на базе среднего общего образования составляет:

Учебные циклы	Количество недель
Аудиторная нагрузка	95
Самостоятельная работа	
Учебная практика	5
Производственная практика (по профилю специальности)	10
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	3
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	13
ИТОГО	95

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП СПО ППССЗ

Абитуриент должен представить документ государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании.
- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном образовании;
- диплом о высшем образовании;

2. Характеристика профессиональной деятельности

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис область профессиональной деятельности выпускника включает:

- организация обслуживания в гостиницах,
- организация обслуживания в туристских комплексах и других средствах размещения.

К освоению образовательных программ среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в соответствии с ФГОС СПО 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 выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- ВПД 1 Бронирование гостиничных услуг;
- ВПД 2 Прием, размещение и выписка гостей;
- ВПД 3 Организация обслуживания гостей в процессе проживания;
- ВПД 4 Продажи гостиничного продукта;
- ВПД 5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности ОП СПО ППССЗ:

1. Бронирование гостиничных услуг.
ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его. ПК
1.2. Бронировать и вести документацию.

- ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.
2. Прием, размещение и выписка гостей.
- ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.
- ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
- ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.
- ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.
- ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей. ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.
3. Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
- ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
- ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
- ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.
- ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.
4. Продажи гостиничного продукта.
- ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги. ПК
- 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.
- ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг. ПК
- 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП СПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОП СПО ППССЗ

Результаты освоения ОП СПО ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОП СПО ППССЗ выпускник специальности 43.02.11 Гостиничный сервис должен обладать общими и профессиональными компетенциями Компетенции, которыми должен обладать выпускник специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в результате освоения данной ОП СПО ППССЗ представлены в Приложениях 3.

4.Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ

В соответствии с указанными в разделе 1.1 нормативными документами содержание и организация образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин (модулей), оценочными средствами и методическими материалами, а также иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение студентов.

В состав описательной части ОП СПО ППССЗ включаются:

- краткая характеристика календарного учебного графика;
- краткое описание учебного плана;
- аннотации рабочих программ дисциплин (модулей);
- программы преддипломной практики;
- программы ГИА;
- учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса;
- кадровое обеспечение реализации образовательной программы
- основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса;
- характеристика социально-культурной среды
- характеристика нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами образовательной программы;
- другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов.

4.1. Календарный учебный график

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

Календарный учебный график представлен в Приложении 1.

4.2. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис:

- 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 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.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных разделов и тем дисциплин (модулей) и т.д.

ОП СПО ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис предполагает изучение следующих учебных циклов:

общего гуманитарного и социально-экономического – ОГСЭ;

математического и общего естественнонаучного – ЕН;

профессионального – П (ОП);

и разделов:

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП; промежуточная

аттестация – ПА;

государственная итоговая аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОП СПО ППССЗ по циклам составляет 69,99 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30,01 %) в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций по дисциплинам следующим образом:

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и/или производственная практика (по профилю специальности).

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами. Учебный план в бумажном формате представлен в приложении 2.

4.3 Аннотации рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)

Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Основы философии» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся должен **знать/понимать:**

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этнических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

В результате изучения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста

Тематический план учебной дисциплины

Введение.

Раздел 1.1. Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени.

Тема 1.1. Философия античного мира и средних веков

Тема 1.2. Философия Нового и новейшего времени.

Раздел 2 Человек - сознание – познание.

Тема 2.1 Человек как главная философская проблема.

Тема 2.2. Проблемы сознания

Тема 2.3. Учение о познании.

Раздел 3 Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство).

Тема 3.1. Философия и научная картина мира

Тема 3.2. Философия и религия.

Тема 3.3. Философия и искусство

Раздел 4. Социальная жизнь

Тема 4.1. Философия и история.

Тема 4.2. Философия и культура

Тема 4.3. Философия и глобальные проблемы современности.

Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «История» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:

Учебная дисциплина «История» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование 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 в 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.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен **знать/понимать:**

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.
- В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен **уметь:**
- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).

Тема 1.1. Геополитические реалии современного мира

Тема 1.2. Россия на современной геополитической карте мира

Тема 1.3. Запад в новой конфигурации геополитических сил

Тема 1.4. Место Китая в новой системе геополитических отношений.

Раздел 2. Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.

Тема 2.1. Природа конфликтного взаимодействия.

Тема 2.2. Содержание и типология политического конфликта

Тема 2.3. Пути и формы урегулирования международных конфликтов.

Тема 2.4. Роль интеграционных международных структур в урегулировании конфликтов и кризисов.

Тема 2.5. Региональные конфликты в современном мире.

Тема 2.6. Конфликты постсоветского пространства.

Раздел 3. Основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира.

Тема 3.1. Глобализация как основная характеристика современной жизни.

Тема 3.2. Глобальные проблемы современности

Тема 3.3. Современные интеграционные объединения

Тема 3.4. Миграция как фактор современной политики.

Раздел 4. Духовная сфера современного общества. Ее роль в воспроизводстве национального образа жизни.

Тема 4.1. Сущность и содержание понятия «культура».

Тема 4.2. Государство и политическая культура.

Тема 4.3. Религии в культурах мира.

Тема 4.4. Культурные различия и современные конфликты.

Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в общий гуманитарный и социально – экономический учебный цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных 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.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

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

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. 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.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен знать/понимать:

-лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен уметь:

-общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Тема 1.1. Повторение букв.

Тема 1.2. Знакомство.

Тема 1.3. Обо мне и моей семье.

Раздел 2. Основной курс

Тема 2.1. Свободное время. Хобби.

Тема 2.2. Жилье.

Тема 2.3. Еда и напитки.

Тема 2.4. Здоровый образ жизни.

Тема 2.5. Путешествие. Мир вокруг нас.

Тема 2.6. Шопинг. Покупаем еду и одежду.

Тема 2.7. Календарь. Говорим о времени.

Тема 2.8. Профессии. Моя будущая профессия.

Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:

Учебная дисциплина «Физическая культура» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен **знать/понимать:**

– о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

– основы здорового образа жизни.

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен **уметь:**

– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности

Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 2.1. Общая физическая подготовка

Тема 2.2. Лёгкая атлетика

Тема 2.3. Спортивные игры

Тема 2.4. Аэробика (девушки)

Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши)

Тема 2.6. Лыжная подготовка (в случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой.

В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках))

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) деятельности укрупнённой

группы специальностей / профессий

Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

Аннотация учебной дисциплины
ЕН.01 ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных 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.

ОК5.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.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

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 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

-изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

– усвоение основных понятий в области информационного обеспечения профессиональной деятельности;

– изучение целей, задач, проблем и перспектив развития информационных технологий;

– определение основных принципов организации и функционирования технических и программных средств автоматизированных систем, используемых в коммерческой деятельности;

– изучение состава, функций и возможностей использования специального программного обеспечения;

– приобретение умений использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины «Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен **знать/понимать:**

– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

– организацию деятельности с использованием автоматизированных рабочих мест (далее - АРМ), локальных и отраслевых сетей;

– прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в гостиничном сервисе;

– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

В результате изучения учебной дисциплины «Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен **уметь:**

– -связи и оргтехникой;

– -использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и

– передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

– -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;

– -применять телекоммуникационные средства;

– -обеспечивать информационную безопасность;

– -осуществлять поиск необходимой информации;

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Рабочее место специалиста и использование информационных технологий для решения профессиональных задач

Тема 1. Технические средства автоматизированных систем Программное обеспечение профессиональной деятельности

Раздел 2. Информационная система и ее место в профессиональной деятельности

Тема 2.1. Работа с текстовым редактором WORD

Тема 2.2. Работа с электронной таблицей EXCEL.

Тема 2.3. Работа с графическими объектами.

Тема 2.4. Программа распознавания текста Fine Reader

Тема 2.5. Программа создания презентаций (программа визуализации POWER POINT)

Тема 2.6. Работа с базами данных

Раздел 3. Компьютерные сети и их использование в профессиональной деятельности

Тема 3.1. Глобальная сеть INTERNET.

Тема 3.2. Информационно– поисковые системы в профессиональной деятельности.

Аннотация учебной дисциплины ОП.01 МЕНЕДЖМЕНТ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Менеджмент» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:

Учебная дисциплина «Менеджмент» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных 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.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

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

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.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей: получение общих и профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в условиях современного рынка, формирование потребности в непрерывном образовании и возможности продолжения образования. Задачей является усвоение основ профессиональной деятельности менеджера низового и среднего звена в сфере сервиса, формирование управленческой парадигмы профессионально значимых личностных качеств

В результате изучения учебной дисциплины «Менеджмент» обучающийся должен **знать/понимать:**

- функции, сущность и характерные черты современного менеджмента;
- процесс принятия и реализации управленческих решений;
- сущность стратегического менеджмента;
- основные понятия, функции и принципы;
- способы управления конфликтами;
- функции стратегического планирования и методы реализации стратегического плана;
- этапы, виды и правила контроля;
- этику делового общения.

В результате изучения учебной дисциплины «Менеджмент» обучающийся должен **уметь:**

- применять знания менеджмента при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Методологические основы менеджмента

Тема 1.1. Содержание менеджмента и его особенности

Раздел 2. Организация в системе управления

Тема 2.1. Организация и ее среда как объект управления.

Тема 2.2. Политика предприятия.

Раздел 3. Основные функции и процессы менеджмента.

Тема 3.1. Планирование в системе менеджмента

Тема 3.2. Организационные отношения в менеджменте.

Тема 3.3. Координация и мотивация деятельности.

Тема 3.4. Контролинг в менеджменте.

Тема 3.5. Стратегическое управление.

Тема 3.6. Производственный и операционный менеджмент (operations management).

Раздел 4. Деятельность менеджера.

Тема 4.1 Управление деятельностью.

Тема 4.2. Основы разработки управленческого решения.

Тема 4.3. Управление коммуникациями.

Тема 4.4. Лидерство и власть. Методы и стили управления.

Тема 4.5. Организация труда менеджера

Раздел 5. Управление гостиничным бизнесом

Тема 5.1. Основные модели управления гостиничным бизнесом

Тема 5.2. Система управления гостиничным предприятием, ориентированная на бизнес

Тема 5.3. Цели, функции и процесс управления гостиницей.

Тема 5.4. Стратегический менеджмент в гостиничном бизнесе.

Тема 5.5. Операционный менеджмент в гостиничном бизнесе. Содержание учебного материала

Тема 5.6. Оценка эффективности

Тема 5.7. Обеспечение роста конкурентоспособности бизнеса.

Аннотация учебной дисциплины ОП.02 ПРАВОВОЕ И ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:

Учебная дисциплина «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных 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.

ОК5.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.

ПК 1.1 Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2 Бронировать и вести документацию.

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

ПК 2.4 Обеспечить выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 3.3 Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей: изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области правового регулирования хозяйственной деятельности, приобретение умений использовать федеральные законы и другие нормативные документы в условиях, моделирующих

профессиональную деятельность, а также формирование компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области гражданского, трудового и административного права;
 - изучение действующей законодательной и нормативной базы профессиональной деятельности;
 - рассмотрение видов договоров и порядка их составления;
- приобретение умений использовать нормативные документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста.

В результате изучения учебной дисциплины «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности» обучающийся должен **знать/понимать:**

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и нормативные документы, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- стандарты, нормы и правила ведения документации;
- систему документационного обеспечения управления.

В результате изучения учебной дисциплины «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности» обучающийся должен **уметь:**

- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- организовывать оформление гостиничной документации, составление, учет и хранение отчетных данных;
- оформлять документацию в соответствии с требованиями документационного обеспечения управления.

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Основы гражданского права

Тема 1.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений

Тема 1.2. Субъекты предпринимательской деятельности

Тема 1.3. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц

Тема 1.4. Объекты гражданских прав

Тема 1.5. Правовое регулирование договорных отношений

Раздел 2. Основы трудового права

Тема 2.1. Правовое регулирование трудовых отношений

Тема 2.2. Трудовой договор

Тема 2.3. Рабочее время и время отдыха

Тема 2.4. Оплата труда

Тема 2.5. Трудовой распорядок и дисциплина труда

Тема 2.6. Материальная ответственность сторон трудового договора

Тема 2.7. Защита трудового права работника

Раздел 3. Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 3.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы

Раздел 4. Документирование профессиональной деятельности

Тема 4.1. Документы и способы документирования

Тема 4.2. Унификация и стандартизация документов. Системы документации

Тема 4.3. Реквизиты и бланки документов

Тема 4.4. Организационно-распорядительная документация

Тема 4.5. Документы по профессиональной деятельности

Раздел 5. Организация работы с документами

Тема 5.1. Организация документооборота

Тема 5.2. Организация регистрации документов и контроль исполнения документов

Тема 5.3. Организация оперативного хранения документов

Тема 5.4. Порядок передачи документов в архив или на уничтожение

Тема 5.5. Компьютеризация документационного обеспечения управления

ОП.03 ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика организации» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:

Учебная дисциплина «Экономика организации» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных 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.

ОК5.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.

ПК 1.2 Бронировать и вести документацию.

ПК 2.1 Принимать, регистрировать и размещать гостей

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

ПК 2.4 Обеспечивать заключение договоров о об оказании гостиничных услуг.

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

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 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей: освоение теоретических знаний в области экономической деятельности организации, ее материально-технической базы, планирования и основных экономических показателей деятельности и экономики труда в организации и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области экономики;
- изучение структуры организации, ее основных фондов, оборотного капитала, капитальных вложений;
- рассмотрение вопросов планирования и основных экономических показателей деятельности организации, а также экономики труда в организациях;
- изучение экономики финансовой деятельности организации, приобретение умений расчета экономических показателей, анализа разделов бизнес-плана и расчета налогов

В результате изучения учебной дисциплины «Экономика организации» обучающийся должен **знать/понимать:**

- организацию производственного и технологического процессов в гостинице;
- материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы гостиничной отрасли и организации, показатели их эффективного использования;
- способы экономии ресурсов, основные энерго-и материалосберегающие технологии;

- механизмы ценообразования на услуги;
 - формы оплаты труда в современных условиях;
 - технико-экономические показатели деятельности гостиницы.
- В результате изучения учебной дисциплины «Экономика организации» обучающийся должен **уметь:**
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
 - определять организационно-правовые формы организаций;
 - определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
 - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности гостиницы;
 - организовывать оформление гостиничной документации: составление, учет и хранение отчетных данных;

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Организация как субъект коммерческой деятельности

Тема 1.1. Место и роль торговли в рыночной экономике.

Тема 1.2. Структура организации

Раздел 2. Материально-техническая база организации

Тема 2.1. Основные фонды организации

Тема 2.2.оборотный капитал

Тема 2.3. Капитальные вложения и их эффективность

Тема 2.4. Аренда, лизинг, нематериальные активы.

Раздел 3. Планирование и основные экономические показатели деятельности организации

Тема 3.1. Планирование деятельности организации.

Тема 3.2. Экономические показатели хозяйственной деятельности организации.

Раздел 4. Экономика труда в организациях

Тема 4.1. Кадры и производительность труда в торговых (сбытовых) организациях

Тема 4.2. Формы и системы оплаты труда работников торговли

Раздел 5. Экономика финансовой деятельности организации.

Тема 5.1. Себестоимость и издержки обращения организации.

Тема 5.2. Цена и ценообразование

Тема 5.3. Доходы, прибыль и рентабельность.

Аннотация учебной дисциплины ОП.04 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учет» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных 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 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.

ПК 1.2 Бронировать и вести документацию.

ПК 2.1 Принимать, регистрировать и размещать гостей

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

ПК 2.4 Обеспечивать заключение договоров о об оказании гостиничных услуг.

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

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 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» обучающийся должен **знать/понимать:**

- основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
- особенности ценообразования в гостиничном сервисе;
- учет и порядок ведения кассовых операций;
- формы безналичных расчетов;
- бухгалтерские документы и требования к их составлению;
- нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.

В результате изучения учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» обучающийся должен **уметь:**

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета, его предмет и метод

Тема 2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета

Тема 3. Документация и учетные регистры бухгалтерского учета

Тема 4. Основы организации бухгалтерского учета в организациях

Тема 5. Ценообразование продукции работ, услуг в организациях

Тема 6. Учет товарно-материальных ценностей в местах хранения

Тема 7. Учет производства и реализации услуг организации

Тема 8. Учет денежных средств и расчетных операций

Тема 9. Учет расчетов с персоналом по оплате труда

Тема 10. Учет основных средств и нематериальных активов

Тема 11. Учет собственных средств, кредитов и финансовых результатов

Тема 12. Бухгалтерская отчетность организации

Аннотация учебной дисциплины

ОП.05 ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:

Учебная дисциплина «Здания и инженерные системы гостиниц» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных 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 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.

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.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей: изучение материально-технической базы гостиницы, ее технического оснащения, способов оформления жилых и общественных помещений гостиницы и обеспечение безопасности находящихся в ней людей. Процесс изучения учебной дисциплины способствует развитию у учащихся профессионального аналитического мышления, интереса к познавательной деятельности, выработке навыков самостоятельной работы с научно-технической и справочной литературой.

Задачей освоения учебной дисциплины является получение знаний и умений в области проектирования гостиничных предприятий и их технической эксплуатации для последующего использования в профессиональной деятельности, углублению профессионально-практической подготовки учащихся, формированию умений и навыков самостоятельного труда, которые помогут в дальнейшей практической деятельности «Менеджера»

В результате изучения учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» обучающийся должен **знать/понимать:**

- основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;
- архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;
- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;
- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

В результате изучения учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» обучающийся должен **уметь:**

- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Архитектурно-планировочные решения зданий гостиниц и туристических комплексов. Формирование предметно-пространственной среды гостиницы и туристических комплексов

Тема 2. Функциональная организация зданий, основные блоки помещений гостиниц и туристических комплексов.

Тема 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.

Тема 4. Инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.

Тема 5. Ресурсо – и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.

Аннотация учебной дисциплины ОП.06 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных 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 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.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

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.

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.

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.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен **знать/понимать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
- В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен **уметь**:
 - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
 - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
 - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
 - применять первичные средства пожаротушения;
 - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
 - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
 - владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
 - оказывать первую помощь пострадавшим;
 - оказывать первую медицинскую самопомощь пострадавшим.

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени

Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации различного характера

Тема 1.2 Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1 Основы обороны государства

Тема 2.2 Правовые основы военной службы.

Тема 2.3 Воинская обязанность и ее структура

Тема 2.4 Военно-патриотическое воспитание

Раздел 3. Основы медицинских знаний

Тема 3.1 Правила оказания первой медицинской помощи

Аннотация учебной дисциплины ОП.07 ДЕЛОВОЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Деловой иностранный язык» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Деловой иностранный язык» входит в профессиональный цикл и относится к

общефессиональным дисциплинам.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных 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.

ОК5.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.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

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.

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.

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.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Знать/понимать:

-лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

Уметь:

– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Тема 1.1. Повторение букв.

Тема 1.2. Знакомство.

- Тема 1.3. Обо мне и моей семье.
- Раздел 2. Основной курс
- Тема 2.1. Свободное время. Хобби.
- Тема 2.2. Жилье.
- Тема 2.3. Еда и напитки.
- Тема 2.4. Здоровый образ жизни.
- Тема 2.5. Путешествие. Мир вокруг нас.
- Тема 2.6. Шоппинг. Покупаем еду и одежду.
- Тема 2.7. Календарь. Говорим о времени.
- Тема 2.8. Профессии. Моя будущая профессия.

Аннотация учебной дисциплины ОП.08 УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПСИХОЛОГИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Управленческая психология» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:

Учебная дисциплина «Управленческая психология» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных 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.

ОК5.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.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

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.

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.

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.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей: является получение общих и профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в условиях современного рынка, формирование потребности в самоанализе, потребностей и условий профессионального и карьерного роста. Задачей является усвоение основ профессиональной деятельности менеджера низового и среднего звена в сфере сервиса, формирование психологической зрелости, профессионально значимых личностных качеств.

В результате изучения учебной дисциплины «Управленческая психология» обучающийся должен **знать/понимать:**

- цели, задачи и психологической подготовки работников, подходы к организации работы персонала современной гостиницы;
- содержание процесса адаптации в гостинице;
- роль корпоративной культуры в организации работы персонала гостиницы;
- основные формы обучения в гостинице;
- особенности работы с кадровым резервом гостиницы;
- понятие, алгоритм, виды и критерии аттестации персонала гостиницы;
- психологические особенности общения персонала в конфликтной ситуации;
- формы и стадии профессионального стресса и пути его преодоления;
- виды карьерных перемещений в гостинице;
- влияние психологического развития на карьерный рост.

В результате изучения учебной дисциплины «Управленческая психология» обучающийся должен **уметь:**

- соблюдать правила психогигиены личности;
- применять навыки психологии управления;
- выполнять стандарты сервисного обслуживания;
- удовлетворять потребности и запросы клиентов;
- осуществлять подбор персонала и расстановку персонала;
- интерпретировать результаты изучения индивидуальных особенностей сотрудников;
- выбирать программу обучения, организовывать повышение квалификации персонала;
- разрабатывать процедуру аттестации и критерии оценки деятельности персонала.
- управлять социальным контактом;
- применять технику управления конфликтом;

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Методологические основы управленческой психологии

Тема 1.1. Организационное поведение

Тема 1.2. Психологические основы процесса принятия и реализации управленческих решений.

Раздел 2. Психологические основы удовлетворения потребности гостиничного предприятия в квалифицированном персонале

Тема 2.1. Психологические основы деятельности по подбору кадров.

Тема 2.2. Психологические основы деятельности по обучению и расстановке кадров

Тема 2.3. Стимулирование трудового поведения.

Тема 2.4. Психологические основы деятельности по организации повышения квалификации кадров.

Тема 2.5. Развитие потенциала и карьерный рост.

Раздел 3. Коммуникация и конфликт

Тема 3.1. Способы управления конфликтами.

Тема 3.2. Управление стрессом.

Раздел 4. Эффективная деятельность менеджера

Тема 4.1. Понятие и характеристика стилей управления.

Тема 4.2. Оценка эффективности менеджера.

Тема 4.3. Организационный климат – основа эффективной деятельности персонала

Аннотация учебной дисциплины ОП.09 УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Управление персоналом» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:

Учебная дисциплина «Управление персоналом» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных 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.

ОК5.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.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

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.

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.

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.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей: получение общих и профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в условиях современного рынка, формирование потребности в непрерывном образовании и карьерном росте. Задачей является усвоение основ профессиональной деятельности менеджера низового и среднего звена в сфере торговли, профессионально значимых личностных качеств

В результате изучения учебной дисциплины «Управление персоналом» обучающийся должен

знать/понимать:

- основы методологии управления персоналом;
- кадровую политику организации, понятие трудового потенциала. его формирование, развитие, использование;
- методы оценки эффективности управления персоналом, систему управления трудовыми ресурсами в организации, порядок организации кадровой работы. методы обучения и контроля за деятельностью персонала.
- В результате изучения учебной дисциплины «Управление персоналом» обучающийся должен уметь:
- управлять персоналом структурного подразделения организации, проводить его деловую оценку;
- диагностировать профессиональную пригодность работников;
- осуществлять мотивацию и стимулирование трудовой деятельности персонала;
- оценивать экономическую эффективность управления персоналом

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Участие в укомплектовании гостиницы работниками необходимых профессий, специальностей и квалификации.

Тема 1.1. Цели, задачи и практические подходы к организации работы персонала современной гостиницы.

Тема 1.2. Методика определения потребности в трудовых ресурсах.

Тема 1.3. Методы и технология отбора и найма персонала в гостиницу.

Тема 1.4. Критерии оценки кандидатов.

Раздел 2. Оформление и разработка кадровой документации гостиницы на основе типового договора

Тема 2.1. Правила оформления основных документов, регламентирующих работу персонала.

Тема 2.2. Производственные стандарты работы различных служб гостиницы.

Раздел 3. Участие в мероприятиях по адаптации новых сотрудников.

Тема 3.1. Содержание процесса адаптации в гостинице.

Тема 3.2 Формирование корпоративной культуры в гостиницах.

Раздел 4. Участие в организации и проведении мероприятий по повышению квалификации обслуживающего и технического персонала.

Тема 4.1. Обучение и развитие персонала в гостиницах.

Тема 4.2. Особенности работы с кадровым резервом гостиницы.

Раздел 5. Оценка профессиональной компетентности работников различных служб гостиницы.

Тема 5.1. Понятие, алгоритм, виды и критерии аттестации.

Тема 5. 2. Планирование карьеры в гостиницах. Содержание учебного материала

**Аннотация учебной дисциплины
ОП.10 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ**

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Управление качеством в гостиничном бизнесе» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Управление качеством в гостиничном бизнесе» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных 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.

ОК5.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.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

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.

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.

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.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины - формирование теоретических основ и практических рекомендаций по организации управления качеством услуг организаций гостиничного сервиса. Выпускник готовится к организации процесса предоставления услуг гостиничного сервиса и продажи гостиничного продукта.

Задачи дисциплины:

- освоение теоретических основ в области обеспечения качества, управления качеством услуг гостиницы;
- ознакомление с основными требованиями по организации контроля качества в обслуживании;
- формирование умений организовывать работу по обеспечению качества услуг путем внедрения систем менеджмента качества;
- ознакомление с международной практикой подтверждения соответствия услуг нормативным документам

В результате изучения учебной дисциплины «Управление качеством в гостиничном бизнесе» обучающийся должен **знать/понимать:**

- основные понятия качества;
- методы оценки качества оказанных гостиничных услуг;
- сущность менеджмента качества в обслуживании;
- жизненный цикл гостиничных услуг в соответствии с ИСО 9001:2000.

В результате изучения учебной дисциплины «Управление качеством в гостиничном бизнесе» обучающийся должен **уметь:**

- пользоваться нормативно-технической документацией, регламентирующей качество гостиничных услуг.

Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Качество как объект управления

Тема 2. Эволюционное развитие управления качеством

- Тема 3. Методологические основы менеджмента качества в индустрии гостеприимства
Тема 4. Сертификация и стандартизация в управлении качеством
Тема 5. Типология элементов обслуживания
Тема 6. Международные стандарты ИСО в сфере гостиничного обслуживания

Аннотация учебной дисциплины ОП.11 ФИНАНСЫ, ДЕНЕЖНОЕ ОБРАЩЕНИЕ И КРЕДИТ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Финансы, денежное обращение и кредит» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Финансы, денежное обращение и кредит» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных 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.

ОК5.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.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

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.

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.

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.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Финансы, денежное обращение и кредит» обучающийся

должен **знать/понимать:**

- сущность финансов, их функции и роль в экономике;
- принципы финансовой политики и финансового контроля;
- законы денежного обращения;
- сущность, виды и функции денег;
- основные типы и элементы денежных систем;
- виды денежных реформ;
- структуру кредитной и банковской системы;
- функции банков и классификацию банковских операций;
- цели, типы и инструменты денежно-кредитной политики;
- структуру финансовой системы;
- принципы функционирования бюджетной системы и основы бюджетного устройства;
- виды и классификации ценных бумаг;
- особенности функционирования первичного и вторичного рынка ценных бумаг;
- характер деятельности и функции профессиональных участников рынка ценных бумаг;
- характеристики кредитов и кредитной системы в условиях рыночной экономики;
- особенности и отличительные черты развития кредитного дела и денежного обращения в России на основных этапах формирования ее экономической системы.

В результате изучения учебной дисциплины «Финансы, денежное обращение и кредит» обучающийся должен **уметь:**

- оперировать кредитно-финансовыми понятиями и категориями, ориентироваться в схемах построения и взаимодействия различных сегментов финансового рынка;
- проводить анализ показателей, связанных с денежным обращением;
- проводить анализ структуры государственного бюджета, источников финансирования дефицита бюджета;
- составлять сравнительную характеристику различных ценных бумаг по степени доходности и риска.

Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Сущность и функции финансов. Финансовая политика и финансовый контроль.

Тема 2. Структура финансовой системы и основы бюджетного устройства.

Тема 3. Сущность и функции денег. Законы денежного обращения.

Тема 4. Структура банковской системы. Банки и их функции.

Тема 5. Рынок ценных бумаг и особенности его функционирования.

Тема 6. Кредит и кредитная система в условиях рыночной экономики.

Аннотация учебной дисциплины ОП.12 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ЭСТЕТИКА

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:

Учебная дисциплина «Профессиональная этика и эстетика» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование 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.

ОК5.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.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение основных понятий и теоретических знаний эстетического восприятия действительности, приобретение умений применять эти знания и формирования необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- изучение категорий эстетики, основ композиции и цветоведения;
- развитие образного мышления и творческой активности;
- формирование эстетического вкуса;
- выполнять эстетическое оформление интерьера организации общественного питания, продукции общественного питания, сервировки столов.

В результате изучения учебной дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» обучающийся должен **знать/понимать:**

- понятие, категории эстетика;
- основы композиции и цветоведения;
- понятие дизайна;
- дизайн готовой продукции;
- эстетику и дизайн интерьера предприятия, рекламы;
- дизайн тематических столов.

В результате изучения учебной дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» обучающийся должен **уметь:**

- учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания, выполнять композиции;
- подбирать наиболее удачные цветовые сочетания;
- создавать интерьер помещения;
- разрабатывать эскизы печатной рекламы;
- создавать дизайн тематических столов и др.

Тематический план учебной дисциплины

Тема № 1. Введение

Тема № 2. Направления развития и категории эстетики

Тема № 3. Стиль и мода

Тема № 4. Композиция

Тема № 5. Цветоведение

Тема № 6. Орнамент, народное и декоративно-прикладное искусство

Тема № 7. Дизайн и интерьер организаций общественного питания

Тема № 8. Эстетика и дизайн интерьера организации

Тема № 9. Эстетические требования к организации обслуживания.

Тема № 10. Эстетические свойства готовой продукции.

Тема № 11. Эстетика рекламы.

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Аннотация профессионального модуля

ПМ.01 БРОНИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Бронирование гостиничных услуг и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими ему профессиональными компетенциями обучающийся в результате освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приема заказов на бронирование от потребителей;
- выполнения бронирования и ведения его документационного обеспечения;
- информирования потребителя о бронировании;

уметь:

- организовать рабочее место службы бронирования;
- оформлять и составлять различные виды заявок и бланков;
- вести учет и хранение отчетных данных;
- владеть технологией ведения телефонных переговоров;
- аннулировать бронирование;
- консультировать потребителей о применяемых способах бронирования;
- осуществлять гарантирование бронирования различными методами;
- использовать технические, телекоммуникационные средства и профессиональные программы для приема заказа и обеспечения бронирования;

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;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для приема заказов;
- правила заполнения бланков бронирования для индивидуальных, компаний, турагентств и операторов;
- особенности и методы гарантированного и негарантированного бронирования;
- правила аннулирования бронирования;
- правила ведения телефонных переговоров и поведения в конфликтных ситуациях с потребителями при бронировании;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для обеспечения процесса бронирования

Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Бронирование гостиничных услуг, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

К ОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 1.1.	Принимать заказ от потребителей и оформлять его.
ПК 1.2.	Бронировать и вести документацию.
ПК 1.3.	Информировать потребителя о бронировании.
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

Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг

МДК. 01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг.

Раздел 1. Принятие заказа от потребителей и его оформление

Тема 1.1. Услуги по бронированию (Reservation).

Тема 1.2. Система бронирования номеров гостиницы.

Тема 1.3. Структура службы бронирования гостиницы.

Тема 1.4. Основные функции службы бронирования.

Тема 1.5. Управление бизнес-процессом бронирования.

Тема 1.6. Источники и каналы получения гостиницей запросов на бронирование номеров.

Тема 1.7. Способы бронирования и резервирования мест в гостинице.

Тема 1.8. Перспективы развития компьютерных систем в индустрии гостеприимства

Тема 1.9. Алгоритм обработки письма-заявки на размещение и его оформление

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Аннотация профессионального модуля

ПМ.02 ПРИЕМ, РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЫПИСКА ГОСТЕЙ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Прием, размещение и выписка гостей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.3. Принимать участие в заключение 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.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими ему профессиональными компетенциями обучающийся в результате освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приема, регистрации и размещения гостей;
- предоставления информации гостям об услугах в гостинице;
- заключения договоров;

- участия в заключении договоров;
- контроля оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору);
- подготовки счетов и организация отъезда гостей;
- проведения ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

уметь:

- организовывать рабочее место службы приема и размещения;
- регистрировать гостей (VIP-гостей, групп, корпоративных гостей, иностранных граждан);
- информировать потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице;
- готовить проекты договоров в соответствии с принятыми соглашениями и заключать их с турагенствами, туроператорами и иными сторонними организациями;
- контролировать оказание перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору);
- оформлять и подготавливать счета гостей и производить расчеты с ними;
- поддерживать информационную базу данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих);
- составлять и обрабатывать необходимую документацию (по загрузке номеров, ожидаемому заезду, выезду, состоянию номеров, начислению на счета гостей за дополнительные услуги);
- выполнять обязанности ночного портье.

знать:

- нормативную документацию, регламентирующая деятельность гостиниц при приеме, регистрации и размещении гостей;
- организацию службы приема и размещения;
- стандарты качества обслуживания при приеме и выписке гостей;
- правила приема, регистрации и поселения гостей, групп, корпоративных гостей;
- юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей;
- основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;
- виды соглашений (договоров), правила их составления, порядок согласования и подписания;
- правила оформления счетов за проживание и дополнительные услуги;
- виды отчетной документации, порядок возврата денежных сумм гостям;
- 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 гостиниц.

Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Прием, размещение и выписка гостей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 2.1.	Принимать, регистрировать и размещать гостей.
ПК 2.2.	Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
ПК 2.3.	Принимать участие в заключение договоров об оказании гостиничных услуг.
ПК 2.4.	Обеспечить выполнение договора 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.
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

Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей

МДК 02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей.

Раздел 1. Организация приема, регистрации и размещение гостей.

Тема 1.1. Организация и технология работы службы приема и размещения проживающих.

Тема 1.2. Прием и размещение гостей.

Тема 1.3. Технология взаимодействия сотрудников службы приема и размещения с гостями.

Раздел 2. Документационное и правовое обеспечение деятельности службы приема и размещения.

Тема 2.1. Правовое регулирование договорных отношений

Тема 2.2. Виды договоров в индустрии гостеприимства и их законодательное регулирование.

Тема 2.3. Документация службы приема и размещения.

Раздел 3. Организация выезда гостей из гостиницы.

МДК 02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей.

Тема 3.1. Оформление выезда гостя и процедура его выписки.

Раздел 4. Внешнее взаимодействие службы приема и размещения. Ночной аудит.

Тема 4.1. Взаимодействие службы приема и размещения с другими службами гостиницы.

Тема 4.2. Организация ночного аудита.

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Аннотация профессионального модуля

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ В ПРОЦЕССЕ ПРОЖИВАНИЯ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствию с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация обслуживания гостей в процессе проживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими ему профессиональными компетенциями обучающийся в результате освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- организации и контроля работы персонала хозяйственной службы;
- предоставления услуги питания в номерах;
- оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы;

уметь:

- организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования;
- оформлять документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой;
- организовывать оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристско-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих;
- контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей;
- комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов;
- осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание;
- проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости;
- составлять акты на списание инвентаря и оборудования и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с ним;
- предоставлять услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих;

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;
- 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;
- порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих;
- правила проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности;
- правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;
- особенности обслуживания room-service;
- правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд;
- правила заполнения актов на проживающего при порче или утере имущества гостиницы;
- правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях;
- 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.

Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация обслуживания гостей в процессе проживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
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.
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

Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Организация работы хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения

Тема 1.1. Классификация гостиниц и туристских комплексов

Тема 1.2. Организация этажного обслуживания номерного фонда гостиниц

Тема 1.3. Организация работы прачечной и химчистки

Тема 1.4. Организация предоставления услуг

Раздел 2. Предоставление услуги питания в гостиницах

Тема 2.1. Организация питания в гостинице.

Тема 2.2. Виды и способы предоставления услуг питания в гостиницах

Тема 2.3. Предоставление услуг питания в гостиничных номерах

Раздел 3. Учет оборудования и инвентаря гостиницы

Тема 3.1. Учет материальных ценностей

Раздел 4. Обеспечение сохранности вещей и ценностей проживающих.

Тема 4.1. Обеспечение безопасности проживающих и сохранности их вещей

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Аннотация профессионального модуля ПМ.04 ПРОДАЖИ ГОСТИНИЧНОГО ПРОДУКТА

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствию с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажи гостиничного продукта и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1 Выявить 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

2.Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими ему профессиональными компетенциями обучающийся в результате освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- изучения и анализа потребностей потребителей гостиничного продукта, подбора соответствующего им гостиничного продукта;
- разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулирования сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов;
- выявления конкурентоспособности гостиничного продукта и организации;
- участие в разработке комплекса маркетинга;

уметь:

- выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги;
- проводить сегментацию рынка;
- разрабатывать гостиничный продукт в соответствии с запросами потребителей, определять его характеристики и оптимальную номенклатуру услуг;
- оценивать эффективность сбытовой политики;
- выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность;
- формулировать содержание рекламных материалов;
- собирать и анализировать информацию о ценах;

знать:

- состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг;
- гостиничный продукт: характерные особенности, методы формирования;
- особенности жизненного цикла гостиничного продукта: этапы, маркетинговые мероприятия;
- потребности, удовлетворяемые гостиничным продуктом;
- методы изучения и анализа предпочтений потребителя;
- потребителей гостиничного продукта, особенности их поведения;
- последовательность маркетинговых мероприятий при освоении сегмента рынка и позиционировании гостиничного продукта;
- формирование и управление номенклатурой услуг в гостинице;
- особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;
- специфику ценовой политики гостиницы, факторы, влияющие на ее формирование, систему скидок и надбавок;
- специфику рекламы услуг гостиниц и гостиничного продукта

Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Продажи гостиничного продукта, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 4.1	Выявить 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
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

Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Выявление спроса на гостиничные услуги

Тема 1.1. Организация работы коммерческой службы гостиничного предприятия.

Тема 1.2. Создание единого информационного пространства гостиничного предприятия.

Тема 1.3. Сегментный анализ гостиничного рынка и позиционирование продукта гостиничного предприятия

Раздел 2. Формирование спроса и стимулирование сбыта.

Тема 2.1. Повышение роли маркетинга в условиях кризиса и падения спроса на рынке.

Тема 2.2. Инновационные методы стимулирования и развития новых гостиничных услуг.

Тема 2.4. Оптимизация дистрибуционной политики.

Тема 2.5. Формирование тарифной политики гостиничного предприятия.

Раздел 3. Оценка конкурентоспособности оказываемых гостиничных услуг

Тема 3.1. Конкуренция на российском рынке гостиничных услуг.

Тема 3.2. Эволюция гостиничной сферы как вида бизнеса.

Тема 3.3. Маркетинговые возможности, обусловленные преимуществами в конкуренции.

Тема 3.4. Управление доходами в гостиничном бизнесе

Раздел 4. Участие в разработке комплекса маркетинга

Тема 4.1. Маркетинговая деятельность предприятия (места практики).

Тема 4.2. Продуктовая политика гостиничного предприятия

Тема 4.3. Ценовая политика гостиничного предприятия.

Тема 4.4. Разработка коммуникационной политики компании.

Тема 4.5. Управление сбытовой политикой гостиничного предприятия.

крупных корпоративных клиентов (Business Concierge и Meeting Concierge).

Тема 4.6. Стратегическое планирование, оценка и контроль

4.4 Программы практик

ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» в соответствии с ФГОС СПО предусматривает следующие виды практик:

- учебная;
- производственная.

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

Учебная практика проводится в рамках профессиональных модулей 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 и ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в рамках профессиональных модулей 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 и ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Индекс дисциплины, профессионального модуля по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
Программы практик	
УП.01.01	Учебная практика
УП.02.01	Учебная практика
УП.03.01	Учебная практика
УП.04.01	Учебная практика
УП.05.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)

Программы учебных практик прилагаются. Программы производственных практик (по профилю специальности) включаются в рабочую программу по профессиональным модулям.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова

Московский технологический колледж питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля

ПМ. 01 БРОНИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ
УП 01.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

код, специальность: **43.02.11 Гостиничный сервис**

форма обучения **очная**

2019 г.

СОГЛАСОВАНО:

Предметно-цикловой комиссией
«Ресторанно-гостиничного бизнеса»
Протокол № 1
от «30» августа 2019 года
Председатель предметно-цикловой
комиссии

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования: 43.02.11 Гостиничный сервис

Заместитель директора по учебной работе

Н.Б.Летникова

Г.Б.Давыдова

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Охотина Е.Ф. преподаватель МТКЦ, РЭУ им. Г.В.Плеханова



наименование предприятия (организации), должность

СОГЛАСОВАНА:

Представитель работодателя

Подпись

Инициалы Фамилия

Рецензент



Охотина Е.Ф., директор
МТКЦ «22ТУ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр.
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 БРОНИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практике профессионального модуля **ПМ. 01 Бронирование гостиничных услуг**, является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Бронирование гостиничных услуг, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

1.2. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

ПО 1. приема заказов на бронирование от потребителей;

ПО 2. выполнения бронирования и ведения его документационного обеспечения;

ПО 3. информирования потребителя о бронировании;

уметь:

У 1. организовывать рабочее место службы бронирования;

У 2. оформлять и составлять различные виды заявок и бланков;

У 3. вести учет и хранение отчетных данных;

У 4. владеть технологией ведения телефонных переговоров;

У 5. аннулировать бронирование;

У 6. консультировать потребителей о применяемых способах бронирования;

У 7. осуществлять гарантирование бронирования различными методами;

У 8. использовать технические, телекоммуникационные средства и профессиональные программы для приема заказа и обеспечения бронирования;

знать:

З 1. правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации;

З 2. организацию службы бронирования;

З 3. виды и способы бронирования;

З 4. виды заявок по бронированию и действия по ним;

- 3 5. последовательность и технологию резервирования мест в гостинице;
- 3 6. состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для приема заказов;
- 3 7. правила заполнения бланков бронирования для индивидуальных, компаний, турагентств и операторов;
- 3 8. особенности и методы гарантированного и негарантированного бронирования;
- 3 9. правила аннулирования бронирования;
- 3 10. правила ведения телефонных переговоров и поведения в конфликтных ситуациях с потребителями при бронировании;
- 3 11. состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для обеспечения процесса бронирования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка студента	38
Включая:	
учебная практика	36
консультации	2

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках ПМ. 01 Бронирование гостиничных услуг, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями:

КОД	Наименование компетенций
ПК 1.1	Принимать заказ от потребителей и оформлять его.
ПК 1.2	Бронировать и вести документацию.
ПК 1.3	Информировать потребителя о бронировании.
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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля ПМ. 01 Бронирование гостиничных услуг

Коды ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение МДК					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента, часов		Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1.	Тема 1. Бронирование и оформление заказов	12							12	
ПК 1.2.	Тема 2. Документационное обеспечение бронирования	12							12	
ПК 1.3.	Тема 3. Взаимодействие службы бронирования с потребителями и другими службами гостиницы	12							12	
	Учебная практика	36							36	
	Консультации по практике	2							2	
	Всего	38	0	0	0	0	0	0	38	0

3.2. Содержание обучения по учебной практике профессионального модуля ПМ. 01 Бронирование гостиничных услуг

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия. самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 01 Бронирование гостиничных услуг			
МДК. 01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг		36	
Тема 1. Бронирование и оформление заказов	Содержание учебного материала	12	
	Принять заявку на резервирование номеров (по телефону, по интернету, через центральную систему бронирования, при непосредственном общении с гостем).	6	
	Оформить принятые заявки на резервирование номеров	6	
Тема 2. Документационное обеспечение бронирования	Содержание учебного материала	12	
	Оформить визовую поддержку и заявку на подтверждение и аннуляцию бронирования.	6	
	Оформить счета на полную/частичную предоплату и подтверждение о резервировании номеров.	6	
Тема 3. Взаимодействие службы бронирования с потребителями и другими службами гостиницы	Содержание учебного материала	12	
	Предоставить гостям информацию о наличии свободных номеров, запрошенной категории на требуемый период и их стоимости.	6	
	Предоставить гостям информацию об особенностях различных категорий номеров.	6	
Консультации		2	
Всего:		38	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие:

База практики:

№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария
№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»
№22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»
№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»
№167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»
№168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»
№169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»
№170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»
№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»
№178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

Лаборатория и тренинговый кабинет: Служба приема и размещения гостей № 200а (для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Стол ученический (15);
Стул ученический (30);
Стол учительский;
Стул учительский;
Столик компьютерный;
Компьютерное кресло;
Компьютер в комплекте;
Мини-проектор;
Доска с магнитной поверхностью;
Тумба вкатная;
Тумба подкатная;
Учебная литература;
Методические пособия;
Шкаф комбинированный (4);
Шкаф для папок;
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
Стойка ресепшн;
Телефон;
Многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс);
Сейф;
POS-терминал;
Детектор валют;
Лотки для бумаги (4);
Часы (4);
Учебно-наглядные пособия

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Операционная система Microsoft Windows 10;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
1С: Предприятие

Лаборатория и тренинговый кабинет: гостиничный номер №200

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)
Стол ученический (15);

Стул ученический (30);
Стол учительский;
Стул учительский;
Столик компьютерный;
Компьютерное кресло;
Компьютер в комплекте;
Мини-проектор;
Доска с магнитной поверхностью;
Тумба вкатная;
Тумба подкатная;
Учебная литература;
Методические пособия;
Стеллаж;
Стенка (сервант);
Шкаф (платяной);
Кровать одноместная (2);
Прикроватная тумбочка (2);
Настольная лампа (2);
Напольный светильник (2);
Бра (2);
Мини – бар;
Стол;
Стол офисный бизнес;
Журнальный столик;
Диван мягкий;
Кресло;
Стул (3);
Зеркало (2);
Шкаф (2);
Шкаф над мойкой;
Телефон;
Часы;
Верхний светильник (2);
Кондиционер;
Телевизор;
Гладильная доска;
Утюг;
Пылесос;
Ванна;
Душевая кабина;
Унитаз (2);
Раковина;
Одеяло (2);
Подушка (6);
Покрывало (2);
Комплект постельного белья (4);
Шторы;
Напольное покрытие;
Укомплектованная тележка горничной;
Ершик для унитаза (2);
Ведерко для мусора (2);
Держатель для туалетной бумаги;
Стакан (2);
Полотенце для лица (2);
Полотенце для тела (2);
Полотенце для ног (2);

Салфетка на раковину (2);
Полотенце коврик (2);
Шкаф для туалетных принадлежностей;
Индивидуальные косметические принадлежности (20);
Учебно-наглядные пособия

Программное обеспечение:
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Операционная система Microsoft Windows 10;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
1С: Предприятие

Актальный зал №311

Компьютерный столик;
Компьютерное кресло;
Кресла (51);
Трибуна;
Монитор;
Рабочая станция;
Проектор;
Экран;
Распределительный усилитель крамер;
Микшерующий усилитель мощности;
Микшер (2);
Аудиомикшер;
Акустические колонки (2);
Барабанная установка;
Синтезатор;
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;
Крепеж потолочный для видеопроектора.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Операционная система Microsoft Windows 10

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть

Интернет №212

Стол ученический (2);
Стул ученический (4);
Стол учительский;
Стул учительский;
Компьютерный столик (4);
Компьютерные кресла (4);
Монитор (5);
Системный блок;
Рабочая станция (4)
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Стеллаж 2-х секционный (3);
Стеллаж 3-х секционный (16);
Стеллаж 5-х секционный;

Шкаф;
Шкаф комбинированный;
Шкаф комбинированный двухдверный;
Шкаф закрытый;
Шкаф для документов;
Учебная литература;
Учебная, справочная, художественная литература.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Операционная система Microsoft Windows 10;

Компьютерный класс № 117а

Стол ученический (5);
Стул ученический (10);
Стол учительский;
Стул учительский;
Столик компьютерный (4);
Кресла компьютерные (4);
Системный блок (5);
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Монитор (5);
Доска с магнитной поверхностью;
Шкаф (2);
Учебная литература;
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);
Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
1С: Предприятие

Компьютерный класс №118

Стол ученический (5);
Стул ученический (10);
Столик компьютерный (5);
Кресла компьютерные (5);
Стол учительский;
Стул учительский;
Рабочая станция;
Монитор;
Системный блок (5);
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Монитор (5);
Доска с магнитной поверхностью;
Тумба вкатная;
Шкаф;
Учебная литература;
Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

1С: Предприятие

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Код	Наименование литературы
1. ОСНОВНАЯ	
1.1.Электронные издания	
1.1.1.	Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 373 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09811-2. https://www.urait.ru/catalog/442400
1.1.2.	Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://www.urait.ru/
1.1.3.	Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://www.academia-moscow.ru/

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает обязательные занятия на базе московского технологического колледжа питания и гостиниц, являющимися партнерами МТКП. К учебной практике допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей.

При проведении практических занятий по профессиональному модулю ПМ. 01 Бронирование гостиничных услуг в зависимости от сложности изучения темы рекомендуется деление на подгруппы (мини-группы).

Изучение программы модуля, проводимое в форме практического освоения профессиональных компетенций, завершается дифференцированным зачетом. Учебная практика проводится после изучения модуля непрерывным циклом в специализированных кабинетах колледжа или на базовых предприятиях с проведением тренинга операционных и поведенческих навыков под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля и специалистов, мастеров. Руководители практики студентов от предприятия базы-практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. В конце прохождения учебной практики проводится дифференцированный зачет (комплексный) и предоставляется отчет по практике в 2 семестре.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь на 1 - 2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего образования социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в гостиничных предприятиях не менее 5 лет;
- прохождение стажировки в гостиничных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты освоенные профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.	<ul style="list-style-type: none"> • Принятие заказов на бронирование от потребителей 	дифференцированный зачет (комплексный) и предоставляется отчет по практике в 2 семестре.
ПК 1.2. Бронировать и вести документацию	<ul style="list-style-type: none"> • Определение наличия номеров • Регистрирование предварительных заказов на бронирование • Ведение документационного обеспечения бронирования • Составление отчетов о бронировании 	
ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании	<ul style="list-style-type: none"> • Информирование потребителя о бронировании 	

Итоговыми документами обучающихся, подтверждающими практическое освоение всех видов профессиональных компетенций модуля, являются:

- отчет о практике;
- сертификат (наиболее успевающим обучающимся с отличными практическими навыками освоения профессии).

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Московский технологический колледж питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля

ПМ. 02 ПРИЕМ, РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЫПИСКА ГОСТЕЙ

УП.02.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

код, специальность: **43.02.11 Гостиничный сервис**

форма обучения **очная**

2019 г.

СОГЛАСОВАНО:

Предметно-цикловой комиссией
«Ресторанно-гостиничного бизнеса»
Протокол № 1
от «30» августа 2019 года
Председатель предметно-цикловой
комиссии

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
по специальности среднего профессионального
образования: 43.02.11 Гостиничный сервис

Заместитель директора по учебной работе

Н.Б.Летникова

Г.Б.Давыдова



Е.Н. Махненко
Инициалы Фамилия

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа

Составитель (автор): Охотина Е.Ф. преподаватель МТКЦ, РЭУ им. Г.В.Плеханова



наименование предприятия (организации), должность

СОГЛАСОВАНА:

Представитель работодателя

Подпись

Инициалы Фамилия

Рецензент



С.А. Ромашина, директор
ООО "2274"

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	

1. Паспорт программы учебной практики профессионального модуля ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей, является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Прием, размещение и выписка гостей, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

1.2. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

ПО 1. приема, регистрации и размещения гостей; предоставления информации гостям об услугах в гостинице;

ПО 2. участия в заключении договоров об оказании гостиничных услуг;

ПО 3. контроля оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору);

ПО 4. подготовки счетов и организации отъезда гостей;

ПО 5. проведения ночного аудита и передачи дел по окончании смены;

уметь:

У 1. организовывать рабочее место службы приема и размещения;

У 2. регистрировать гостей (VIP-гостей, групп, корпоративных гостей, иностранных граждан);

У 3. информировать потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице;

У 4. готовить проекты договоров в соответствии с принятыми соглашениями и заключать их с турагентствами, туроператорами и иными сторонними организациями;

У 5. контролировать оказание перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору);

У 6. оформлять и подготавливать счета гостей и производить расчеты с ними;

У 7. поддерживать информационную базу данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих);

У 8. составлять и обрабатывать необходимую документацию (по загрузке номеров, ожидаемому заезду, выезду, состоянию номеров, начислению на счета гостей за дополнительные услуги);

У 9. выполнять обязанности ночного портье;

знать:

З 1. нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиниц при приеме, регистрации и размещении гостей;

З 2. организацию службы приема и размещения;

З 3. стандарты качества обслуживания при приеме и выписке гостей;

- 3 4. правила приема, регистрации и поселения гостей, групп, корпоративных гостей;
- 3 5. юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей;
- 3 6. основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;
- 3 7. виды соглашений (договоров), правила их составления, порядок согласования и подписания;
- 3 8. правила оформления счетов за проживание и дополнительные услуги;
- 3 9. виды отчетной документации, порядок возврата денежных сумм гостям;
- 3 10. основные функции службы ночного портье и правила выполнения ночного аудита;
- 3 11. принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы;
- 3 12. правила работы с информационной базой данных гостиницы.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка студента	Количество часов
Включая:	
учебная практика	36
консультации	2

2. Результаты освоения учебной практики профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями:

КОД	Наименование компетенций
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.
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. Структура и содержание учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей

3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля

Коды ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение МДК					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента, часов		Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	всего часов	в т.ч. курсовая работа(проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1-ПК 2.6	Тема 1. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей	24							24	
ПК 2.1-ПК 2.6	Тема 2. Документационное и правовое обеспечение деятельности службы приема и размещения	12							12	
	Консультация по учебной практике	2						2		
	Всего	38	0	0	0	0	0	0	38	0

3.2. Содержание обучения по учебной практике УП 02.01 профессионального модуля ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия. самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей		38	
Учебная практика 02.01		36	
Тема 1. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей	Содержание учебного материала	24	
	Отработка приемов организации рабочего места службы приема и размещения. Выполнение потребностей и пожеланий гостя относительно услуг. Составление и обработка необходимой документации по загрузке номеров, ожидаемому заезду, выезду, состоянию номеров, начислению на счета гостей за дополнительные услуги.	6	
	Отработка навыков общения с потребителем в процессе приема, регистрации и размещения гостей на иностранном языке с использованием техники и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами. Применение профессиональных программ для приема, регистрации и выписки гостей.	6	
	Проведение работ по оформлению гостей (VIP-гостей, групп, корпоративных гостей). Отработка навыков регистрации иностранных граждан. Отработка взаимодействия с турагенствами, туроператорами и иными сторонними организациями.	6	
	Контроль оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору).	6	
Тема 2. Документационное и правовое обеспечение деятельности службы приема и размещения	Содержание учебного материала	12	
	Оформление и подготовка счетов гостей. Отработка навыков начисления и осуществления расчетов с гостями.	6	
	Отработка навыков работы с информационной базой данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих)	6	
Консультации		2	
Всего:		38	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие:

Базы практики:

№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария
№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»
№22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»
№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»
№167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»
№168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»
№169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»
№170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»
№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»
№178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

Реализация программы модуля предполагает наличие:

Лаборатория и тренинговый кабинет: гостиничный номер №200

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Стол ученический (15);
Стул ученический (30);
Стол учительский;
Стул учительский;
Столик компьютерный;
Компьютерное кресло;
Компьютер в комплекте;
Мини-проектор;
Доска с магнитной поверхностью;
Тумба вкатная;
Тумба подкатная;
Учебная литература;
Методические пособия;
Стеллаж;
Стенка (сервант);
Шкаф (платяной);
Кровать одноместная (2);
Прикроватная тумбочка (2);
Настольная лампа (2);
Напольный светильник (2);
Бра (2);
Мини – бар;
Стол;
Стол офисный бизнес;
Журнальный столик;
Диван мягкий;
Кресло;
Стул (3);
Зеркало (2);
Шкаф (2);
Шкаф над мойкой;
Телефон;

Часы;
Верхний светильник (2);
Кондиционер;
Телевизор;
Гладильная доска;
Утюг;
Пылесос;
Ванна;
Душевая кабина;
Унитаз (2);
Раковина;
Одеяло (2);
Подушка (6);
Покрывало (2);
Комплект постельного белья (4);
Шторы;
Напольное покрытие;
Укомплектованная тележка горничной;
Ершик для унитаза (2);
Ведерко для мусора (2);
Держатель для туалетной бумаги;
Стакан (2);
Полотенце для лица (2);
Полотенце для тела (2);
Полотенце для ног (2);
Салфетка на раковину (2);
Полотенце коврик (2);
Шкаф для туалетных принадлежностей;
Индивидуальные косметические принадлежности (20);
Учебно-наглядные пособия

Программное обеспечение:
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Операционная система Microsoft Windows 10;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
1С: Предприятие

Актальный зал №311

Компьютерный столик;
Компьютерное кресло;
Кресла (51);
Трибуна;
Монитор;
Рабочая станция;
Проектор;
Экран;
Распределительный усилитель крамер;
Микшерующий усилитель мощности;
Микшер (2);
Аудиомикшер;
Акустические колонки (2);
Барабанная установка;

Синтезатор;
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;
Крепеж потолочный для видеопроектора.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Операционная система Microsoft Windows 10

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть

Интернет №212

Стол ученический (2);
Стул ученический (4);
Стол учительский;
Стул учительский;
Компьютерный столик (4);
Компьютерные кресла (4);
Монитор (5);
Системный блок;
Рабочая станция (4)
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Стеллаж 2-х секционный (3);
Стеллаж 3-х секционный (16);
Стеллаж 5-х секционный;
Шкаф;
Шкаф комбинированный;
Шкаф комбинированный двухдверный;
Шкаф закрытый;
Шкаф для документов;
Учебная литература;
Учебная, справочная, художественная литература.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Операционная система Microsoft Windows 10;

Компьютерный класс № 117а

Стол ученический (5);
Стул ученический (10);
Стол учительский;
Стул учительский;
Столик компьютерный (4);
Кресла компьютерные (4);
Системный блок (5);
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Монитор (5);
Доска с магнитной поверхностью;
Шкаф (2);
Учебная литература;

Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);
Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
1С: Предприятие

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Интернет-ресурсы:

1. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для среднего профессионального образования / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 293 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10541-4. <https://www.urait.ru/catalog/430790>
2. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для академического бакалавриата / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 ; Омск : Изд-во ОмГТУ. — 98 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-11735-6 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-8149-2644-9 (Изд-во ОмГТУ). <https://www.urait.ru/catalog/446040>

ЭБС

Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>

Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает обязательные практические занятия на базе московского технологического колледжа питания и гостиниц, являющимися партнерами МТКП. К ней допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей.

При проведении занятий практического типа по профессиональному модулю ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей в зависимости от сложности изучения темы рекомендуется деление на подгруппы (мини-группы).

Изучение программы модуля, проводимое в форме практического освоения профессиональных компетенций, завершается дифференцированным зачетом.

Учебную практику рекомендуется проводить после изучения четырех разделов модуля непрерывным циклом в специализированных кабинетах колледжа или на базовых предприятиях с проведение тренинга операционных и поведенческих навыков под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля и специалистов.

Руководители практики студентов от предприятия базы-практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках данного профессионального модуля ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей является освоение учебной практики модуля.

В конце прохождения учебной практики проводится дифференцированный зачет (комплексный) и предоставляется отчет по практике в 2 семестре.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

– наличие высшего образования социально-экономического и специального образования профиля;

– опыт работы в гостиничных предприятиях не менее 3 лет;

– прохождение стажировки в гостиничных предприятиях не реже 1 раза в 3 года. **5.**

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты освоенные профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.	– Организация рабочего места службы приема и размещения гостей – Регистрация гостей	дифференцированный зачет (комплексный) и предоставляется отчет по практике в 2 семестре.
ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.	– Предоставление гостям информации об услугах в гостинице	
ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.	– Составить договор об оказании гостиничных услуг	
ПК 2.4. Обеспечить выполнение договора об оказании гостиничных услуг.	– Проконтролировать оказание перечня услуг, предоставленных гостиницей по договору	
ПК 2.5. Производить расчёты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.	– Подготовить счета и организовать отъезд гостей	
ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.	– Провести ночной аудит и передачу дел по окончании смены	

Итоговыми документами обучающихся, подтверждающими практическое освоение всех видов профессиональных компетенций модуля, являются:

- отчет о практике;
- сертификат (наиболее успевающим обучающимся с отличными практическими навыками освоения профессии).

Рецензия
на рабочую программу учебной практики профессионального модуля
ПМ. 02 Прием, размещение и выписка гостей

Предложенная на рецензирование программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и профессиональному стандарту специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Рабочая программа содержит следующие структурные элементы:

Титульный лист;

Паспорт программы учебной практики;

Структуру и содержание обучения по учебной практике;

Условия реализации учебной практики;

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

Максимальная нагрузка составляет 38 часов, в том числе 36 часов – учебная практика, 2 часа - консультации по практике.

В паспорте программы практики указаны область применения программы, цели и задачи учебной практики.

В разделе «Структура и содержание обучения по учебной практике» приводятся виды и объемы работ, основные темы заданий на практику и требования по выполнению этих заданий.

В разделе «Условия реализации учебной практики» перечислены требования к материально-техническому и информационному обеспечению дисциплины. Раздел включает в себя: рекомендуемую литературу и средства обучения – указывается основная и дополнительная учебная литература, учебные и справочные пособия, учебно-методическая литература, перечень рекомендуемых средств обучения, включая аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные.

Раздел «Контроль и оценка результатов освоения учебной практики» включает показатели результатов обучения, показатели и критерии их оценки, а также формы и методы контроля.

В программе отражена практическая направленность учебной практики, а также профессиональные компетенции по приему, регистрации и размещению гостей; предоставлению гостю информацию о гостиничных услугах; участию в заключении договоров об оказании гостиничных услуг; обеспечению выполнения договоров об оказании гостиничных услуг; производству расчетов с гостями, организации отъезда и проводов гостей; координации процесса ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

Данная программа одобрена и рекомендована для обучения в среднем профессиональном учебном заведении по данной специальности.

Рецензент _____



Юлия Романова С.А. директор
ДОР "227у"

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Московский технологический колледж питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Профессионального модуля
ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ В ПРОЦЕССЕ ПРОЖИВАНИЯ
УП 03.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

код, специальность: **43.02.11 Гостиничный сервис**

форма обучения **очная**

2019 г.

СОГЛАСОВАНО:
Предметно-цикловой комиссией
«Ресторанно-гостиничного бизнеса»
Протокол № 1
от «30» августа 2019 года
Председатель предметно-цикловой
комиссии

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
по специальности среднего профессионального
образования: 43.02.11 Гостиничный сервис

Заместитель директора по учебной работе

Н.Б.Летникова

Г.Б.Давыдова

УТВЕРЖДЕНА: Директор коллежа



Е.Н. Махненко

Подпись

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Охотина Е.Ф. преподаватель МТКЦ, РЭУ им. Г.В.Плеханова



наименование предприятия (организации), должность

СОГЛАСОВАНА:
Представитель работодателя

Подпись

Светланова С.П.

Инициалы Фамилия

Рецензент



Охотина Е.Ф., директор
МТКЦ «2254»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ В ПРОЦЕССЕ ПРОЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания, является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация обслуживания гостей в процессе проживания, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

1.2. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

ПО 1. организации и контроля работы персонала хозяйственной службы;

ПО 2. предоставление услуги питания в номерах;

ПО 3. оформление и ведение документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы;

уметь:

У 1. организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования;

У 2. оформлять документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой;

У 3. организовывать оказание и предоставление персональных и дополнительных бизнес-услуг, спа-услуг, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих;

У 4. контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей;

У 5. комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов;

У 6. осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание;

У 7. проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости;

У 8. составлять акты на списание инвентаря и оборудования и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с ним;

У 9. предоставлять услуги хранения ценных вещей (камера хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих;

знать:

З 1. порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ;

З 2. 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;

З 3. виды «комплиментов», персональных и дополнительных услуг и порядок их оказания;

З 4. порядок и процедуру отправки одежды в стирку и чистку и получение готовых заказов;

З 5. принципы и технологию организации досуга и отдыха;

З 6. порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих;

З 7. правила проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности;

З 8. правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;

З 9. особенности обслуживания room-service;

З 10. правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд;

З 11. правила заполнения актов на проживающего при порче или утере имущества гостиницы;

З 12. правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях;

З 13. правила обращения с магнитными ключами;

З 14. правила организации хранения ценностей проживающих;

З 15. правила заполнения документации на хранение личных вещей проживающих в гостинице;

З 16. правила заполнения актов при возмещении ущерба и порче личных вещей гостей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка студента	Количество часов
Включая:	
учебная практика	36
консультации	4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках ПМ. 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями:

КОД	Наименование компетенций
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 учёт оборудования и инвентаря гостиницы..
ПК 3.4	Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих..

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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ В ПРОЦЕССЕ ПРОЖИВАНИЯ

3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля

Коды ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение МДК					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента, часов		Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1	Тема 1. Основные и дополнительные службы гостиницы	6							6	
ПК 3.2	Тема 2. Гостиничный продукт	6							6	
ПК 3.3	Тема 3. Порядок организации и проведения уборочных работ	18							18	
ПК 3.4	Тема 4. Учет оборудования и инвентаря в гостинице	6							6	
	Консультации по практике	4							4	
	Всего	40	0	0	0	0	0	0	40	0

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания			
МДК. 03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания		36	
Тема 1. Основные и дополнительные службы гостиницы	Содержание учебного материала 3. Структура основных, дополнительных служб гостиницы	6	
Тема 2. Гостиничный продукт	Содержание учебного материала Правила предоставления услуг в гостинице	6	
Тема 3. Порядок организации и проведения уборочных работ	Содержание учебного материала Структура хозяйственной службы и её роль в общей структуре гостиницы.	6	
	Правила подготовки номеров к заселению. Правила подготовки горничной к работе.	6	
	Выполнение ежедневной текущей уборки. Выполнение различных видов уборочных работ в номерах.	6	
Тема 4. Учет оборудования и инвентаря в гостинице	Содержание учебного материала Оформление и ведение документации по учёту оборудования и инвентаря в гостинице.	6	
Консультации		4	
Всего:		40	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие:

Базы практики:

№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария
№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»
№22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»
№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»
№167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»
№168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»
№169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»
№170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»
№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»
№178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

Реализация программы модуля предполагает наличие:

Лаборатория и тренинговый кабинет: гостиничный номер №200

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Стол ученический (15);
Стул ученический (30);
Стол учительский;
Стул учительский;
Столик компьютерный;
Компьютерное кресло;
Компьютер в комплекте;
Мини-проектор;
Доска с магнитной поверхностью;
Тумба вкатная;
Тумба подкатная;
Учебная литература;
Методические пособия;
Стеллаж;
Стенка (сервант);
Шкаф (платяной);
Кровать одноместная (2);
Прикроватная тумбочка (2);
Настольная лампа (2);
Напольный светильник (2);
Бра (2);
Мини – бар;
Стол;
Стол офисный бизнес;
Журнальный столик;
Диван мягкий;
Кресло;
Стул (3);
Зеркало (2);
Шкаф (2);
Шкаф над мойкой;

Телефон;
Часы;
Верхний светильник (2);
Кондиционер;
Телевизор;
Гладильная доска;
Утюг;
Пылесос;
Ванна;
Душевая кабина;
Унитаз (2);
Раковина;
Одеяло (2);
Подушка (6);
Покрывало (2);
Комплект постельного белья (4);
Шторы;
Напольное покрытие;
Укомплектованная тележка горничной;
Ершик для унитаза (2);
Ведерко для мусора (2);
Держатель для туалетной бумаги;
Стакан (2);
Полотенце для лица (2);
Полотенце для тела (2);
Полотенце для ног (2);
Салфетка на раковину (2);
Полотенце коврик (2);
Шкаф для туалетных принадлежностей;
Индивидуальные косметические принадлежности (20);
Учебно-наглядные пособия
Программное обеспечение:
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Операционная система Microsoft Windows 10;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
1С: Предприятие

Актовый зал №311

Компьютерный столик;
Компьютерное кресло;
Кресла (51);
Трибуна;
Монитор;
Рабочая станция;
Проектор;
Экран;
Распределительный усилитель крамер;
Микшерующий усилитель мощности;
Микшер (2);
Аудиомикшер;
Акустические колонки (2);
Барабанная установка;

Синтезатор;
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;
Крепеж потолочный для видеопроектора.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Операционная система Microsoft Windows 10

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть

Интернет №212

Стол ученический (2);
Стул ученический (4);
Стол учительский;
Стул учительский;
Компьютерный столик (4);
Компьютерные кресла (4);
Монитор (5);
Системный блок;
Рабочая станция (4)
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Стеллаж 2-х секционный (3);
Стеллаж 3-х секционный (16);
Стеллаж 5-х секционный;
Шкаф;
Шкаф комбинированный;
Шкаф комбинированный двухдверный;
Шкаф закрытый;
Шкаф для документов;
Учебная литература;
Учебная, справочная, художественная литература.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Операционная система Microsoft Windows 10;

Компьютерный класс № 117а

Стол ученический (5);
Стул ученический (10);
Стол учительский;
Стул учительский;
Столик компьютерный (4);
Кресла компьютерные (4);
Системный блок (5);
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Монитор (5);
Доска с магнитной поверхностью;
Шкаф (2);
Учебная литература;

Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);
Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
1С: Предприятие

Компьютерный класс №118

Стол ученический (5);
Стул ученический (10);
Столик компьютерный (5);
Кресла компьютерные (5);
Стол учительский;
Стул учительский;
Рабочая станция;
Монитор;
Системный блок (5);
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Монитор (5);
Доска с магнитной поверхностью;
Тумба вкатная;
Шкаф;
Учебная литература;
Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
1С: Предприятие

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Код	Наименование литературы
1. ОСНОВНАЯ	
Электронные издания	
1.1	Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. А. Лапшова [и др.] ; под общей редакцией О. А. Лапшовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 406 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01928-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437243
1.2	www.AzimuHotels.ru
1.3	www.Heliopark.ru
1.4	www.Libra.ru
1.5	www.Intourist.ru

1.6	www.Maximahotels.ru
2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ	
Электронные издания	
2.1	Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 412 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12232-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/447083
2.2	Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://www.urait.ru/
2.3	Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://www.academia-moscow.ru/
2.4	Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://new.znanium.com/collections/basic

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает обязательные практические занятия в московском технологическом колледже питания и на базе гостиниц, являющимися партнерами МТКП. К учебной практике (по профилю специальности) допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей.

При проведении занятий практического типа по профессиональному модулю ПМ. 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания в зависимости от сложности изучения темы рекомендуется деление на подгруппы (мини-группы).

Изучение программы модуля, проводимое в форме практического освоения профессиональных компетенций, завершается дифференцированным зачетом.

Учебную практику рекомендуется проводить после изучения четырех разделов модуля непрерывным циклом в специализированных кабинетах колледжа или на базовых предприятиях с проведение тренинга операционных и поведенческих навыков под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля и специалистов.

Руководители практики студентов от предприятия базы-практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к учебной практике (по профилю специальности) в рамках данного профессионального модуля ПМ. 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания является освоение учебной практики модуля.

В конце прохождения учебной практики проводится дифференцированный зачет (комплексный) и предоставляется отчет по практике в 3 семестре.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего образования социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в гостиничных предприятиях не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в гостиничных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ В ПРОЦЕССЕ ПРОЖИВАНИЯ

Результаты освоенные	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
----------------------	---------------------------------------	----------------------------------

профессиональные компетенции		
<p>ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Знание и оценка готовности номеров к заселению. – Оценка эффективности и качества проведения инструктажа обслуживающего и технического персонала по предоставлению услуг. – Оценка качества подготовки номеров ко сну, нестандартные процедуры уборки и проведения дезинсекции. – Оценка соблюдения стандартов и качества обслуживания гостей. – Оценка приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения. – Оценка эффективности при обеспечении соблюдения техники безопасности при работе с инвентарем и оборудованием. – Решение профессиональных задач по правилам работы с личными вещами гостей. – Проведение качественной уборки номеров, служебных помещений и помещений общего пользования. 	<p>дифференцированный зачет (комплексный) и предоставляется отчет по практике в 3 семестре.</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Овладение правилами приема заказов на обслуживание питанием в номерах 	
<p>ПК 3.3. Вести учёт оборудования и инвентаря гостиницы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Знание и оформление документов по учету оборудования и инвентаря. 	
<p>ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Оформление документов на оставленные и забытые вещи гостей. – Знание методов по обеспечению сохранности вещей и ценностей проживающих. – Формирование первичных навыков по порядку возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих. 	

Итоговыми документами обучающихся, подтверждающими практическое освоение всех видов профессиональных компетенций модуля, являются:

- отчет о практике;
- сертификат (наиболее успевающим обучающимся с отличными практическими навыками освоения профессии).

Рецензия

на рабочую программу учебной практики профессионального модуля ПМ. 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

Предложенная на рецензирование программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и профессиональному стандарту специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Рабочая программа содержит следующие структурные элементы:

Титульный лист;

Паспорт программы учебной практики;

Структуру и содержание обучения по учебной практике;

Условия реализации учебной практики;

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

Максимальная нагрузка составляет 40 часов, в том числе 36 часов – учебная практика, 4 часа - консультации по практике.

В паспорте программы практики указаны область применения программы, цели и задачи учебной практики.

В разделе «Структура и содержание обучения по учебной практике» приводятся виды и объемы работ, основные темы заданий на практику и требования по выполнению этих заданий.

В разделе «Условия реализации учебной практики» перечислены требования к материально-техническому и информационному обеспечению дисциплины. Раздел включает в себя: рекомендуемую литературу и средства обучения – указывается основная и дополнительная учебная литература, учебные и справочные пособия, учебно-методическая литература, перечень рекомендуемых средств обучения, включая аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные.

Раздел «Контроль и оценка результатов освоения учебной практики» включает показатели результатов обучения, показатели и критерии их оценки, а также формы и методы контроля.

В программе отражена практическая направленность учебной практики, а также профессиональные компетенции по организации и контролю за работой обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений; организации и выполнению работ по предоставлению услуги питания в номерах (room-service); ведению учета оборудования и инвентаря гостиницы; созданию условий для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

Данная программа одобрена и рекомендована для обучения в среднем профессиональном учебном заведении по данной специальности.

Рецензент:

« 5 » сентября 2020 г. для рецензирования



Володина С.А., директор
ИПР «2254»

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Московский технологический колледж питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Профессионального модуля
ПМ. 04 ПРОДАЖИ ГОСТИНИЧНОГО ПРОДУКТА
УП 04.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

код, специальность: **43.02.11 Гостиничный сервис**

форма обучения **очная**

2019 г.

СОГЛАСОВАНО:

Предметно-цикловой комиссией
«Ресторанно-гостиничного бизнеса»
Протокол № 1
от «30» августа 2019 года
Председатель предметно-цикловой
комиссии

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
по специальности среднего профессионального
образования: 43.02.11 Гостиничный сервис

Заместитель директора по учебной работе

Н.Б.Летникова

Г.Б.Давыдова



Е.Н. Махненко
Инициалы Фамилия

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа

Составитель (автор): Охотина Е.Ф. преподаватель МТКЦ, РЭУ им. Г.В.Плеханова



наименование предприятия (организации), должность

СОГЛАСОВАНА:

Представитель работодателя

Подпись

Инициалы Фамилия

Рецензент



С.А. Ромашина, директор
ООО "2274"

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 ПРОДАЖИ ГОСТИНИЧНОГО ПРОДУКТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 04 Продажи гостиничного продукта, является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Продажи гостиничного продукта, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.04 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

1.2. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

ПО 1. изучения и анализа потребностей потребителей гостиничного продукта, подбора соответствующего им гостиничного продукта;

ПО 2. разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов;

ПО 3. выявления конкурентоспособности гостиничного продукта и организации;

ПО 4. участия в разработке комплекса маркетинга;

уметь:

У 1. выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги;

У 2. проводить сегментацию рынка;

У 3. разрабатывать гостиничный продукт в соответствии с запросами потребителей, определять его характеристики и оптимальную номенклатуру услуг;

У 4. оценивать эффективность сбытовой политики;

У 5. выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность;

У 6. формулировать содержание рекламных материалов; собирать и анализировать информацию о ценах;

знать:

З 1. состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг;

З 2. гостиничный продукт: характерные особенности, методы формирования;

З 3. особенности жизненного цикла гостиничного продукта;

З 4. этапы, маркетинговые мероприятия;

З 5. потребности, удовлетворяемые гостиничным продуктом;

З 6. методы изучения и анализа предпочтений потребителя;

З 7. потребителей гостиничного продукта, особенности их поведения;

З 8. последовательность маркетинговых мероприятий при освоении сегмента рынка и позиционировании гостиничного продукта;

- 3 9. формирование и управление номенклатурой услуг в гостинице;
- 3 10. особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;
- 3 11. специфику ценовой политики гостиницы, факторы, влияющие на ее формирование, систему скидок и надбавок;
- 3 12. специфику рекламы услуг гостиниц и гостиничного продукта.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка студента	Количество часов
Включая:	
обязательная аудиторная учебной нагрузка	-
Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов	-
учебная практика	36
производственная практика	-
консультации	4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках ПМ. 04 Продажи гостиничного продукта, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями:

КОД	Наименование компетенций
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.
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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 ПРОДАЖИ ГОСТИНИЧНОГО ПРОДУКТА

3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля

Коды ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение МДК					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента, часов		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1	Тема 1. Выявление спроса на гостиничные услуги	6						6	
ПК 4.2	Тема 2. Формирование спроса и стимулирование сбыта	6						6	
ПК 4.3	Тема 3. Оценка конкурентоспособности гостиничных услуг	6						6	
ПК 4.4	Тема 4. Принятие участия в разработке комплекса маркетинга	18						18	
	Учебная практика	36						36	
	Консультации по практике	4						4	
	Всего	40	0	0	0	0	0	40	0

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 04 Продажи гостиничного продукта

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия. самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 04 Продажи гостиничного продукта			
МДК. 04.01. Организация продаж гостиничного продукта		36	
Тема 1. Выявление спроса на гостиничные услуги	Содержание учебного материала Организация работы отдела продаж и службы маркетинга в гостиничном предприятии	6 6	
Тема 2. Формирование спроса и стимулирование сбыта	Содержание учебного материала Правила прямых продаж в гостинице, правила работы с системами GDS	6 6	
Тема 3. Оценка конкурентоспособности гостиничных услуг	Содержание учебного материала Работа со SWOT анализом, построение методов борьбы на конкурентном рынке	6 6	
Тема 4. Принятие участия в разработке комплекса маркетинга	Содержание учебного материала	18	
	Разработка нового гостиничного и внедрение его на рынок.	6	
	Ценообразование в гостиничной индустрии.	6	
	Исследования в гостиничной индустрии для максимизации продаж (выбор открытой цены с учетом сегментации рынка)	6	
Консультации		4	
Всего:		40	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие:

Базы практики:

№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария
№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»
№22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»
№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»
№167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»
№168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»
№169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»
№170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»
№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»
№178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

Реализация программы модуля предполагает наличие:

Лаборатория и тренинговый кабинет: служба продажи и маркетинга № 9

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Стол ученический (5);
Стул ученический (10);
Стол учительский;
Стул учительский;
Монитор (6);
Системный блок (6);
Проектор;
Доска с магнитной поверхностью;
Тумба вкатная (2);
Шкафы;
Плакатница
Нормативно-правовые документы;
Учебная литература;
Методические пособия;
Учебно-наглядные пособия

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Операционная система Microsoft Windows 10;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
IC: Предприятие

Актовый зал №311

Компьютерный столик;
Компьютерное кресло;
Кресла (51);
Трибуна;
Монитор;
Рабочая станция;
Проектор;
Экран;
Распределительный усилитель крамер;

Микшерующий усилитель мощности;
Микшер (2);
Аудиомикшер;
Акустические колонки (2);
Барабанная установка;
Синтезатор;
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;
Крепеж потолочный для видеопроектора.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Операционная система Microsoft Windows 10

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть

Интернет №212

Стол ученический (2);
Стул ученический (4);
Стол учительский;
Стул учительский;
Компьютерный столик (4);
Компьютерные кресла (4);
Монитор (5);
Системный блок;
Рабочая станция (4)
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Стеллаж 2-х секционный (3);
Стеллаж 3-х секционный (16);
Стеллаж 5-х секционный;
Шкаф;
Шкаф комбинированный;
Шкаф комбинированный двухдверный;
Шкаф закрытый;
Шкаф для документов;
Учебная литература;
Учебная, справочная, художественная литература.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Операционная система Microsoft Windows 10;

Компьютерный класс № 117а

Стол ученический (5);
Стул ученический (10);
Стол учительский;
Стул учительский;
Столик компьютерный (4);
Кресла компьютерные (4);
Системный блок (5);
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-

образовательную среду;
Монитор (5);
Доска с магнитной поверхностью;
Шкаф (2);
Учебная литература;
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);
Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
1С: Предприятие

Компьютерный класс №118

Стол ученический (5);
Стул ученический (10);
Столик компьютерный (5);
Кресла компьютерные (5);
Стол учительский;
Стул учительский;
Рабочая станция;
Монитор;
Системный блок (5);
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Монитор (5);
Доска с магнитной поверхностью;
Тумба вкатная;
Шкаф;
Учебная литература;
Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
1С: Предприятие

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Код	Наименование литературы
	1.ОСНОВНАЯ
	Электронные издания
1.1	Федеральное агентство по туризму РФ // www.russiatourism.ru .
1.2	www/hotelnews.ru
1.3	Информационно-справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу, ProHoteli // www/prohotel.ru .
1.4	Портал гостиничного бизнеса hoteiline.ru .
1.5	Материалы общества профессионалов гостиничного бизнеса www.frontdesk.ru .
	2.ЭБС
2.1	Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://www.urait.ru/
2.2	Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://www.academia-moscow.ru/

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает обязательные практические занятия на базе московского технологического колледжа питания и гостиниц, являющимися партнерами МТКП. К учебной практике не допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей.

При проведении занятий практического типа по профессиональному модулю ПМ. 04 Продажи гостиничного продукта в зависимости от сложности изучения темы рекомендуется деление на подгруппы (мини-группы).

Изучение программы модуля, проводимое в форме практического освоения профессиональных компетенций, завершается дифференцированным зачетом.

Учебную практику рекомендуется проводить после изучения разделов модуля непрерывным циклом в специализированных кабинетах колледжа или на базовых предприятиях с проведение тренинга операционных и поведенческих навыков под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля и специалистов.

Руководители практики студентов от предприятия базы-практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к учебной практике (по профилю специальности) в рамках данного профессионального модуля 04. Продажи гостиничного продукта является освоение учебной практики модуля.

В конце прохождения учебной практики проводится дифференцированный зачет и предоставляется отчет по практике в 3 семестре.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего образования социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в гостиничных предприятиях не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в гостиничных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты освоенные профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.	<ul style="list-style-type: none"> – описание маркетинговой системы информации предприятия – анализ каналов сбыта гостиницы 	дифференцированный зачет и предоставляется отчет по практике в 3 семестре.
ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.	<ul style="list-style-type: none"> – использование различные методы формирования спроса и стимулирования сбыта – изучение маркетинговую функцию предприятия; – анализ гостиничного продукта, соответствия его характеристик целевым сегментам 	
ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.	<ul style="list-style-type: none"> – определение конкурентной позиции предприятия – изучение стратегий развития гостиничного бизнеса; – участие в разработке сбалансированной системы показателей; 	
ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.	<ul style="list-style-type: none"> – участие в планировании и проведении маркетинговой деятельности ГП; – разработка комплекса маркетинга для различных сегментов рынка; – оформление отчетной документации по продажам; 	

Итоговыми документами обучающихся, подтверждающими практическое освоение всех видов профессиональных компетенций модуля, являются:

- отчет о практике;
- сертификат (наиболее успевающим обучающимся с отличными практическими навыками освоения профессии).

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Московский технологический колледж питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Профессионального модуля
ПМ 05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»
УП 05.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

код, специальность: **43.02.11 Гостиничный сервис**

форма обучения **очная**

2019 г.

СОГЛАСОВАНО:

Предметно-цикловой комиссией
«Ресторанно-гостиничного бизнеса»
Протокол № 1
от «30» августа 2019 года
Председатель предметно-цикловой
комиссии

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
по специальности среднего профессионального
образования: 43.02.11 Гостиничный сервис

Заместитель директора по учебной работе

Н.Б.Летникова

Г.Б.Давыдова

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Охотина Е.Ф., преподаватель МТКП, РЭУ им. Г.В.Плеханова



наименование предприятия (организации), должность

СОГЛАСОВАНА:

Представитель работодателя

Подпись

Инициалы Фамилия

Рецензент



Ромашова С.А., директор
ИТК "22ТУ"

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего Горничная.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

1.2. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

- У 1. Подбирать и комплектовать возобновляемые материалы гостиничного номера
- У 2. Производить текущую уборку номерного фонда
- У 3. Осуществлять экипировку номерного фонда
- У 4. Производить проверку рабочего состояния и регулирование бытовых приборов и оборудования номерного фонда
- У 5. Вести документацию по текущей уборке номерного фонда
- У 6. Производить уборку номерного фонда после выезда гостей
- У 7. Вести документацию по уборке номерного фонда после выезда гостей
- У 8. Подбирать моющие средства и использовать их для чистки окон, витражей, вентиляционных решеток, радиаторов
- У 9. Применять моющее оборудование для чистки ковров и мягкой мебели в номерном фонде
- У 10. Удалять пыль и загрязнения со стен, плинтусов, потолка в номерном фонде

знать:

- З 1. Правила использования моющих и чистящих средств, препаратов для уборки номерного фонда
- З 2. Правила обработки различных поверхностей номерного фонда
- З 3. Правила подбора и использования уборочного инвентаря
- З 4. Правила и методы текущей уборки номерного фонда
- З 5. Процедуры выезда гостя
- З 6. Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей при уборке номера
- З 7. Правила использования электрооборудования для уборки номерного фонда
- З 8. Требования охраны труда, основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
- З 9. Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей
- З 10. Правила уборки номерного фонда после выезда гостей
- З 11. Правила и методы организации процесса генеральной уборки номерного фонда

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка студента	Количество часов
--	------------------

Включая:	
обязательная аудиторная учебной нагрузка	-
Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов	-
учебная практика	36
производственная практика	-
консультации	2

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности.

3. Структура и содержание учебной практики профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля

Коды ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение МДК					Практика			
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента, часов		Учебная, часов	Производственная, часов		
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	всего часов	в т.ч. курсовая работа(проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
	Тема 1. Подготовка и организация уборки помещения	6							6		
	Тема 2. Проведение уборочных работ	6							6		
	Тема 3. Обеспечение безопасности гостей	6							6		
	Тема 4. Материальная ответственность горничной за сохранность имущества гостиницы	12							12		
	Тема 5. Услуги прачечной и химчистки	6							6		
	Учебная практика	36								36	
	Консультации по практике	2							2		
	Всего	38	0	0	0	0	0	0	38	0	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия. самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»			
Учебная практика 05.01		36	
Тема 1. Подготовка и организация уборки помещения	Содержание учебного материала	6	
	Уборочный инвентарь. Комплектация тележки горничной.	6	
Тема 2. Проведение уборочных работ	Содержание учебного материала	6	
	Подотделы: отдел продаж; Освоение всех видов уборки помещений в т.ч.: текущая, генеральная, экспресс, вечерняя. Технология уборки номеров и её последовательность..	6	
Тема 3. Обеспечение безопасности гостей	Содержание учебного материала	6	
	Обеспечение безопасности гостей. Комплексное решение вопросов безопасности. Материальная ответственность горничной за сохранность имущества гостиницы.	6	
Тема 4. Материальная ответственность горничной за сохранность имущества гостиницы	Содержание учебного материала	12	
	Обеспечение сохранности гостиничного имущества, оборудования и инвентаря.	6	
	Обеспечение исправности оборудования и бытовых приборов номера.	6	
Тема 5. Услуги прачечной и химчистки	Содержание учебного материала	6	
	Предоставление услуг прачечной и химчистки.	6	
Консультации		2	
Всего:		38	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие:

База практики:

№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария
№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»
№22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»
№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»
№167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»
№168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»
№169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»
№170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»
№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»
№178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

Лаборатория и тренинговый кабинет: служба продажи и маркетинга № 9

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Стол ученический (5);
Стул ученический (10);
Стол учительский;
Стул учительский;
Монитор (6);
Системный блок (6);
Проектор;
Доска с магнитной поверхностью;
Тумба вкатная (2);
Шкафы;
Плакатница
Нормативно-правовые документы;
Учебная литература;
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);
Методические пособия.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Операционная система Microsoft Windows 10;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
1С: Предприятие

Лаборатория и тренинговый кабинет: гостиничный номер №200

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Стол ученический (15);
Стул ученический (30);
Стол учительский;
Стул учительский;
Столик компьютерный;
Компьютерное кресло;
Компьютер в комплекте;
Мини-проектор;

Доска с магнитной поверхностью;
Тумба вкатная;
Тумба подкатная;
Учебная литература;
Методические пособия;
Стеллаж;
Стенка (сервант);
Шкаф (платяной);
Кровать одноместная (2);
Прикроватная тумбочка (2);
Настольная лампа (2);
Напольный светильник (2);
Бра (2);
Мини – бар;
Стол;
Стол офисный бизнес;
Журнальный столик;
Диван мягкий;
Кресло;
Стул (3);
Зеркало (2);
Шкаф (2);
Шкаф над мойкой;
Телефон;
Часы;
Верхний светильник (2);
Кондиционер;
Телевизор;
Гладильная доска;
Утюг;
Пылесос;
Ванна;
Душевая кабина;
Унитаз (2);
Раковина;
Одеяло (2);
Подушка (6);
Покрывало (2);
Комплект постельного белья (4);
Шторы;
Напольное покрытие;
Укомплектованная тележка горничной;
Ершик для унитаза (2);
Ведерко для мусора (2);
Держатель для туалетной бумаги;
Стакан (2);
Полотенце для лица (2);
Полотенце для тела (2);
Полотенце для ног (2);
Салфетка на раковину (2);
Полотенце коврик (2);
Шкаф для туалетных принадлежностей;
Индивидуальные косметические принадлежности (20);
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Операционная система Microsoft Windows 10;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
1С: Предприятие

Лаборатория и тренинговый кабинет: служба бронирования гостиничных услуг № 215
(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Стол ученический (8);
Стул ученический (16);
Стол учительский;
Стул учительский;
Столик компьютерный;
Компьютерное кресло;
Компьютер в комплекте;
Мини-проектор;
Доска с магнитной поверхностью;
Тумба вкатная;
Тумба подкатная;
Учебная литература;
Методические пособия;
Шкаф комбинированный (4);
Шкаф для папок;
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
Стойка ресепшн;
Телефон;
Многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс);
Сейф;
POS-терминал;
Детектор валют;
Лотки для бумаги (4);
Часы (4);
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Операционная система Microsoft Windows 10;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
1С: Предприятие

Актовый зал №311

Компьютерный столик;
Компьютерное кресло;
Кресла (51);
Трибуна;
Монитор;
Рабочая станция;
Проектор;
Экран;
Распределительный усилитель крамер;
Микшерующий усилитель мощности;
Микшер (2);

Аудиомикшер;
Акустические колонки (2);
Барабанная установка;
Синтезатор;
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;
Крепеж потолочный для видеопроектора.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Операционная система Microsoft Windows 10

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть

Интернет №212

Стол ученический (2);
Стул ученический (4);
Стол учительский;
Стул учительский;
Компьютерный столик (4);
Компьютерные кресла (4);
Монитор (5);
Системный блок;
Рабочая станция (4)
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Стеллаж 2-х секционный (3);
Стеллаж 3-х секционный (16);
Стеллаж 5-х секционный;
Шкаф;
Шкаф комбинированный;
Шкаф комбинированный двухдверный;
Шкаф закрытый;
Шкаф для документов;
Учебная литература;
Учебная, справочная, художественная литература.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Операционная система Microsoft Windows 10;

Компьютерный класс № 117а

Стол ученический (5);
Стул ученический (10);
Стол учительский;
Стул учительский;
Столик компьютерный (4);
Кресла компьютерные (4);
Системный блок (5);
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Монитор (5);
Доска с магнитной поверхностью;

Шкаф (2);
Учебная литература;
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);
Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
1С: Предприятие

Компьютерный класс №118

Стол ученический (5);
Стул ученический (10);
Столик компьютерный (5);
Кресла компьютерные (5);
Стол учительский;
Стул учительский;
Рабочая станция;
Монитор;
Системный блок (5);
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Монитор (5);
Доска с магнитной поверхностью;
Тумба вкатная;
Шкаф;
Учебная литература;
Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
1С: Предприятие

Код	Наименование литературы
	ОСНОВНАЯ
	Электронные издания
1.1	Портал гостиничного бизнеса hoteiline.ru .
1.2	Материалы общества профессионалов гостиничного бизнеса www.frontdesk.ru .
1.3	Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://www.urait.ru/
1.4	Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://www.academia-moscow.ru/

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает обязательные практические занятия на базе

МТКП и гостиниц, являющимися базами практики, с которыми колледж заключил договор. К учебной практике допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей.

При проведении занятий практического типа по профессиональному модулю ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» в зависимости от сложности изучения темы рекомендуется деление на подгруппы (мини-группы).

Изучение программы модуля, проводимое в форме практического освоения профессиональных компетенций, завершается дифференцированным зачетом.

Учебную практику рекомендуется проводить после изучения разделов модуля непрерывным циклом в специализированных кабинетах колледжа или на базовых предприятиях с проведение тренинга операционных и поведенческих навыков под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля и специалистов.

Руководители практики студентов от предприятия базы-практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к учебной практике (по профилю специальности) в рамках данного профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является освоение учебной практики модуля.

В конце прохождения учебной практики проводится дифференцированный зачет (комплексный) и предоставляется отчет по практике в 2 семестре.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего образования социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в гостиничных предприятиях не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в гостиничных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Итоговыми документами обучающихся, подтверждающими практическое освоение всех видов профессиональных компетенций модуля, являются:

- отчет о практике;
- сертификат (наиболее успевающим обучающимся с отличными практическими навыками освоения профессии).

Рецензия
на рабочую программу учебной практики профессионального модуля
ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих»

Предложенная на рецензирование программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и профессиональному стандарту специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Рабочая программа содержит следующие структурные элементы:

- Титульный лист;
- Паспорт программы учебной практики;
- Структуру и содержание обучения по учебной практике;
- Условия реализации учебной практики;
- Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

Максимальная нагрузка составляет 38 часов, в том числе 36 часов – учебная практика, 2 часа - консультации по практике.

В паспорте программы практики указаны область применения программы, цели и задачи учебной практики.

В разделе «Структура и содержание обучения по учебной практике» приводятся виды и объемы работ, основные темы заданий на практику и требования по выполнению этих заданий.

В разделе «Условия реализации учебной практики» перечислены требования к материально-техническому и информационному обеспечению дисциплины.

Раздел «Контроль и оценка результатов освоения учебной практики» включает показатели результатов обучения, показатели и критерии их оценки, а также формы и методы контроля.

В программе отражена практическая направленность учебной практики, а также сформированность у обучающихся профессиональных знаний и умений первоначального практического опыта.

Данная программа одобрена и рекомендована для обучения в среднем профессиональном учебном заведении по данной специальности.

Рецензент _____



*Юлия Романовна С.А. директор
ФПК «ЗЗТУ»*

4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной, производственной (преддипломной) практики, государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис разработаны и рассмотрены на методическом совете Московского технологического колледжа питания и утверждены директором колледжа.

5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ

ОП СПО ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис обеспечена комплектом рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в полном объеме, разработанных в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

ОП СПО ППССЗ обеспечена разработанными преподавателями дисциплин и профессиональных модулей учебно-методическими комплексами, включающими рабочие программы учебной дисциплины или профессионального модуля, календарно- тематический план, методические рекомендации по выполнению практических работ, методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы, фонд оценочных средств.

ОП СПО ППССЗ обеспечена учебно-методическими комплексами по организации всех видов практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная).

Все профессиональные дисциплины специальности преподаются с использованием лабораторий, компьютеров, мультимедийной техники. В образовательном процессе используется соответствующее программное обеспечение:

стандартный пакет Ms Office 2007, 2010, 2013 г. (Word, Excel, Power Point)

обеспеченность ОП СПО ППССЗ специальности учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе (Urait.ru, Aademia-library.ru) и библиотечным фондам, содержащим издания по основным изучаемым дисциплинам (модулям) ОП СПО ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

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

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по направлению подготовки «Гостиничный сервис» библиотечный фонд имеет 3 наименования отечественных журналов: «Гостиничное дело», «Гостиница и ресторан: бизнес и управление», «Ресторатор».

Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Перечень электронных учебно-методических пособий по направлению

подготовки насчитывает более 70 наименований.

Электронно-библиотечная система (Urait.ru, Aademia-library.ru) обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

В целях реализации компетентного подхода в Колледже используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных производственных ситуаций, психологические и иные тренинги, метод проектов, групповые дискуссии, уроки- конференции и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

В соответствии с требованиями ФГОС ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис общественного питания ежегодно обновляется (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, устанавливаемых колледжем в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственных практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии).

Разработаны аннотации к рабочим программам, рабочие программы, методическое обеспечение самостоятельной работы и механизмы управления ею, разработано методическое обеспечение использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, разработано методическое обеспечение курсовых работ (проектов), учебно- методическое обеспечение учебной и производственной практики, разработано методическое обеспечение лабораторных и занятий практического типа с учетом использования информационно-коммуникационных технологий, созданы фонды оценочных средств, материалы государственной (итоговой) аттестации (ГИА).

5.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ

Реализация ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

За период с 2019 по май 2020 годы 100% преподавательского состава повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

Реализацию ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис обеспечивают педагогические кадры, в количестве 17 человек, имеющие базовое высшее образование. Из них: 17 человек штатные преподаватели, 3 человека, работающие на условиях внутреннего совмещения. Имеют высшую категорию 5 человек, кандидат экономических наук-1 чел., имеющие высшую категорию – 4 человека, имеющие первую категорию – 7 человек. Доля штатных преподавателей составляет 82 %.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОП СПО ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис приведен в Приложении 5.

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО ППССЗ

Московский технологический колледж питания располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий практического типа и лабораторных работ, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОП СПО ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и занятий практического типа, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров и материально-техническим обеспечением, включая: 16 учебных кабинетов, 5 лаборатории, 1 спортивный зал, 1 открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, 1 стрелковый тир, 1 библиотека, 1 читальный зал с выходом в сеть Интернет, 1 актовый зал;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды;

- обеспечение обучающихся очной форме обучения, общими учебными площадями в соответствии с нормативами.

При использовании электронных изданий во время самостоятельной подготовки, каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Компьютерные классы оснащены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access), Операционная система Microsoft Windows 10, Справочная Правовая система «Консультант Плюс», Электронный справочник «Система Гарант», комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio.

Перечень материально-технического обеспечения дисциплин ОП СПО ППССЗ приведен в Приложении 4.

6. Характеристика социально-культурной среды, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

В колледже создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств, обучающихся по программам СПО.

Формирование среды Колледжа направлено на развитие общих компетенций, самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д.

Воспитательная работа в Колледже является неотъемлемой частью образовательного процесса и организована на основе Конституции РФ, Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» и других нормативных правовых документов, Устава ФГБОУ ВО Российский экономический Университет, локальных нормативных актов, перспективных и календарных планов работ Колледжа.

Эта деятельность ориентирована на создание воспитательного пространства в целях обеспечения социально-культурного и профессионального самоопределения обучающихся.

Особенностью построения воспитательной работы в Колледже является создание системы, позволяющей обучающимся органично и продуктивно развиваться в гуманистической атмосфере образовательной организации, коллектива профессионалов и единомышленников.

Главной целью воспитательной работы является подготовка конкурентоспособного специалиста среднего профессионального звена, обладающего компетенциями и качествами, востребованными на столичном рынке труда, способного решать амбициозные задачи, способствующие развитию экономики страны.

Мероприятия по воспитательной работе, проводимые в колледже включают: участие в Worldskills, конкурс «Профессии горничная», конкурс «Лучшая команда службы приема-размещения и бронирования», мастер-класс от ПАО «Космос», тренинг «Инновационные технологии в гостиничной деятельности», экскурсия в гостиницу «Mariott Тверская».

В соответствии с Концепцией развития Колледжа основными направлениями воспитательной работы являются:

1. Профессиональное воспитание.
2. Военно – патриотическое (гражданское) воспитание.
3. Формирование и популяризация здорового образа жизни, профилактика табакокурения, употребления алкоголя, наркотических и психоактивных веществ.
4. Духовно – нравственное воспитание.
5. Экологическое воспитание.

Воспитательная работа осуществляется совместными усилиями преподавателей, методического объединения кураторов учебных групп, социально – психологической службы, библиотеки, объединений дополнительного образования и общественных советов самоуправления (студенческий совет).

Планирование, организацию и руководство воспитательной работой осуществляет педагог-организатор по воспитательной работе и кураторы учебных групп.

Традиционные мероприятия в масштабе Колледжа проводятся в полном объеме: праздничные и тематические воспитательны мероприятия и концерты, спортивно – массовые мероприятия, уроки мужества и тематические классные часы, встречи с ветеранами, экскурсии, краеведческие мероприятия и др.

Для реализации воспитательного процесса имеются оснащенные всем необходимым учебные аудитории, актовый зал, спортивные залы и площадка, Преподаватели и студенты участвуют в различных научно – практических конференциях организаций работодателей и ВУЗов-партнёров, викторинах, смотрах и конкурсах.

В Колледже регулярно проводятся конкурсы стенных газет и плакатов, фотоконкурсы, конкурсы сочинений и профессионального мастерства. Победителям вручаются награды.

Большое внимание уделяется патриотическому воспитанию, изучению исторического и культурного наследия Москвы и России, организуются обзорные экскурсии по достопримечательностям и памятникам архитектуры Москвы, а также экскурсии по историческим и памятным местам Подмосковья. Организуется посещения музеев, театров, различных культурно-массовых, общественных и образовательных мероприятий.

Студенческий совет принимает участие в организации досуга молодёжи, популяризации здорового образа жизни, реализации молодёжных социальных и творческих проектов.

Работа студенческого самоуправления ведётся в соответствии с Положением «О Студенческом совете». Студенческий совет активно принимает участие в подготовке и проведении различных мероприятий: семинаров студенческого актива, фестивалей художественной самодеятельности, акциях по профилактике употребления наркотиков и других психоактивных веществ и т.д.

На протяжении многих лет поддерживается дружба с ветеранами ВОВ и других военных конфликтов, которым оказывается шефская помощь. Ветераны являются нашими наставниками и почетными гостями на всех праздниках и торжественных мероприятиях.

Особое внимание уделяется организации и проведению спортивно-массовых мероприятий и занятий в спортивных секциях. Как результат работы педагогического коллектива следует отметить ежегодное увеличение числа студентов, систематически занимающихся различными видами спорта.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО ППССЗ

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП СПО ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств в соответствии с Положением о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями и утверждаются на предметно-цикловой комиссии, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются преподавателями и утверждаются на предметно-цикловой комиссии после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня сформированности компетенций студентов в соответствии с ФГОС

СПО.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки уровня сформированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, выполнение и защита курсовых и дипломных работ, защита портфолио, тренинги, лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Освоение ОП СПО ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и проводится в соответствии с программой ГИА.

Программа ГИА разрабатывается преподавателями и рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии после предварительного положительного заключения работодателей.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную обучающимся 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 основной профессиональной образовательной программы.

Тематика выпускных работ разрабатывается ведущими преподавателями и утверждается директором Московского технологического колледжа питания. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента, которые рассматриваются предметно-цикловой комиссией и утверждаются заведующим отделением.

Задания на дипломную работу выдаются не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Выполнение дипломной работы сопровождается консультациями руководителя, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Выполненные дипломные работы рецензируются ведущими специалистами предприятий. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

Заведующий отделением после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите. Приказом директора Колледжа объявляется допуск студентов к защите дипломной работы.

Защита дипломной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Комиссия в составе: председателя, заместителя председателя, ответственного секретаря и членов комиссии не менее 2 человек, назначается приказом ректора Университета.

На заседании ГЭК секретарем представляются следующие документы:

- Программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора Колледжа о допуске студентов к ГИА;
- подтверждение освоения компетенций по видам профессиональной деятельности;
- сведения об успеваемости;
- зачетные книжки студентов;
- протоколы заседаний ГЭК.

На защиту дипломной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателями ГАК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

По итогам защиты выпускной квалификационной работы членами ГЭК принимается решение о присвоении квалификации – менеджер и выдается документ о среднем профессиональном образовании установленного образца. Программа государственной итоговой аттестации прилагается.

Программа государственной итоговой аттестации

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Московский технологический колледж питания

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

специальность **43.02.11 Гостиничный сервис»**
(базовый уровень)

2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	
1.1. Область применения Программы государственной итоговой аттестации	
1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации.....	
1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:.....	
2.....	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
2.1. Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации:.....	
2.2. Содержание государственной итоговой аттестации, включая типовой фонд оценочных средств	
2.3. Документы государственной итоговой аттестации	
3.....	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:	
3.2. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации.....	
3.3. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации	
3.4. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации	
4.....	ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
4.1. Оценка выпускной квалификационной работы	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968, изменениями, внесенными в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968, утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 года № 74, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденным Ученым Советом Университета 25 июня 2019 года, протокол №13, а также нормативно-правовым регулированием в сфере образования, определенным в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2017 г. № 06-ПГ-МОН-24914 «защите выпускной квалификационной работы» по образовательным программам среднего профессионального образования.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Программа государственной итоговой аттестации является частью ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Итоговая аттестация, завершающая освоение ОП СПО ППССЗ, является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения студентами основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Формой государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис» является выпускная квалификационная работа (ВКР).

Проведение части итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

В программе итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения Программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) является частью ОП СПО ПСССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД)** специальности:

- 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

Менеджер (базовой подготовки) должен обладать профессиональными и общими компетенциями, соответствующими видам профессиональной деятельности:

1. Бронирование гостиничных услуг.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

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.

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.

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. 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.

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.

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.

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.

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

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис». ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3 Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

Общий объем ГИА – 6 недель, в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели (144 часа),
- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели (72 часа).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Форма – выпускная квалификационная работа.

Сроки проведения - в соответствии с графиком проведения итоговой аттестации.

2.2 Содержание государственной итоговой аттестации, включая типовой фонд оценочных средств

Тематика выпускных квалификационных работ

Пп №	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Развитие конкурентоспособности гостиничного предприятия в современных условиях (проект на англ. яз)	ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг;
2.	Разработка и проектирование гостиничных услуг как компонент туристического продукта (проект)	
3.	Организация управления проектами на примере гостиничного предприятия	
4.	Направления повышения эффективности управления гостиничным предприятием	
5.	Иновации в ресторанном бизнесе на примере гостиничных предприятий питания.	
6.	Иновационная деятельность гостиничного предприятия – фактор повышения его конкурентоспособности	
7.	Управление брендом гостиничного предприятия	
8.	Прибыль и рентабельность как критерии конкурентоспособности предприятий гостиничного бизнеса (на примере конкретной гостиницы)	
9.	Анализ автоматизированных информационных систем и критерии их выбора на предприятиях гостиничного бизнеса (на примере конкретной гостиницы)	
10.	Управление производительностью труда и оценка его эффективности на примере гостиничного предприятия.	
11.	Повышение эффективности управления коммуникациями в гостинице	
12.	Разработка рекомендаций по совершенствованию организационно-управленческой структуры гостиницы в целях повышения уровня сервиса(на примере конкретной гостиницы)	
13.	Влияние корпоративной культуры на эффективность деятельности гостиничного персонала	
14.	Формирование приверженности персонала и потребителей гостиницы	

15.	Культура обслуживания и правила этикета на примере гостиничного предприятия	ПМ.03. Организация обслуживания гостей в процессе Проживания;	
16.	Менеджер в гостиничном сервисе: проблемы этики, компетенции и ответственности.		
17.	Влияние стиля управления гостиничным комплексом на удовлетворенность работников условиями деятельности (на примере...)		
18.	Оценка эффективности деятельности гостиничного персонала		
19.	Психологическая комфортность как фактор эффективной деятельности сотрудников гостиничного предприятия(на примере...)		
20.	Разработка комплекса мероприятий по совершенствованию программ поощрения и стимулирования постоянных клиентов гостиницы (на примере конкретной гостиницы)		
21.	Управление ролевыми конфликтами и методы работы с неудобными клиентами в гостинице.		
22.	Повышение конкурентоспособности гостиничного ресторана на принципах маркетинга		
23.	Разработка рекомендаций по совершенствованию организационно-управленческой структуры гостиницы в целях повышения уровня сервиса(на примере конкретной гостиницы)		
24.	Роль языковой подготовки в повышении эффективности деятельности персонала		
25.	Разработка и совершенствование программы лояльности клиентов в гостиничном сервисе (на примере конкретной гостиницы)		
26.	Анализ и совершенствование направлений позиционирования гостиничного продукта для гостиничных предприятий (на примере конкретной гостиницы)		
27.	Научающаяся организация и управление знанием (на примере гостиничного предприятия)		
28.	Направления повышения доходности гостиничной компании (на примере конкретной гостиницы)		
29.	Концепция управления доходами в гостиничном предприятии		
30.	Внедрение системы сбалансированных показателей (на примере гостиничного предприятия)		
31.	Тарифная политика гостиничного предприятия		
32.	Повышение эффективности системы сбыта гостиничного предприятия		ПМ.04 Продажи гостиничного продукта;
33.	Оmnikanальный маркетинг в гостиничном бизнесе (на примере гостиничного предприятия)		
34.	Управление характеристиками и отличительными особенностями гостиничного продукта		
35.	Современные методы продвижения (на примере гостиничного предприятия)		
36.	Организация системы питания в гостинице		

37.	Внедрение современных методов обслуживания в предприятиях питания гостиницы	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
38.	Организация банкетов в гостиничных ресторанах	
39.	Организация и формы обеспечения безопасности в гостиничном бизнесе (на примере конкретной гостиницы)	
40.	Разработка и проектирование инновационного гостиничного продукта (на примере конкретной гостиницы)	
41.	Разработка бизнес-плана создания предприятия в существующем гостиничном комплексе.	
42.	Бизнес-концепция и рыночное позиционирование конкурентоспособной гостиницы.	
43.	Разработка инструкций по контролю качества Административно-хозяйственной службы в конкурентоспособных гостиницах	
44.	Гостиничные услуги – основной компонент туристического продукта (на примере гостиничного предприятия)	
45.	Разработка стратегий развития гостиничного предприятия	
46.	Современные проблемы сервиса в гостиничной индустрии и их решение на примере гостиницы	
47.	Развитие конкурентных преимуществ на примере гостиничного предприятия	
48.	Серверная деятельность гостиниц в условиях глобализации(на примере отеля)	
49.	Внедрение международных стандартов и технологий работы службы приема и размещения в современных условиях	
50.	Возрастающая роль службы приема и размещения в повышении эффективности деятельности гостиницы	
51.	Бизнес-процесс обслуживания гостей и его совершенствование на примере гостиницы	
52.	Основные направления повышения эффективности маркетинговой деятельности гостиницы	
53.	Пути совершенствования механизма информационного обеспечения взаимодействия между службами гостиницы	
54.	Влияние маркетинговой деятельности гостиничного предприятия на прибыль и рентабельность	
55.	Способы повышения эффективности операционной деятельности службы приема и размещения	
56.	Анализ предоставляемых услуг и разработка рекомендаций по совершенствованию их качества на примере гостиничного предприятия.	
57.	Механизмы увеличения наполняемости объектов размещения в период после проведения спортивно-массовых мероприятий (на примере конкретной гостиницы)	

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и направлена на формирование компетенций указанных модулей.

Перечень тем по выпускным квалификационным работам:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях цикловых методических комиссий;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей.

Структура выпускной квалификационной работы:

- 1) введение
- 2) основная часть
 - теоретическая часть
 - практическая часть
- 3) заключение
- 4) список использованной литературы
- б) приложения

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над **теоретической частью** определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Работа над практической частью должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

Защита выпускных квалификационных работ

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом, в соответствии с ФГОС СПО.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передаёт выпускную квалификационную работу в Государственную экзаменационную комиссию (ГЭК). Факт допуска к защите подтверждается резолюцией заместителя директора на титульном листе работы.

При защите ВКР оценивается:

- глубина проработки теоретических вопросов, исследуемых на основе анализа используемых источников;
- полнота и глубина раскрытия темы, правильное соотношение теоретического и фактического материала, связь теоретических положений с практикой;
- умелая систематизация данных в виде таблиц, графиков, схем с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития организации, учреждения;
- критический подход к изучаемым фактическим материалам с целью поиска резервов повышения эффективности деятельности организации, учреждения;
- аргументированность, самостоятельность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;
- четкость структуры работы, грамотность, хороший язык и стиль изложения, правильное оформление, как самой работы, так и научно-справочного аппарата;

Выступление в ходе защиты должно быть четким и лаконичным; содержать основные направления

дипломной работы; освещать выводы и результаты проведенного исследования.

Процедура защиты состоит из краткого сообщения автора работы об основном содержании работы, выводах и рекомендациях автора (рекомендуется использование электронных презентаций), ответов дипломанта на замечания членов комиссии и присутствующих, коллективного обсуждения качества работы и ее окончательной оценки.

1.3 Документы государственной итоговой аттестации

Решение ГЭК о присвоении квалификации «Менеджер» по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» о выдаче диплома выпускникам, прошедшим ГИА оформляется протоколом ГЭК и приказом ректора. По окончании государственной итоговой аттестации ГЭК составляет ежегодный отчет о работе.

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.3 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

При выполнении выпускной квалификационной работы:

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации, оборудованного следующим образом:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет, оснащенный следующим образом:

- рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Учебный кабинет № 303

(для подготовки выпускной квалификационной работы и проведения защиты выпускной квалификационной работы)

Столы ученические (20);

Стулья ученические (40);

Стул учительский;

Стол учительский;

Рабочая станция;

Монитор;

Проектор;

Экран;

Крамер;

Акустические колонки;

Микрофон;

Доска с магнитной поверхностью;

Трибуна;

Шкафы (3);

Тумба вкатная;

Тумба;

Учебная литература;

Нормативно-правовые документы;

Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);

Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

Методические пособия.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

Операционная система Microsoft Windows 10

Учебный кабинет № 123

(для подготовки выпускной квалификационной работы и проведения защиты выпускной квалификационной работы)

Стол ученический (15);

Стул ученический (30);

Стол учительский (1);

Стул учительский (1);

Рабочая станция (1);

Монитор (1);

Проектор (1);

Экран (1);

Крамер (1);

Акустические колонки (1);

Доска с магнитной поверхностью (1);

Шкафы (4);

Учебно-наглядные пособия;

Методические пособия.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

Операционная система Microsoft Windows 10

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть

Интернет №212

Стол ученический (2);

Стул ученический (4);

Стол учительский;

Стул учительский;

Компьютерный столик (4);

Компьютерные кресла (4);

Монитор (5);

Системный блок;

Рабочая станция (4)

подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;

Стеллаж 2-х секционный (3);

Стеллаж 3-х секционный (16);

Стеллаж 5-х секционный;

Шкаф;

Шкаф комбинированный;

Шкаф комбинированный двухдверный;

Шкаф закрытый;

Шкаф для документов;

Учебная литература;
Учебная, справочная, художественная литература.

Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
Операционная система Microsoft Windows 10;

Компьютерный класс № 117а

Стол ученический (5);
Стул ученический (10);
Стол учительский;
Стул учительский;
Столик компьютерный (4);
Кресла компьютерные (4);
Системный блок (5);
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Монитор (5);
Доска с магнитной поверхностью;
Шкаф (2);
Учебная литература;
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);
Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
1С: Предприятие

Компьютерный класс №118

Стол ученический (5);
Стул ученический (10);
Столик компьютерный (5);
Кресла компьютерные (5);
Стол учительский;
Стул учительский;
Рабочая станция;
Монитор;
Системный блок (5);
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;
Монитор (5);
Доска с магнитной поверхностью;
Тумба вкатная;
Шкаф;
Учебная литература;
Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

1С: Предприятие

3.2 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

- Программа государственной итоговой аттестации
- Методические рекомендации по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы
- Литература по специальности
- Периодические издания по специальности
- Обеспечение доступа к информационным, научным и методическим ресурсам сети Интернет

3.3 Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержденном Приказом Минобрнауки РФ № 968 от 16 августа 2013 г.)

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад автора ВКР (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации или других наглядных материалов, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы автора ВКР. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется за следующую ВКР:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

- при защите работы дипломант показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую ВКР:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

4. При подготовке к ГИА студентам оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными распорядительным документом. Во время подготовки студенту может быть предоставлен доступ в Интернет.

5. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

3.4 Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) и апелляционной комиссией (АК). Заявка по кандидатурам председателей ГЭК, а также по составам ГЭК и АК подается в Управление развития СПО, в соответствии с установленными формами. Составы ГЭК и АК утверждается приказом курирующего проректора.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Кандидатура председателя ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования и науки РФ на основании решения Ученого совета Университета. Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в Университете и структурных подразделениях СПО, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
- представителей работодателей по профилю подготовки выпускников.

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Численный состав ГЭК составляет 6 человек, включая председателя, заместителя председателя, трех членов комиссии и секретаря комиссии.

АК состоит из председателя, не менее 5 членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем АК является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов АК.

4.ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1 Оценка выпускной квалификационной работы

критерии	показатели оценки «2 - 5»			
	«неудовлетворитель но»	«удовлетворительн о»	«хорошо»	«отлично»

Актуальность	Актуальность исследования автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Содержание работы более или менее точно отражает основные аспекты изучаемой темы.	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и цели работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны между собой.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием.	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты. Антиплагиат меньше 50%.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в содержании, путается в изложении материала. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР
Оформление работы	Много нарушений правил оформления работы, неверно оформлены ссылки.	Представленная ВКР не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Используемые источники	Автор совсем не ориентируется в материале, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в материале, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в материале, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 15. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в материале, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

Рецензия
на рабочую программу «Государственная итоговая аттестация»
Московского технологического колледжа питания
РЭУ им. Г.В. Плеханова

Представленная рабочая программа «Государственная итоговая аттестация» предназначена для подготовки специалистов среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис». Составлена в соответствии с ФГОС СПО, учебным планом и профессиональным стандартом.

Максимальная нагрузка – 216 часов. Рабочая программа Государственной итоговой аттестации (далее ГИА) соответствует нормативным и методическим требованиям, предъявляемым к программам ГИА.

Программа состоит из пояснительной записки, включающих цели ГИА, объем и формы проведения государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»

В программе итоговой аттестации разработана примерная тематика выпускных квалификационных работ, отвечающих следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности.

Содержание рабочей программы позволяет проверить и оценить как уровень теоретической подготовки обучающихся, так и наличие у них практических навыков.

Рабочая программа составлена на высоком профессиональном уровне, отвечает требованиям подготовки специалиста среднего специального образования по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Рецензент: _____
«14» 01 2020 г.


Рецензент
Профессионально-педагогический колледж



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

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» №1199 от 29 октября 2013 г.
- приказ Минобрнауки России от 5.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО /СПО»;
- положение о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего специального образования в федеральном государственном бюджетном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего специального образования в федеральном государственном бюджетном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
- положение о разработке образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» от «27» июня 2018 г. с внесенными изменений от 25 июня 2019 г., протокол Ученого совета № 13.
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77- 77/012-77/012/066/2015-146/2 от 10.12.2015 бессрочное, № 77:01:0005006:1136 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
- Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в ЦАО, санитарно-эпидемиологическое заключение №77.14.24.000. М.001592.03.17 от 28.03.2017 г. (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по ЦАО Главного управления МЧС России по г. Москве №1 от 25.08.2016 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77- 77/012-77/012/066/2015-149/2 от 10.12.2015 бессрочное, № 77:01:0005006:1128 ЦАО (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
- Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в ЦАО Санитарно-эпидемиологическое заключение №77.14.24.000. М.000901.02.17 от 22.02.2017 г. (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по ЦАО Главного управления МЧС России по г. Москве

- №1 от 25.08.2016 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
- договор субаренды от 27.03.2020 г. №27-ЕП-ВН/20. Срок действия с 27.03.2020 г. по 28.02.2021 г. Условный номер: 77-77-22/016/2009-655 (107104, г. Москва, ул. Стромынка, д. 4, соор. 3, Летний стадион Олимпийского центра им. Братьев Знаменских (открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий).
 - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве в Восточном административном округе города Москвы (107104, г. Москва, ул. Стромынка, д. 4, соор. 3, Летний стадион Олимпийского центра им. Братьев Знаменских (открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий);
 - санитарно-эпидемиологическое заключение №77.15.16.000. М.003995.06.18 от 29.06.2018 г. (107104, г. Москва, ул. Стромынка, д. 4, соор.. 3, Летний стадион Олимпийского центра им. Братьев Знаменских (открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий);
 - Региональный отдел надзорной деятельности и профилактической работы Управления по ВАО Главного управления МЧС России по Москве. Заключение о соответствии (несоответствии) объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 25.07.2018 г. №45л;
 - Договор субаренды от 27.03.2020 г. №27-ЕП-ВН/20 Срок действия с 27.03.2020 г. по 28.02.2021 г. Условный номер: 83040 107104, г. Москва, (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);
 - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве в Восточном административном округе города Москвы. Санитарно-эпидемиологическое заключение №77.15.16.000. М.003998.06.18 от 29.06.2018 г., (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);
 - Региональный отдел надзорной деятельности и профилактической работы Управления по ВАО Главного управления МЧС России по Москве, (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс). Заключение о соответствии (несоответствии) объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 25.07.2018 г. №45л, (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);
 - справочная Правовая система «Консультант Плюс» Договор № Сог-4/1 от 10.02.2014 бессрочная;
 - программное обеспечение «Антиплагиат» Договор № 100-ЗА-ВН/19 от 15.07.2019.
 - Срок договора 15.07.2019 -14.07.2020;
 - Операционная система Microsoft Windows 10 Договор № 1-АЭФ-ВН/19 от 11.03.2019
 - Компас – 3D № 15-АЭФ-ВН/19 от 8.07.2019 бессрочная;
 - 1С: Предприятие Подписка ИТС ПРОФ ВУЗ от 17.05.19 бессрочная;
 - пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Договор № 1-АЭФ-ВН/19 от 11.03.2019;
 - Adobe Photoshoop CS 5 Лицензия №769527 от 06.07.10 бессрочная
 - ABBY FineReader 12 Лицензионный сертификат №197140 от 30.12.16;
 - Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита Договор № ЛД/20-ЕП-ВН/19 от 28.03.2019;
 - Электронный справочник «Система Гарант» Договор № 13 А/ 261 / 16 от 18 октября 2016 бессрочная.
 - заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по САО Главного управления МЧС России по г. Москве №3 от 09.12.2016 (125445, г. Москва, ул. Смольная 3б);
 - заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по САО Главного управления МЧС России по г. Москве №3 от 03.12.2016 (115054, г. Москва, ул. Зацепа д. 43);

- санитарно-эпидемиологическое заключение №77.07.16.000. М.001540.03.20 от 20.03.2020 г. (125445, г. Москва, ул. Смольная 36);
- санитарно-эпидемиологическое заключение №77.01.16.000. М.001510.03.20 от 19.03.2020 г. (115054, г. Москва, ул. Зацепа д. 43);
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77- 13/015/2006-933 от 15.12.2006, (125445, г. Москва, ул. Смольная 36); кадастровый номер 77:09:00010104413
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77- 12/031/2011-436 от 29.09.2011 (115054, г. Москва, ул. Зацепа д. 43). кадастровый номер 77:01:0006013:1034

профессиональные базы данных:

- База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/ Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
- Справочная правовая система «Консультант Плюс»
База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/;
- MS Access.
- ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

9. Приложение

Приложение 1	График учебного процесса
Приложение 2	Учебный план для реализующих ОП СПО ППССЗ 3 поколения
Приложение 3	Матрица соответствия компетенций (распределение компетенций)
Приложение 4	Перечень материально-технического обеспечения ОП СПО ППССЗ
Приложение 5	Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОП СПО ППССЗ

Приложение 2
«Учебный план для реализующих ОП СПО ППСЗ 3 поколения»

Индекс	Наименование целей, результатов, действий, профессиональная компетенция, ИКТ, проект	Формы проектной активности		Учебная нагрузка обучающихся, ч.																											Максимальная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
		Защита	Защита	Распределение по курсам и семестрам																											ИКТ	Общ.	Всего																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
				Курс 1							Курс 2							Курс 3							Курс 4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
				Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3			Семестр 4		Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3			Семестр 4		Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Резон.	Симст.	Колуль.	Обязательная	Академ. проект	ИКТ	Пр. проект	Резон.	Симст.	Колуль.	Обязательная	Академ. проект	ИКТ	Пр. проект	Резон.	Симст.	Колуль.	Обязательная	Академ. проект	ИКТ	Пр. проект	Резон.	Симст.	Колуль.	Обязательная	Академ. проект	ИКТ	Пр. проект																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134	1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143	1144	1145	1146	1147	1148	1149	1150	1151	1152	1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161	1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170	1171	1172	1173	1174	1175	1176	1177	1178	1179	1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188	1189	1190	1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197	1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215	1216	1217	1218	1219	1220	1221	1222	1223	1224	1225	1226	1227	1228	1229	1230	1231	1232	1233	1234	1235	1236	1237	1238	1239	1240	1241	1242	1243	1244	1245	1246	1247	1248	1249	1250	1251	1252	1253	1254	1255	1256	1257	1258	1259	1260	1261	1262	1263	1264	1265	1266	1267	1268

Приложение 3
Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП СПО ППССЗ
специальность 43.02.11 Гостиничный сервис

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
ПД	Профильные дисциплины												
ПОО	Предлагаемые ОО												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4										
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4										
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК	ПК	ПК	ПК								

		2.3	2.4	2.5	3.3								
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.3								
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4										
ОП.01	Менеджмент	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3				
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 3.3	ПК 3.4									
ОП.03	Экономика организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.6	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1							
ОП.04	Бухгалтерский учет	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.6	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1							
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК	ПК										

		4.3	4.4										
ОП.07	Деловой иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4										
ОП.08	Управленческая психология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.3	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.4									
ОП.09	Управление персоналом	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1		
ОП.10	Управление качеством в гостиничном бизнесе	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.2		
ОП.11	Финансы, денежное обращение и кредит	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4										
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Бронирование гостиничных услуг	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
МДК.01.01	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

ПМ.02	Прием, размещение и выписка гостей	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6									
МДК.02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6									
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6									
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6									
ПМ.03	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
МДК.03.01	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
ПМ.04	Продажи гостиничного продукта	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											

МДК.04.01	Организация продаж гостиничного продукта	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих												
УП.05.01	Учебная практика												
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)												
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)												
	Государственная итоговая аттестация												
	Подготовка выпускной квалификационной работы												
	Защита выпускной квалификационной работы												

Приложение 4
«Перечень материально-технического обеспечения ОП СПО ППССЗ»
специальность 43.02.11 «Гостиничный сервис»

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения
1	2	3
1.	Основы философии	<p>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин № 302 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Плакатница; Тумба вкатная; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);</p>

		<p>Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин № 306 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (18); Стул ученический (36); Стол учительский; Стул учительский; Доска; Тумба вкатная; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p>
2.	История	<p>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин № 302 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна;</p>

		<p>Шкафы (3); Плакатница; Тумба вкатная; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Учебный кабинет № 303 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;</p>

		<p>Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <hr/> <p>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин № 306 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (18); Стул ученический (36); Стол учительский; Стул учительский; Доска; Тумба вкатная; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p>
3.	Иностранный язык	<p>Кабинет иностранного языка № 203 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Компьютерный столик (12); Компьютерные кресла (12); Стул учительский; Стол учительский; Монитор (13); Системный блок (13); Монитор LCD Samsung; Компьютер Intel Dual-core Celeron J4005; Комплект Logitech Desktop MK120; Сетевой фильтр Pilot m-MAX 1,8м (4 розетки) (13); Экран; Проектор; Наушники (13); Микрофон (13);</p>

		<p>Акустические колонки; Лингафонное оборудование на 13 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Шкаф комбинированный; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Учебный кабинет № 303 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба;</p>

		<p>Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Кабинет иностранного языка № 204 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Столы ученические (8); Стулья ученические (16); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Доска с магнитной поверхностью; Проектор; Экран; Акустические колонки; Микрофон; Тумба вкатная; Шкафы (2); Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;</p>

		<p>Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
4.	Физическая культура	<p>Учебный кабинет № 303 <i>(для проведения групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p> <p>Спортивный зал № 11 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i> Стенка гимнастическая (6); Перекладина навесная универсальная для стенки</p>

		<p> гимнастической (6); Гимнастические скамейки (10); Гимнастические снаряды (4) (перекладина, брус, бревно, конь с ручками, конь для прыжков); Тренажеры для занятий атлетической гимнастикой (6); Маты гимнастические (10); Канат (8); Шест для лазания (8); Канат для перетягивания (8); Стойки для прыжков в высоту (6); Перекладина для прыжков в высоту (6); Зона приземления для прыжков в высоту (6); Беговая дорожка (6); Ковер борцовский (6); Татами (5); Скакалки (35); Палки гимнастические (8); Мячи набивные (10); Мячи для метания (10); Гантели (разные) (6); Гири 16, 24, 32 кг (6); Секундомеры (6); Весы напольные (4); Ростомер (6); Динамометры, приборы для измерения давления (6); Кольца баскетбольные (6); Щиты баскетбольные (6); Рамы для выноса баскетбольного щита (6); Стойки баскетбольные (6); Защита для баскетбольного щита и стоек (6); Сетки баскетбольные (6); Мячи баскетбольные (10); Стойки волейбольные (6); Защита для волейбольных стоек (6); Сетка волейбольная (6); Антенны волейбольные с карманами (2); Волейбольные мячи (10); Ворота для мини-футбола (4); Сетки для ворот мини-футбольных (4); </p>
--	--	---

		<p>Гасители для ворот мини-футбольных (4); Мячи для мини-футбола (4)</p> <hr/> <p>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i></p> <p>Мобильная полоса препятствий; Яма с водой для стилия-чеза (14 кв. м); Сектор для прыжка в длину и тройного прыжка (длина разбега 60 м, яма с песком 21 кв. м) (2); Брусек отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка; Сектор для прыжка в высоту (250 кв. м); Стойки для прыжков в высоту (3); Сектор для толкания ядра и метания диска (40 кв. м); Упор для ног (4); Упор для метания ядра (4); Ядра (8); Указатели дальности метания на 25,30,35,40,45,50,55 (2); Беговая дорожка по кругу длина каждой 400 м (6); Барьеры для бега (3); Стартовые флажки (8); Стартовый пистолет (2); Флажки красные и белые (6); Палочки эстафетные (4); Гранаты Учебные Ф-1 (10); Ворота футбольные (2); Сетки для футбольных ворот (2); Мячи футбольные (8); Сетка для переноса мячей (2); Колодки стартовые (4); Нагрудные номер (20); Тумба «Старт-Финиш»; Тумба «Поворот»; Рулетка металлическая (2); Мерный шнур (4); Маты (6); Секундомер (6); Свисток (2).</p> <hr/> <p>Раздевалки №1, 27</p>
--	--	---

		Шкафчики, скамейки
5.	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Лаборатория и тренинговый кабинет: информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности № 307 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (7); Стул ученический (14); Стол учительский; Стул учительский; Компьютерные кресла (13); Компьютерный столик (13); Процессор; Монитор; Компьютер в комплекте (12); Шкаф; Плакатница; Тумба вкатная (2); Доска с магнитной поверхностью; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Электронные пособия; Акустические колонки;</p> <p>Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
6.	Менеджмент	<p>Кабинет менеджмента и управления персоналом № 209 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (25); Стул ученический (50); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Мини-проектор;</p>

		<p>Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Шкафы (2); Шкаф для документов; Шкаф комбинированный; Плакатница (2); Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
		<p>Кабинет менеджмента и управления персоналом № 408 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский; Стул учительский; Доска; Тумба вкатная; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p>
7.	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	<p>Кабинет правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности № 201 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (26); Стул ученический (52); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция;</p>

		<p>Монитор; Мини-проектор; Принтер; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Шкафы (2); Шкаф комбинированный; Плакатница; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p> <hr/> <p>Кабинет правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности № 117 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (8); Стул ученический (16); Стол учительский; Стул учительский; Системный блок; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Шкаф; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия</p> <p>Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10;</p>
--	--	---

		<p>Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
8.	Экономика организации	<p>Кабинет экономики и бухгалтерского учета № 306 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (10); Стул ученический (20); Стол учительский; Стул учительский; Компьютерный столик (7) Компьютерные кресла (7); Системный блок (7); Монитор (7); Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Шкаф; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; 1С: Предприятие; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
9.	Бухгалтерский учет	<p>Кабинет экономики и бухгалтерского учета № 306 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (10); Стул ученический (20); Стол учительский;</p>

		<p>Стул учительский; Компьютерный столик (7) Компьютерные кресла (7); Системный блок (7); Монитор (7); Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Шкаф; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; IC: Предприятие; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
10.	Здания и инженерные системы гостиниц	<p>Кабинет инженерных систем гостиницы и охраны труда № 206 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Монитор; Системный блок; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба; Тумба вкатная; Плакатница; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);</p>

		<p>Учебная литература; Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
11.	Безопасность жизнедеятельности	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности № 208 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (9); Стул ученический (18); Стол учительский; Стул учительский; Системный блок; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба Стенды экспозиционные; Плакаты по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Таблицы по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Нормативно-правовые документы Защитные комплекты ОЗК; Противогазы; Приборы радиационной и химической разведки; Робот-тренажер; Медицинское имущество; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Электронные пособия</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;</p>

		<p>Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10;</p> <hr/> <p>Кабинет безопасности жизнедеятельности №210 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (24); Стул ученический (48); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Мини-проектор; Экран; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Шкафы Pronto КДП-92 (4) Тумба (2); Шкаф комбинированный (2); Столик компьютерный (2); Стенды экспозиционные; Плакаты по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Таблицы по безопасности жизнедеятельности и охране труда; Нормативно-правовые документы; Защитные комплекты ОЗК (5); Противогазы (5); Приборы радиационной и химической разведки (2); Робот-тренажер; Робот-тренажер типа «Гоша» для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления; Тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде; Имитаторы ранений и поражений; Образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО); Средств индивидуальной защиты (СИЗ): Противогаз ГП-7; Респиратор Р-2;</p>
--	--	---

		<p> Защитный костюм Л-1; Общевойсковой защитный костюм; Общевойсковой прибор химической разведки Компас-азимут; Дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности); Медицинское имущество; Образцы средств первой медицинской помощи: Индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; Жгут кровоостанавливающий; Аптечка индивидуальная АИ-2; Комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; Сумка санитарная; Носилки плащевые; Образцы средств пожаротушения (СП); Макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия; Макеты местности, зданий и муляжи; Макет автомата Калашникова; Электронный стрелковый тренажер; Учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения Комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Печатные пособия по ОБЖ; Наглядные пособия по НВП; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Электронные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10 </p> <hr/> <p> Стрелковый тир (электронный) №11а <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i> Комплект обучающегося тира: Интерактивный тир профессионал (3); КСУ PRO TARGET CONSTRUCTOR (army version) ARMY + GTO (3); USB Камера-детектор PSS BASIC CAM (3); </p>
--	--	---

		<p>Лазерная винтовка PSS MP (красный луч) (3); Лазерный автомат PSS АК-74 (красный луч) (3); Лазерный пистолет PSS ПМ (красный луч) (3); Компьютер в комплекте для интерактивного тира (3); Проектор; Экран</p>
12.	Деловой иностранный язык	<p>Кабинет иностранного языка № 203 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Компьютерный столик (12); Компьютерные кресла (12); Стул учительский; Стол учительский; Монитор (13); Системный блок (13); Монитор LCD Samsung; Компьютер Intel Dual-core Celeron J4005; Комплект Logitech Desktop MK120; Сетевой фильтр Pilot m-MAX 1,8м (4 розетки) (13); Экран; Проектор; Наушники (13); Микрофон (13); Акустические колонки; Лингафонное оборудование на 13 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Шкаф комбинированный; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS</p>

		<p>Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Учебный кабинет № 303 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Кабинет иностранного языка № 204</p>

		<p><i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Столы ученические (8); Стулья ученические (16); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Доска с магнитной поверхностью; Проектор; Экран; Акустические колонки; Микрофон; Тумба вкатная; Шкафы (2); Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
13.	Управленческая психология	<p>Кабинет менеджмента и управления персоналом № 209</p> <p><i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (25); Стул ученический (50); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Шкафы (2);</p>

		<p>Шкаф для документов; Шкаф комбинированный Плакатница (2) Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Кабинет менеджмента и управления персоналом № 408 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский; Стул учительский; Доска; Тумба вкатная; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p>
14.	Управление персоналом	<p>Кабинет менеджмента и управления персоналом № 209 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (25); Стул ученический (50); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная;</p>

		<p>Шкафы (2); Шкаф для документов; Шкаф комбинированный Плакатница (2) Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Кабинет менеджмента и управления персоналом № 408 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский; Стул учительский; Доска; Тумба вкатная; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p>
15.	Управление качеством в гостиничном бизнесе	<p>Кабинет менеджмента и управления персоналом № 209 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (25); Стул ученический (50); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью;</p>

		<p>Тумба вкатная; Шкафы (2); Шкаф для документов; Шкаф комбинированный Плакатница (2) Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Кабинет менеджмента и управления персоналом № 408 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский; Стул учительский; Доска; Тумба вкатная; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p>
16.	Финансы, денежное обращение и кредит	<p>Кабинет экономики и бухгалтерского учета № 306 <i>(учебная для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (10); Стул ученический (20); Стол учительский; Стул учительский; Компьютерный столик (7) Компьютерные кресла (7);</p>

		<p>Системный блок (7); Монитор (7); Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Шкаф; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); 1С: Предприятие; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
17.	Профессиональная этика и эстетика	<p>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин № 302 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стол учительский; Стул учительский; Компьютер в комплекте; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Плакатница; Тумба вкатная; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература;</p>

		<p>Нормативно-правовые документы; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин № 306 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (18); Стул ученический (36); Стол учительский; Стул учительский; Доска; Тумба вкатная; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p>
18.	Бронирование гостиничных услуг (профессиональный модуль)	
18.1.	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг	<p>Кабинет организации деятельности службы бронирования №113 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (10); Стул ученический (20); Стол учительский; Стул учительский; Системный блок; Монитор; Мини-проектор;</p>

		<p>Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Шкаф; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; 1С: Предприятие</p>
		<p>Лаборатория и тренинговый кабинет: служба бронирования гостиничных услуг № 215 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (8); Стул ученический (16); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Шкаф комбинированный (4); Шкаф для папок; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Стойка ресепшн; Телефон; Многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс);</p>

		<p>Сейф; POS-терминал; Детектор валют; Лотки для бумаги (4); Часы (4); Учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; 1С: Предприятие</p>
18.2.	Учебная практика	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ» №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс» №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p> <p>Лаборатория и тренинговый кабинет: служба бронирования гостиничных услуг № 215 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (8); Стул ученический (16); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью;</p>

		<p>Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Шкаф комбинированный (4); Шкаф для папок; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Стойка ресепшн; Телефон; Многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс); Сейф; POS-терминал; Детектор валют; Лотки для бумаги (4); Часы (4); Учебно-наглядные пособия Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; 1С: Предприятие</p>
18.3.	Производственная практика (по профилю специальности)	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ» №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс» №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p> <p>Лаборатория и тренинговый кабинет: служба бронирования гостиничных услуг № 215</p>

		<p>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</p> <p>Стол ученический (8); Стул ученический (16); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Шкаф комбинированный (4); Шкаф для папок; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Стойка ресепшн; Телефон; Многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс); Сейф; POS-терминал; Детектор валют; Лотки для бумаги (4); Часы (4); Учебно-наглядные пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; ИС: Предприятие</p>
19.	Прием, размещение и выписка гостей (профессиональный)	

	модуль)	
19.1.	<p>Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей</p>	<p>Кабинет организации деятельности службы приема, размещения, и выписки гостей № 114 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)</i> Стол ученический (10); Стул ученический (20); Стол учительский; Стул учительский; Системный блок; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Шкаф; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература; Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; 1С: Предприятие</p> <hr/> <p>Лаборатория и тренинговый кабинет: гостиничный номер №200 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло;</p>

		<p> Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Стеллаж; Стенка (сервант); Шкаф (платяной); Кровать одноместная (2); Прикроватная тумбочка (2); Настольная лампа (2); Напольный светильник (2); Бра (2); Мини – бар; Стол; Стол офисный бизнес; Журнальный столик; Диван мягкий; Кресло; Стул (3); Зеркало (2); Шкаф (2); Шкаф над мойкой; Телефон; Часы; Верхний светильник (2); Кондиционер; Телевизор; Гладильная доска; Утюг; Пылесос; Ванна; Душевая кабина; Унитаз (2); Раковина; Одеяло (2); </p>
--	--	---

		<p>Подушка (6); Покрывало (2); Комплект постельного белья (4); Шторы; Напольное покрытие; Укомплектованная тележка горничной; Ершик для унитаза (2); Ведерко для мусора (2); Держатель для туалетной бумаги; стакан (2); Полотенце для лица (2); Полотенце для тела (2); Полотенце для ног (2); Салфетка на раковину (2); Полотенце коврик (2); Шкаф для туалетных принадлежностей; Индивидуальные косметические принадлежности (20); Учебно-наглядные пособия</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; 1С: Предприятие</p>
		<p>Лаборатория и тренинговый кабинет: Служба приема и размещения гостей № 200а <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i></p> <p>Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью;</p>

		<p>Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Шкаф комбинированный (4); Шкаф для папок; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Стойка ресепшн; Телефон; Многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс); Сейф; POS-терминал; Детектор валют; Лотки для бумаги (4); Часы (4); Учебно-наглядные пособия Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; 1С: Предприятие</p>
19.2.	Учебная практика	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ» №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс» №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p>
		Лаборатория и тренинговый кабинет: Служба приема и размещения гостей № 200а

		<p><i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Шкаф комбинированный (4); Шкаф для папок; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Стойка ресепшн; Телефон; Многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс); Сейф; POS-терминал; Детектор валют; Лотки для бумаги (4); Часы (4); Учебно-наглядные пособия</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; ИС: Предприятие</p> <hr/> <p>Лаборатория и тренинговый кабинет: гостиничный номер №200 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p>
--	--	---

		<p> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Стеллаж; Стенка (сервант); Шкаф (платяной); Кровать одноместная (2); Прикроватная тумбочка (2); Настольная лампа (2); Напольный светильник (2); Бра (2); Мини – бар; Стол; Стол офисный бизнес; Журнальный столик; Диван мягкий; Кресло; Стул (3); Зеркало (2); Шкаф (2); Шкаф над мойкой; Телефон; Часы; Верхний светильник (2); Кондиционер; Телевизор; Гладильная доска; Утюг; </p>
--	--	---

		<p> Пылесос; Ванна; Душевая кабина; Унитаз (2); Раковина; Одеяло (2); Подушка (6); Покрывало (2); Комплект постельного белья (4); Шторы; Напольное покрытие; Укомплектованная тележка горничной; Ершик для унитаза (2); Ведерко для мусора (2); Держатель для туалетной бумаги; Стакан (2); Полотенце для лица (2); Полотенце для тела (2); Полотенце для ног (2); Салфетка на раковину (2); Полотенце коврик (2); Шкаф для туалетных принадлежностей; Индивидуальные косметические принадлежности (20); Учебно-наглядные пособия Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; 1С: Предприятие </p>
19.3.	Производственная практика (по профилю специальности)	<p> № 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма» №31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» </p>

		<p>№167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ» №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс» №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p>
		<p>Лаборатория и тренинговый кабинет: Служба приема и размещения гостей № 200а <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Шкаф комбинированный (4); Шкаф для папок; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Стойка ресепшн; Телефон; Многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс); Сейф; POS-терминал; Детектор валют; Лотки для бумаги (4); Часы (4); Учебно-наглядные пособия Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10;</p>

		<p>Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; 1С: Предприятие</p> <p>Лаборатория и тренинговый кабинет: гостиничный номер №200 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Стеллаж; Стенка (сервант); Шкаф (платяной); Кровать одноместная (2); Прикроватная тумбочка (2); Настольная лампа (2); Напольный светильник (2); Бра (2); Мини – бар; Стол; Стол офисный бизнес; Журнальный столик; Диван мягкий; Кресло; Стул (3); Зеркало (2); Шкаф (2);</p>
--	--	--

		<p>Шкаф над мойкой; Телефон; Часы; Верхний светильник (2); Кондиционер; Телевизор; Гладильная доска; Утюг; Пылесос; Ванна; Душевая кабина; Унитаз (2); Раковина; Одеяло (2); Подушка (6); Покрывало (2); Комплект постельного белья (4); Шторы; Напольное покрытие; Укомплектованная тележка горничной; Ершик для унитаза (2); Ведерко для мусора (2); Держатель для туалетной бумаги; Стакан (2); Полотенце для лица (2); Полотенце для тела (2); Полотенце для ног (2); Салфетка на раковину (2); Полотенце коврик (2); Шкаф для туалетных принадлежностей; Индивидуальные косметические принадлежности (20); Учебно-наглядные пособия Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;</p>
--	--	--

		Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; 1С: Предприятие
20.	Организация обслуживания гостей в процессе проживания (профессиональный модуль)	
20.1.	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	<p>Кабинет организации деятельности службы приема, размещения, и выписки гостей № 114 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (10); Стул ученический (20); Стол учительский; Стул учительский; Системный блок; Монитор; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Шкаф; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; 1С: Предприятие</p>
		<p>Лаборатория и тренинговый кабинет: гостиничный номер №200 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и</i></p>

		<p><i>индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Стеллаж; Стенка (сервант); Шкаф (платяной); Кровать одноместная (2); Прикроватная тумбочка (2); Настольная лампа (2); Напольный светильник (2); Бра (2); Мини – бар; Стол; Стол офисный бизнес; Журнальный столик; Диван мягкий; Кресло; Стул (3); Зеркало (2); Шкаф (2); Шкаф над мойкой; Телефон; Часы; Верхний светильник (2); Кондиционер; Телевизор; Гладильная доска;</p>
--	--	---

		<p>Утюг; Пылесос; Ванна; Душевая кабина; Унитаз (2); Раковина; Одеяло (2); Подушка (6); Покрывало (2); Комплект постельного белья (4); Шторы; Напольное покрытие; Укомплектованная тележка горничной; Ершик для унитаза (2); Ведерко для мусора (2); Держатель для туалетной бумаги; Стакан (2); Полотенце для лица (2); Полотенце для тела (2); Полотенце для ног (2); Салфетка на раковину (2); Полотенце коврик (2); Шкаф для туалетных принадлежностей; Индивидуальные косметические принадлежности (20); Учебно-наглядные пособия Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; 1С: Предприятие</p>
20.2.	Учебная практика	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p>

		<p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ» №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс» №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p>
		<p>Лаборатория и тренинговый кабинет: гостиничный номер №200 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Стеллаж; Стенка (сервант); Шкаф (платяной); Кровать одноместная (2); Прикроватная тумбочка (2); Настольная лампа (2); Напольный светильник (2); Бра (2); Мини – бар; Стол; Стол офисный бизнес; Журнальный столик; Диван мягкий; Кресло;</p>

		<p> Стул (3); Зеркало (2); Шкаф (2); Шкаф над мойкой; Телефон; Часы; Верхний светильник (2); Кондиционер; Телевизор; Гладильная доска; Утюг; Пылесос; Ванна; Душевая кабина; Унитаз (2); Раковина; Одеяло (2); Подушка (6); Покрывало (2); Комплект постельного белья (4); Шторы; Напольное покрытие; Укомплектованная тележка горничной; Ершик для унитаза (2); Ведерко для мусора (2); Держатель для туалетной бумаги; Стакан (2); Полотенце для лица (2); Полотенце для тела (2); Полотенце для ног (2); Салфетка на раковину (2); Полотенце коврик (2); Шкаф для туалетных принадлежностей; Индивидуальные косметические принадлежности (20); Учебно-наглядные пособия Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); </p>
--	--	--

		<p>Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; ИС: Предприятие</p>
20.3.	<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ» №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс» №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p> <p>Лаборатория и тренинговый кабинет: гостиничный номер №200 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Стеллаж; Стенка (сервант); Шкаф (платяной); Кровать одноместная (2);</p>

		<p> Прикроватная тумбочка (2); Настольная лампа (2); Напольный светильник (2); Бра (2); Мини – бар; Стол; Стол офисный бизнес; Журнальный столик; Диван мягкий; Кресло; Стул (3); Зеркало (2); Шкаф (2); Шкаф над мойкой; Телефон; Часы; Верхний светильник (2); Кондиционер; Телевизор; Гладильная доска; Утюг; Пылесос; Ванна; Душевая кабина; Унитаз (2); Раковина; Одеяло (2); Подушка (6); Покрывало (2); Комплект постельного белья (4); Шторы; Напольное покрытие; Укомплектованная тележка горничной; Ершик для унитаза (2); Ведерко для мусора (2); Держатель для туалетной бумаги; Стакан (2); Полотенце для лица (2); </p>
--	--	--

		<p>Полотенце для тела (2); Полотенце для ног (2); Салфетка на раковину (2); Полотенце коврик (2); Шкаф для туалетных принадлежностей; Индивидуальные косметические принадлежности (20); Учебно-наглядные пособия Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; 1С: Предприятие</p>
21.	Продажи гостиничного продукта (профессиональный модуль)	
21.1.	Организация продаж гостиничного продукта	<p>Кабинет организации продаж гостиничного продукта №324 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)</i> Стол ученический (16); Стул ученический (32); Стол учительский; Стул учительский; Доска; Тумба вкатная; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p>
		<p>Кабинет организации продаж гостиничного продукта № 315 <i>(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и</i></p>

		<p><i>индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)</i></p> <p>Стол ученический (10); Стул ученический (20); Стол учительский; Стул учительский; Монитор; Системный блок; Мини-проектор; Тумба вкатная (2); Доска с магнитной поверхностью; Шкаф; Плакатница Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; 1С: Предприятие</p>
		<p>Лаборатория и тренинговый кабинет: служба продажи и маркетинга №9 <i>(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)</i></p> <p>Стол ученический (5); Стул ученический (10); Стол учительский; Стул учительский; Тумба вкатная (2); Доска с магнитной поверхностью; Шкафы; Плакатница Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);</p>

		<p>Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; 1С: Предприятие</p>
21.2.	Учебная практика	<p>№43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ» №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс» №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p> <p>Лаборатория и тренинговый кабинет: служба продажи и маркетинга № 9 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (5); Стул ученический (10); Стол учительский; Стул учительский; Монитор (6); Системный блок (6); Проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная (2); Шкафы; Плакатница Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия;</p>

		<p>Учебно-наглядные пособия</p> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);</p> <p>Операционная система Microsoft Windows 10;</p> <p>Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;</p> <p>Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;</p> <p>Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;</p> <p>1С: Предприятие</p>
21.3.	Производственная практика (по профилю специальности)	<p>№43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария</p> <p>№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»</p> <p>№22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»</p> <p>№167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»</p> <p>№168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»</p> <p>№169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»</p> <p>№170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»</p> <p>№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»</p> <p>№178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p>
		<p>Лаборатория и тренинговый кабинет: служба продажи и маркетинга № 9 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i></p> <p>Стол ученический (5);</p> <p>Стул ученический (10);</p> <p>Стол учительский;</p> <p>Стул учительский;</p> <p>Монитор (6);</p> <p>Системный блок (6);</p> <p>Проектор;</p> <p>Доска с магнитной поверхностью;</p> <p>Тумба вкатная (2);</p> <p>Шкафы;</p> <p>Плакатница</p> <p>Нормативно-правовые документы;</p> <p>Учебная литература;</p> <p>Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);</p>

		<p>Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; 1С: Предприятие</p>
22.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессиональный модуль)	
22.1.	Учебная практика	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ» №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс» №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p> <p>Лаборатория и тренинговый кабинет: служба продажи и маркетинга № 9 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (5); Стул ученический (10); Стол учительский; Стул учительский; Монитор (6); Системный блок (6); Проектор;</p>

		<p>Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная (2); Шкафы; Плакатница Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; 1С: Предприятие</p>
		<p>Лаборатория и тренинговый кабинет: гостиничный номер №200 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Стеллаж; Стенка (сервант); Шкаф (платяной); Кровать одноместная (2); Прикроватная тумбочка (2);</p>

		<p> Настольная лампа (2); Напольный светильник (2); Бра (2); Мини – бар; Стол; Стол офисный бизнес; Журнальный столик; Диван мягкий; Кресло; Стул (3); Зеркало (2); Шкаф (2); Шкаф над мойкой; Телефон; Часы; Верхний светильник (2); Кондиционер; Телевизор; Гладильная доска; Утюг; Пылесос; Ванна; Душевая кабина; Унитаз (2); Раковина; Одеяло (2); Подушка (6); Покрывало (2); Комплект постельного белья (4); Шторы; Напольное покрытие; Укомплектованная тележка горничной; Ершик для унитаза (2); Ведерко для мусора (2); Держатель для туалетной бумаги; Стакан (2); Полотенце для лица (2); Полотенце для тела (2); </p>
--	--	---

		<p>Полотенце для ног (2); Салфетка на раковину (2); Полотенце коврик (2); Шкаф для туалетных принадлежностей; Индивидуальные косметические принадлежности (20); Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; 1С: Предприятие</p>
		<p>Лаборатория и тренинговый кабинет: служба бронирования гостиничных услуг № 215 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (8); Стул ученический (16); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Шкаф комбинированный (4); Шкаф для папок; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Стойка ресепшн; Телефон; Многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс); Сейф; POS-терминал;</p>

		<p>Детектор валют; Лотки для бумаги (4); Часы (4); Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; 1С: Предприятие</p>
22.2.	Производственная практика (по профилю специальности)	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ» №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс» №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p> <p>Лаборатория и тренинговый кабинет: служба продажи и маркетинга № 9 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (5); Стул ученический (10); Стол учительский; Стул учительский; Монитор (6); Системный блок (6); Проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная (2); Шкафы; Плакатница</p>

		<p>Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия. Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; 1С: Предприятие</p>
		<p>Лаборатория и тренинговый кабинет: гостиничный номер №200 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Стеллаж; Стенка (сервант); Шкаф (платяной); Кровать одноместная (2); Прикроватная тумбочка (2); Настольная лампа (2); Напольный светильник (2); Бра (2); Мини – бар;</p>

		<p> Стол; Стол офисный бизнес; Журнальный столик; Диван мягкий; Кресло; Стул (3); Зеркало (2); Шкаф (2); Шкаф над мойкой; Телефон; Часы; Верхний светильник (2); Кондиционер; Телевизор; Гладильная доска; Утюг; Пылесос; Ванна; Душевая кабина; Унитаз (2); Раковина; Одеяло (2); Подушка (6); Покрывало (2); Комплект постельного белья (4); Шторы; Напольное покрытие; Укомплектованная тележка горничной; Ершик для унитаза (2); Ведерко для мусора (2); Держатель для туалетной бумаги; Стакан (2); Полотенце для лица (2); Полотенце для тела (2); Полотенце для ног (2); Салфетка на раковину (2); Полотенце коврик (2); Шкаф для туалетных принадлежностей; </p>
--	--	---

		<p>Индивидуальные косметические принадлежности (20); Учебно-наглядные пособия Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; IC: Предприятие</p>
		<p>Лаборатория и тренинговый кабинет: служба бронирования гостиничных услуг № 215 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (8); Стул ученический (16); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Шкаф комбинированный (4); Шкаф для папок; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Стойка ресепшн; Телефон; Многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс); Сейф; POS-терминал; Детектор валют; Лотки для бумаги (4); Часы (4); Учебно-наглядные пособия</p>

		<p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; ИС: Предприятие</p>
22.3.	Квалификационный экзамен	<p>Лаборатория и тренинговый кабинет: гостиничный номер №200 <i>(для проведения промежуточной аттестации)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Стеллаж; Стенка (сервант); Шкаф (платяной); Кровать одноместная (2); Прикроватная тумбочка (2); Настольная лампа (2); Напольный светильник (2); Бра (2); Мини – бар; Стол; Стол офисный бизнес; Журнальный столик; Диван мягкий;</p>

		<p> Кресло; Стул (3); Зеркало (2); Шкаф (2); Шкаф над мойкой; Телефон; Часы; Верхний светильник (2); Кондиционер; Телевизор; Гладильная доска; Утюг; Пылесос; Ванна; Душевая кабина; Унитаз (2); Раковина; Одеяло (2); Подушка (6); Покрывало (2); Комплект постельного белья (4); Шторы; Напольное покрытие; Укомплектованная тележка горничной; Ершик для унитаза (2); Ведерко для мусора (2); Держатель для туалетной бумаги; Стакан (2); Полотенце для лица (2); Полотенце для тела (2); Полотенце для ног (2); Салфетка на раковину (2); Полотенце коврик (2); Шкаф для туалетных принадлежностей; Индивидуальные косметические принадлежности (20); Учебно-наглядные пособия Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS </p>
--	--	--

		<p>Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; 1С: Предприятие</p>
23.	<p>Производственная практика (преддипломная)</p>	<p>№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ» №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»</p> <p>№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка» №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо» №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС» №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ» №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс» №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс» №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»</p> <p>Лаборатория и тренинговый кабинет: служба продажи и маркетинга № 9 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (5); Стул ученический (10); Стол учительский; Стул учительский; Монитор (6); Системный блок (6); Проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная (2); Шкафы; Плакатница Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS</p>

		<p>Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; 1С: Предприятие</p> <hr/> <p>Лаборатория и тренинговый кабинет: гостиничный номер №200 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Стеллаж; Стенка (сервант); Шкаф (платяной); Кровать одноместная – (2); Прикроватная тумбочка (2); Настольная лампа (2); Напольный светильник (2); Бра (2); Мини – бар; Стол; Стол офисный бизнес; Журнальный столик; Диван мягкий; Кресло; Стул (3);</p>
--	--	---

		<p> Зеркало (2); Шкаф (2); Шкаф над мойкой; Телефон; Часы; Верхний светильник (2); Кондиционер; Телевизор; Гладильная доска; Утюг; Пылесос; Ванна; Душевая кабина; Унитаз (2); Раковина; Одеяло (2); Подушка (6); Покрывало (2); Комплект постельного белья (4); Шторы; Напольное покрытие; Укомплектованная тележка горничной; Ершик для унитаза (2); Ведерко для мусора (2); Держатель для туалетной бумаги; Стакан (2); Полотенце для лица (2); Полотенце для тела (2); Полотенце для ног (2); Салфетка на раковину (2); Полотенце коврик (2); Шкаф для туалетных принадлежностей; Индивидуальные косметические принадлежности (20); Учебно-наглядные пособия Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; </p>
--	--	---

		<p>Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; ИС: Предприятие</p> <p>Лаборатория и тренинговый кабинет: служба бронирования гостиничных услуг № 215 <i>(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</i> Стол ученический (8); Стул ученический (16); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный; Компьютерное кресло; Компьютер в комплекте; Мини-проектор; Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Тумба подкатная; Учебная литература; Методические пособия; Шкаф комбинированный (4); Шкаф для папок; Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Стойка ресепшн; Телефон; Многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс); Сейф; POS-терминал; Детектор валют; Лотки для бумаги (4); Часы (4); Учебно-наглядные пособия</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;</p>
--	--	--

		Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; 1С: Предприятие
24.	Государственная итоговая аттестация. Подготовка выпускной квалификационной работы. Защита выпускной квалификационной работы	<p>Учебный кабинет № 303 (для подготовки выпускной квалификационной работы и проведения защиты выпускной квалификационной работы)</p> <p>Столы ученические (20); Стулья ученические (40); Стул учительский; Стол учительский; Рабочая станция; Монитор; Проектор; Экран; Крамер; Акустические колонки; Микрофон; Доска с магнитной поверхностью; Трибуна; Шкафы (3); Тумба вкатная; Тумба; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
		<p>Учебный кабинет № 123 (для подготовки выпускной квалификационной работы и проведения защиты выпускной квалификационной работы)</p>

		<p>Стол ученический (15); Стул ученический (30); Стол учительский (1); Стул учительский (1); Рабочая станция (1); Монитор (1); Проектор (1); Экран (1); Крамер (1); Акустические колонки (1); Доска с магнитной поверхностью (1); Шкафы (4); Учебно-наглядные пособия; Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Операционная система Microsoft Windows 10</p>
25.	<p>Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР</p>	<p>Актовый зал №311 Компьютерный столик; Компьютерное кресло; Кресла (51); Трибуна; Монитор; Рабочая станция; Проектор; Экран; Распределительный усилитель крамер; Микшерующий усилитель мощности; Микшер (2); Аудиомикшер; Акустические колонки (2); Барабанная установка; Синтезатор; Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;</p>

		<p>Крепеж потолочный для видеопроектора.</p> <p>Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>
26.	<p>Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР</p>	<p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет №212 Стол ученический (2); Стул ученический (4); Стол учительский; Стул учительский; Компьютерный столик (4); Компьютерные кресла (4); Монитор (5); Системный блок; Рабочая станция (4) подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду; Стеллаж 2-х секционный (3); Стеллаж 3-х секционный (16); Стеллаж 5-х секционный; Шкаф; Шкаф комбинированный; Шкаф комбинированный двухдверный; Шкаф закрытый; Шкаф для документов; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная, справочная, художественная литература.</p> <p>Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)</p>

27.	Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР	<p>Компьютерный класс № 117а</p> <p>Стол ученический (5); Стул ученический (10); Стол учительский; Стул учительский; Столик компьютерный (4); Кресла компьютерные (4); Системный блок (5); подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду; Монитор (5); Доска с магнитной поверхностью; Шкаф (2); Учебная литература; Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение</p> <p>Операционная система Microsoft Windows 10; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; 1С: Предприятие</p>
28.	Для всех дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, включая подготовку к защите ВКР	<p>Компьютерный класс №118</p> <p>Стол ученический (5); Стул ученический (10); Столик компьютерный (5); Кресла компьютерные (5); Стол учительский; Стул учительский; Рабочая станция; Монитор; Системный блок (5); подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду; Монитор (5);</p>

		<p>Доска с магнитной поверхностью; Тумба вкатная; Шкаф; Учебная литература; Методические пособия.</p> <p>Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows 10; Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита; 1С: Предприятие</p>
--	--	---

Приложение 5
 Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОП СПО ППССЗ
 Специальность 43.02.11 Гостиничный сервис

N п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее - договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Трудовой стаж работы	
							стаж работы в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, на должностях педагогических (научно-педагогических) работников	стаж работы в иных организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готови

								тс выпус кник
1	2	3	4	5	6	7	10	11
1.	Основы философии	Глюзицкая Галина Анатольевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет история с дополнительной специальностью педагогика учитель истории, обществоведения методист по воспитательной работе.	Программа профессиональной переподготовки «Педагогика и методика преподавания философии» квалификация – преподаватель философии, 1100 часов, 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Программа повышения квалификации «Подготовка учителя основной школы к переходу на ФГОС. Модуль 1. Современные подходы и разработки уроков истории и обществознания в условиях введения ФГОС СОО (целевая программа для учителей школ, осуществляющих поэтапный переход на ФГОС СОО по мере готовности)», 108 часов, 2014 год, ГАОУ ВПО МИОО Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова	47	нет

						<p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Технологии инклюзивного образования в условиях ведения ФГОС для обучающихся с ОВЗ» 72 часа, 2017 год ФГАУ «Федеральный институт развития образования»</p> <p>Стажировка по направлению «Философия ресторанного проекта» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
2.	История	Чернышева Наталья Сергеевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует,	высшее, специалитет-история и обществознание	<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	47	нет

				ученое звание - отсутствует	учитель истории и обществознания средней школы	<p>«Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Философия ресторанного проекта» 72 часа, 2019 год Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОП)» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
3.	Иностранный язык	Грановская Елена Борисовна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет лингвистика и межкультурная коммуникация лингвист, переводчик, преподаватель английского и французского языков	<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (с применением ДОТ)» 36 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в</p>	5	нет

					<p>ВУЗе (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда (с применением ДОТ)», 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг», 72 часа, 2020 год, Ресторанных бизнес проект «Ладим-Н»</p>			
		Кареян Гоар Кареновна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень - отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1) высшее, специалитет перевод и переводоведение лингвист-переводчик</p>	<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (с применением ДОТ)» 36 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часа 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда (с применением ДОТ)», 16 часов 2020 года ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг», 72 часа,</p>	нет	нет

						2020 год, Ресторанных бизнес-проект «Ладим-Н»		
		Бочкарева Татьяна Геннадьевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет экономика, экономист	<p>Программа профессиональной переподготовки «Теория и методика преподавания иностранного языка (английского) языка в образовательных организациях» квалификация: учитель иностранного (английского) языка, преподаватель иностранного (английского) языка, 520 часов 2018 год Образовательное частное учреждение высшего образования «Институт международного права и экономики имени А.С. Грибоедова»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Проектирование и методики реализации образовательного процесса по предмету «Иностранный язык в организациях среднего профессионального образования с учетом требований ФГОС СПО» 72 часа, 2018 год, Всероссийский научно- образовательный центр «Современные образовательные технологии» (ООО «ВНОЦ СОтех»)</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г, В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г, В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в</p>	15	нет

						<p>ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Иностранный язык на предприятиях общественного питания», 72 часа, 2019 года ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
4.	Физическая культура (ОГСЭ)	Позняк Семен Алексеевич	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>физическая культура и спорт</p> <p>специалист по физической культуре и спорту</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогика и методика преподавания физической культуры и спорта» 550 ч, 2019 год ООО «НАУКА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основа оказания первой помощи» 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Лечебная физическая культура на предприятиях</p>	2	нет

						общественного питания» 72 часа, 2019 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»		
		Виноградова Наталья Евгеньевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет физическая культура педагог по физической культуре	<p>Программа повышения квалификации «Лечебная физкультура» 2019 г. ООО «Медицинский институт Реабилитации и Косметологии им. З.М.Никифоровой»</p> <p>Программа повышения квалификации «Организация мероприятий в рамках реализации Всероссийского физкультурно-строительного комплекса «Готов к труду и обороне (ГТО)» и процедуре тестирования на соответствии знака отличия» 20 часов, 2017 год, ГБОУ ДПО «Центр патриотического воспитания и школьного спорта»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде (м применением ДОТ)» 36 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 ч 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации</p>		

						<p>«Охрана труда (с применением ДОТ)», 16 часов 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Лечебная физическая культура» 72 часа, 2020 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
		Саарян Галуст Михайлович	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>физическое воспитание</p> <p>преподаватель физического воспитания</p>	<p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 2016 год, РЭУ им Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлению «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО» 2014 год, РЭУ им Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019-2020 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В.</p>	39	нет

						<p>Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Лечебная физическая культура» 72 часа, 2020 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
5.	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Иванова Елена Анатольевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>юриспруденция</p> <p>юрист</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Менеджер по управлению персоналом» 2016 год, квалификация: менеджер по управлению персоналом ФГБОУ ВО Государственный социальный университет</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания документационного и правового обеспечения профессиональной деятельности» 1100 часов (300 часов стажировки) 2020 год квалификация - преподаватель по документационному и правовому обеспечению профессиональной деятельности АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Использование пакета свободного программного обеспечения в профессиональной деятельности учителя», 72 часа, 2011 год, Московский государственный областной гуманитарный институт</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год</p>	8	нет

					<p>ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном университете», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Документационное обеспечение на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2020 год, ООО Ресторанный бизнес-</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						проект «Ладим-Н»		
6.	Менеджмент	Шутова Илона Григорьевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует ученое звание - отсутствует	1)высшее, специалитет туризм, магистр 2)высшее, аспирантура экономика и управление народным хозяйством (сфера услуг, туризма, рекреации)	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Психолого-педагогические основы преподавательской деятельности в системе СПО», квалификация: преподаватель 1040 часов (288 часов стажировки), 2019 год ООО Учебный центр «Профакадемия» Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного бизнеса» 520 часов (100 часов стажировки) 2019-2020 год квалификация: преподаватель Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания продажи гостиничного продукта». 1100 часов (300 часов стажировки) 2019 год, квалификация: преподаватель Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Программа повышения квалификации «Бухгалтерский учет и налогообложение в использовании программы 1 С: Бухгалтерия 8», 2015 год, Столичный институт экономики и финансов Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова	1	8

						<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часов, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Современный преподаватель дистанционного образования», 16 часов, 2020 год, Образовательная платформа Юрайт</p> <p>Стажировка по МДК 01.01 «Организация деятельности службы бронирования гостиничных услуг, МДК 02.01 «Прием, размещение и выписка гостей», МДК 04.01 Организация продаж гостиничного продукта», 72 часа, 2019 года, Гостиница «Интурист-Коломенское»</p>		
7.	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	Иванова Елена Анатольевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует,	высшее, специалитет юриспруденция	Программа профессиональной переподготовки «Менеджер по управлению персоналом» 2016 год, квалификация: менеджер по управлению персоналом ФГБОУ ВО Государственный социальный	8	нет

				ученое звание - отсутствует	юрист	университет Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания документационного и правового обеспечения профессиональной деятельности» 1100 часов (300 часов стажировки) 2020 год квалификация - преподаватель по документационному и правовому обеспечению профессиональной деятельности АНО ДПО «СНТА» Программа повышения квалификации «Использование пакета свободного программного обеспечения в профессиональной деятельности учителя», 72 часа, 2011 год, Московский государственный областной гуманитарный институт Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова		
--	--	--	--	--------------------------------	-------	--	--	--

						<p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном университете», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Документационное обеспечение на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2020 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
8.	Экономика организации	Шутова Илона Григорьевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень - отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1)высшее, специалитет туризм, магистр</p> <p>2)высшее, аспирантура экономика и управление народным хозяйством (сфера услуг,</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Психолого-педагогические основы преподавательской деятельности в системе СПО», квалификация: преподаватель 1040 часов (288 часов стажировки), 2019 год ООО Учебный центр «Профакадемия»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного бизнеса» 520 часов (100 часов стажировки) 2019-2020 год квалификация: преподаватель Современная научно-</p>	1	8

				туризма, рекреации)	<p>технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания продажи гостиничного продукта» 1100 часов (300 часов стажировки) 2019 год, квалификация: преподаватель Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Бухгалтерский учет и налогообложение в использовании программы 1 С: Бухгалтерия 8», 2015 год, Столичный институт экономики и финансов</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часов, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации</p>		
--	--	--	--	------------------------	---	--	--

						<p>«Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Современный преподаватель дистанционного образования», 16 часов, 2020 год, Образовательная платформа Юрайт</p> <p>Стажировка по МДК 01.01 «Организация деятельности службы бронирования гостиничных услуг, МДК 02.01 «Прием, размещение и выписка гостей», МДК 04.01 Организация продаж гостиничного продукта», 72 часа, 2019 года, Гостиница «Интурист-Коломенское»</p>		
9.	Бухгалтерский учет	Онопrienко Алина Валерьевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет финансы и кредит, экономист	<p>Программа профессиональной переподготовки «Общая педагогика: теория и методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС», квалификация: педагог, 620 часов, 2017 год Автономная некоммерческая организация высшего образования «Московский институт современного академического образования»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания бухгалтерского учета», квалификация: педагог бухгалтерского учета 1100 часов (300 часов стажировки). 2018-2019 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Специалист физической</p>	4	нет

					<p>культуры и спорта. Тренер преподаватель» Тренер-преподаватель 550 часов, 2018 год Негосударственное образовательное частное учреждение дополнительного профессионального образования «Краснодарский многопрофильный институт дополнительного образования»</p> <p>Программа повышения квалификации Тайм – менеджмент: Развитие навыков и технологий эффективной работы педагога 72 часа, 2018 год, Столичный образовательный центр</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов ,2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Свидетельство</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Предпринимательство» 2019 год		
10.	Здания и инженерные системы гостиниц	Сидоренко Нина Юрьевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет промышленное и гражданское строительство инженер-строитель	Программа профессиональной переподготовки: «Педагогика и методика преподавания гостиничного бизнеса», 1100 часов, 2019 год АНО ДПО «Современная научно - технологическая академия» Программа профессиональной переподготовки «Современные образовательные технологии» ВНОЦ «СОТЕХ» «Педагогическая деятельность в сфере дополнительного образования» 520 часов 2019 год ООО «ВНОЦ «СОТех» Программа профессиональной переподготовки «Организация и содержание туристско-краеведческой деятельности в образовательном учреждении" 72 часа, 2010-2011 г год Государственное образовательной учреждение дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) специалистов Программа повышения квалификации «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различными категориями обучающихся» 72 часа, 2017 год НИУ «Высшая школа экономики» Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год,	37	1

					<p>ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Специалист по организации и предоставлению туристических услуг» с</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>учетом стандарта Ворлдскиллс России по компетенции «Туризм» 72 часа, 2017 год Государственное бюджетное профессиональное образование учреждение МО «Серпуховский колледж»</p> <p>Свидетельство на право проведения чемпионатов по стандартам Worldskills по компетенции в рамках своего региона по компетенции «Туризм» 2017 год</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
11.	Безопасность жизнедеятельности	Сидоренко Нина Юрьевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень	высшее, специалитет промышленное и	Программа профессиональной переподготовки: «Педагогика и методика преподавания гостиничного бизнеса», 1100 часов, 2019 год	37	1

				<p>– отсутствует, ученое звание - отсутствует</p>	<p>гражданское строительство</p> <p>инженер- строитель</p>	<p>АНО ДПО «Современная научно - технологическая академия»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Современные образовательные технологии» ВНОЦ «СОТЕХ» «Педагогическая деятельность в сфере дополнительного образования» 520 часов 2019 год ООО «ВНОЦ «СОТех»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Организация и содержание туристско-краеведческой деятельности в образовательном учреждении" 72 часа, 2010- 2011 г год</p> <p>Государственное образовательной учреждение дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) специалистов</p> <p>Программа повышения квалификации «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различными категориями обучающихся» 72 часа, 2017 год НИУ «Высшая школа экономики»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в</p>		
--	--	--	--	---	--	---	--	--

					<p>ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Специалист по организации и предоставлению туристических услуг» с учетом стандарта Ворлдскиллс России по компетенции «Туризм» 72 часа, 2017 год Государственное бюджетное профессиональное образование учреждение МО «Серпуховский колледж»</p> <p>Свидетельство</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>на право проведения чемпионатов по стандартам Worldskills по компетенции в рамках своего региона по компетенции «Туризм» 2017 год</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
Деловой иностранный язык	Донец Мария Владимировна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>теория и методика преподавания иностранных языков и культур</p> <p>лингвист, преподаватель</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания предмета «Английский язык» в образовательной организации» 620 часов (150 часов стажировки) 2020 год, квалификация: учитель английского языка Всерегиональный научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ «СОТех»</p>	3	нет	

					<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой медицинской помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Иностранный язык на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
	Кареян Гоар Кареновна	по основному месту работы	Должность - преподаватель, Ученая степень - отсутствует Ученое звание - отсутствует	1) Высшее, Специалитет Перевод и переводоведение лингвист-переводчик 2) Высшее, Специалитет Преподаватель	<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 2020 год, 16 часов ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	0,1	нет

					преподаватель	«Основы оказания первой помощи» 72 часа 2020 год, ООО «АКАДЕМИЯ АТТЕСТАЦИИ» Программа повышения квалификации «Охрана труда (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова		
12.	Управленческая психология	Олимпиаева Любовь Николаевна	на условиях внутреннего совместительства	должность – преподаватель ученая степень – отсутствует ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет менеджмент (по отраслям) менеджер	Программа профессиональной переподготовки «Педагогическая деятельность в сфере дополнительного образования», квалификация: педагог дополнительного образования, 520 часов, 2018 год ООО «ВНОЦ СОТех» Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания психологии общения» в 1100 часов, 2018-2019 годы (300 часов стажировки). Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования Современная научно-техническая академия Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент для ОУ СПО» 72 часа, 2014 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Подготовка кадрового резерва на замещение руководящих должностей» 36 часов, 2017 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова	11	нет

					<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования» 36 часов 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Подготовка кадрового резерва на замещение руководящих должностей» 36 часов, 2018 год научно-образовательной центр. «Современные образовательные технологии» ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном университете», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном высшем учебном заведении» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Сертификат «Организация проведения в 2020 году демонстрационного экзамена в организациях среднего профессионального образования» 2020 год ООО «РегионПрофРазвитие»</p> <p>Свидетельство</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Документационное обеспечение управления и архивоведение» 2020 год</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06 «Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>«Менеджмент и экономика» 72 часа 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
13.	Управление персоналом	Сидоренко Нина Юрьевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень – отсутствует,</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>промышленное и гражданское строительство</p> <p>инженер-строитель</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки: «Педагогика и методика преподавания гостиничного бизнеса», 1100 часов, 2019 год АНО ДПО «Современная научно - технологическая академия»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Современные образовательные технологии» ВНОЦ «СОТЕХ» «Педагогическая деятельность в сфере дополнительного образования» 520 часов 2019 год ООО «ВНОЦ «СОТех»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Организация и содержание туристско-краеведческой деятельности в образовательном учреждении" 72 часа, 2010-2011 г год Государственное образовательной учреждение дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) специалистов</p>	37	1

					<p>Программа повышения квалификации «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различными категориями обучающихся» 72 часа, 2017 год НИУ «Высшая школа экономики»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>«Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Специалист по организации и предоставлению туристических услуг» с учетом стандарта Ворлдскиллс России по компетенции «Туризм» 72 часа, 2017 год Государственное бюджетное профессиональное образование учреждение МО «Серпуховский колледж»</p> <p>Свидетельство на право проведения чемпионатов по стандартам Worldskills по компетенции в рамках своего региона по компетенции «Туризм» 2017 год</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
14.	Управление качеством в гостиничном бизнесе	Шутова Илона Григорьевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень - отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1)высшее, специалитет туризм,</p> <p>магистр</p> <p>2)высшее, аспирантура экономика и управление народным хозяйством (сфера услуг, туризма, рекреации)</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Психолого-педагогические основы преподавательской деятельности в системе СПО», квалификация: преподаватель 1040 часов (288 часов стажировки), 2019 год ООО Учебный центр «Профакадемия»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного бизнеса» 520 часов (100 часов стажировки) 2019-2020 год квалификация: преподаватель Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания продажи гостиничного продукта». 1100 часов (300 часов стажировки) 2019 год, квалификация: преподаватель Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Бухгалтерский учет и налогообложение в использовании программы 1 С: Бухгалтерия 8», 2015 год, Столичный институт экономики и финансов</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	1	8

						<p>«Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часов, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Современный преподаватель дистанционного образования», 16 часов, 2020 год, Образовательная платформа Юрайт</p> <p>Стажировка по МДК 01.01 «Организация деятельности службы бронирования гостиничных услуг, МДК 02.01 «Прием, размещение и выписка гостей», МДК 04.01 Организация продаж гостиничного продукта», 72 часа, 2019 года, Гостиница «Интурист-Коломенское»</p>		
15.	Финансы, денежное	Оноприенко Алина	по основному месту работы	должность - преподаватель,	высшее,	Программа профессиональной переподготовки «Общая педагогика: теория и	4	нет

обращение и кредит	Валерьевна		ученая степень – отсутствует ученое звание - отсутствует	специалитет финансы и кредит, экономист	<p>методика обучения и воспитания в условиях реализации ФГОС», квалификация: педагог, 620 часов, 2017 год Автономная некоммерческая организация высшего образования «Московский институт современного академического образования»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания бухгалтерского учета», квалификация: педагог бухгалтерского учета 1100 часов (300 часов стажировки). 2018-2019 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Специалист физической культуры и спорта. Тренер преподаватель» Тренер-преподаватель 550 часов, 2018 год Негосударственное образовательное частное учреждение дополнительного профессионального образования «Краснодарский многопрофильный институт дополнительного образования»</p> <p>Программа повышения квалификации Тайм – менеджмент: Развитие навыков и технологий эффективной работы педагога 72 часа, 2018 год, Столичный образовательный центр</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p>		
--------------------	------------	--	---	---	--	--	--

						<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов ,2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Предпринимательство» 2019 год,</p>		
16.	Профессиональная этика и эстетика	Давыдова Галина Борисовна	на условиях внутреннего совместительства	должность – преподаватель ученая степень – отсутствует ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет русский язык и литература учитель русского языка и литературы	<p>Программа профессиональной переподготовки: «Педагогическая деятельности в сфере дополнительного образования» 520 часов, 2018 год Всероссийский научно-образовательной центр. «Современные образовательные технологии» ООО «ВНОЦ СОТех»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания профессиональной этики и эстетики»</p>	35	нет

					<p>1100 часов (300 часов стажировки), 2018-2019 годы Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания организации обслуживания и маркетинговой деятельности в организациях общественного питания». 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Реализация образовательных программ с применением технологий дистанционного и электронного обучения», 72 часа, 2013 года, Институт профессионального администрирования и комплексной энергоэффективности.</p> <p>Программа повышения квалификации «Трансформация вуза в онлайн-университет», 72 часа, 2013 год, ФГБОУ ВПО «МЭСИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Комплексная безопасность», 40 часов, 2015 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2015 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>учреждения среднего профессионального образования», 36 часов, 2016 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Современные информационные технологии и системы в образовательной и научной деятельности» 72 часа, 2017 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>«Управление проектами», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одного или нескольких)» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» 72 часа 2018 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.04«Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных мучных кондитерских изделий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 72 часа 2019 год ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.06«Организация работ структурного подразделения» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент и экономика» 72 часа 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Государственное и муниципальное управление» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Менеджмент» 72 часа, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
17.	Бронирование гостиничных							

	услуг (профессиональный модуль)							
17.1	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг	Сидоренко Нина Юрьевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет промышленное и гражданское строительство инженер-строитель	<p>Программа профессиональной переподготовки: «Педагогика и методика преподавания гостиничного бизнеса», 1100 часов, 2019 год АНО ДПО «Современная научно - технологическая академия»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Современные образовательные технологии» ВНОЦ «СОТЕХ» «Педагогическая деятельность в сфере дополнительного образования» 520 часов 2019 год ООО «ВНОЦ «СОТех»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Организация и содержание туристско-краеведческой деятельности в образовательном учреждении" 72 часа, 2010-2011 г год Государственное образовательной учреждение дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) специалистов</p> <p>Программа повышения квалификации «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различными категориями обучающихся» 72 часа, 2017 год НИУ «Высшая школа экономики»</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год,</p>	37	1

					<p>ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Специалист по организации и предоставлению туристических услуг» с</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>учетом стандарта Ворлдскиллс России по компетенции «Туризм» 72 часа, 2017 год Государственное бюджетное профессиональное образование учреждение МО «Серпуховский колледж»</p> <p>Свидетельство на право проведения чемпионатов по стандартам Worldskills по компетенции в рамках своего региона по компетенции «Туризм» 2017 год</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
17.2	Учебная практика	Охотина Елена Фроловна	по основному месту работы	должность - мастер производственного обучения,	высшее, специалитет менеджмент	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Преподаватель профессиональных дисциплин (по отраслям), мастер	13	13

				<p>преподаватель</p> <p>ученая степень – отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>организации</p> <p>менеджер</p>	<p>производственного обучения». Преподаватель профессиональных дисциплин и мастер производственного обучения 1100 часов (60 часов стажировки), 2018 -2019 годы ОЧУВО «Институт международного права и экономики имени А.С. Грибоедова</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного сервиса, профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, квалификация: преподаватель. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p>		
--	--	--	--	---	------------------------------------	---	--	--

						<p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Администрирование отеля» 2019 год,</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год од, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год од, ПАО «ГК «Космос»</p>		
17.3	Производственн	Иванова Елена	по основному	должность -	высшее,	Программа профессиональной	37	1

	<p>ая практика (по профилю специальности)</p>	<p>Анатольевна</p>	<p>месту работы</p>	<p>преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует</p>	<p>специалитет юриспруденция юрист</p>	<p>переподготовки «Менеджер по управлению персоналом» 2016 год, квалификация: менеджер по управлению персоналом ФГБОУ ВО Государственный социальный университет</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания документационного и правового обеспечения профессиональной деятельности» 1100 часов (300 часов стажировки). 2020 год квалификация - преподаватель по документационному и правовому обеспечению профессиональной деятельности АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Использование пакета свободного программного обеспечения в профессиональной деятельности учителя», 72 часа, 2011 год, Московский государственный областной гуманитарный институт</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>		
--	---	--------------------	---------------------	---	--	---	--	--

						<p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Разработка эффективных онлайн-курсов для внешних платформ с использованием инновационных подходов к обучению», 36 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективное тьюторство в современном университете», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Эффективные технологии проектного обучения в современном ВУЗе» 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по направлению «Документационное обеспечение на предприятиях общественного питания» 72 часа, 2020 год, ООО Ресторанный бизнес-проект «Ладим-Н»</p>		
18.	Прием, размещение и выписка гостей (профессиональный модуль)							
18.1	Организация деятельности	Охотина Елена Фроловна	по основному месту работы	должность - мастер	высшее, специалитет	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой)	13	13

	<p>службы приема, размещения и выписки гостей</p>			<p>производственного обучения, преподаватель</p> <p>ученая степень – отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>менеджмент организации</p> <p>менеджер</p>	<p>«Преподаватель профессиональных дисциплин (по отраслям), мастер производственного обучения». Преподаватель профессиональных дисциплин и мастер производственного обучения 1100 часов (60 часов стажировки), 2018 -2019 годы ОЧУВО «Институт международного права и экономики имени А.С. Грибоедова</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного сервиса, профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, квалификация: преподаватель. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В.</p>		
--	---	--	--	---	---	---	--	--

					<p>Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участи в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Администрирование отеля» 2019 год</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год од, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год од, ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

18.2	Учебная практика	Охотина Елена Фроловна	по основному месту работы	<p>должность - мастер производственного обучения, преподаватель</p> <p>ученая степень – отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>менеджмент организации</p> <p>менеджер</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Преподаватель профессиональных дисциплин (по отраслям), мастер производственного обучения». Преподаватель профессиональных дисциплин и мастер производственного обучения 1100 часов (60 часов стажировки), 2018 -2019 годы ОЧУВО «Институт международного права и экономики имени А.С. Грибоедова</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного сервиса, профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, квалификация: преподаватель. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	13	13
------	------------------	------------------------	---------------------------	--	--	---	----	----

					<p>«Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Администрирование отеля» 2019 год,</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год од, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						деятельностью» 72 часа 2018 год од, ПАО «ГК «Космос»		
18.3	Производственная практика (по профилю специальности)	Шутова Илона Григорьевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует ученое звание - отсутствует	1)высшее, специалитет туризм, магистр 2)высшее, аспирантура экономика и управление народным хозяйством (сфера услуг, туризма, рекреации)	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Психолого-педагогические основы преподавательской деятельности в системе СПО», квалификация: преподаватель 1040 часов (288 часов стажировки), 2019 год ООО Учебный центр «Профакадемия» Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного бизнеса» 520 часов (100 часов стажировки) 2019-2020 год квалификация: преподаватель Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания продажи гостиничного продукта» 1100 часов (300 часов стажировки) 2019 год, квалификация: преподаватель Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Программа повышения квалификации «Бухгалтерский учет и налогообложение в использовании программы 1 С: Бухгалтерия 8», 2015 год, Столичный институт экономики и финансов	1	8

					<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часов, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Современный преподаватель дистанционного образования», 16 часов, 2020 год, Образовательная платформа Юрайт</p> <p>Стажировка по МДК 01.01 «Организация деятельности службы бронирования гостиничных услуг, МДК 02.01 «Прием, размещение и выписка гостей», МДК 04.01 Организация продаж гостиничного продукта», 72 часа, 2019 года, Гостиница «Интурист-Коломенское»</p>		
19.	Организация						

	обслуживания гостей в процессе проживания (профессиональный модуль)							
19.1	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	Охотина Елена Фроловна	по основному месту работы	должность - мастер производственного обучения, преподаватель ученая степень – отсутствует ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет менеджмент организации менеджер	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Преподаватель профессиональных дисциплин (по отраслям), мастер производственного обучения». Преподаватель профессиональных дисциплин и мастер производственного обучения 1100 часов (60 часов стажировки), 2018 -2019 годы ОЧУВО «Институт международного права и экономики имени А.С. Грибоедова</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного сервиса, профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, квалификация: преподаватель. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p>	13	13

					<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Администрирование отеля» 2019 год,</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год од, ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год од, ПАО «ГК «Космос»</p>		
19.2	Учебная практика	Охотина Елена Фроловна	по основному месту работы	<p>должность - мастер производственного обучения, преподаватель</p> <p>ученая степень – отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>менеджмент организации</p> <p>менеджер</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Преподаватель профессиональных дисциплин (по отраслям), мастер производственного обучения».</p> <p>Преподаватель профессиональных дисциплин и мастер производственного обучения 1100 часов (60 часов стажировки), 2018 -2019 годы ОЧУВО «Институт международного права и экономики имени А.С. Грибоедова</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного сервиса, профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, квалификация: преподаватель. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p>	13	13

					<p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Администрирование отеля» 2019 год,</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p>		
19.3	Производственная практика (по профилю специальности)	Летникова Надежда Борисовна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень- кандидат экономических наук</p> <p>ученое звание- отсутствует</p>	<p>1) высшее, специалитет</p> <p>русский язык и литература</p> <p>учитель русского языка и литературы</p> <p>2) высшее, специалитет</p> <p>практическая психология: консультирование, психокоррекция</p> <p>психолог</p> <p>3) высшее, специалитет</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Управленческое консультирование» 2006 год ГОУ ВПО Академия народного хозяйства</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Начальник отдела маркетинга и продаж туристского агентства: Маркетинга в туризме» 600 часов (28 часов стажировка) 2018 год Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МЦДО»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Управление гостинично-ресторанным бизнесом» 1600 часов (300 часов стажировки) 2019-2020 годы Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МИДО»</p> <p>Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО», 72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ</p>	39	нет

				<p>предпринимательство</p> <p>менеджмент</p>	<p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент»» для ОУ СПО», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг», ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей», ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания, ПМ.04 «продажи</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						гостиничного продукта» 72 часа, 2016 год ПАО «ГК «Космос» Стажировка по программе СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и 19.02.10 Технология продукции общественного питания 200 часов, 2019 год, ООО «Метелица»		
20.	Продажи гостиничного продукта (профессиональ ный модуль)							
20.1	Организация продаж гостиничного продукта	Шутова Илона Григорьевна	по основному месту работы	должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует ученое звание - отсутствует	1) высшее, специалитет туризм, магистр 2) высшее, аспирантура экономика и управление народным хозяйством (сфера услуг, туризма, рекреации)	Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Психолого-педагогические основы преподавательской деятельности в системе СПО», квалификация: преподаватель 1040 часов (288 часов стажировки), 2019 год ООО Учебный центр «Профакадемия» Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного бизнеса» 520 часов (100 часов стажировки) 2019-2020 год квалификация: преподаватель Современная научно- технологическая академия АНО ДПО «СНТА» Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания продажи гостиничного продукта». 1100 часов (300 часов стажировки) 2019 год, квалификация: преподаватель	1	8

					<p>Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Бухгалтерский учет и налогообложение в использовании программы 1 С: Бухгалтерия 8», 2015 год, Столичный институт экономики и финансов</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часов, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Современный преподаватель дистанционного образования», 16 часов, 2020 год, Образовательная платформа Юрайт</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>Стажировка по МДК 01.01 «Организация деятельности службы бронирования гостиничных услуг, МДК 02.01 «Прием, размещение и выписка гостей», МДК 04.01 Организация продаж гостиничного продукта», 72 часа, 2019 года, Гостиница «Интурист-Коломенское»</p>		
	Летникова Надежда Борисовна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень- кандидат экономических наук</p> <p>ученое звание- отсутствует</p>	<p>1) высшее, специалитет</p> <p>русский язык и литература</p> <p>учитель русского языка и литературы</p> <p>2) высшее, специалитет</p> <p>практическая психология: консультирование, психокоррекция</p> <p>психолог</p> <p>3) высшее, специалитет</p> <p>предпринимательство</p> <p>менеджмент</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Управленческое консультирование» 2006 год ГОУ ВПО Академия народного хозяйства</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Начальник отдела маркетинга и продаж туристского агентства: Маркетинга в туризме» 600 часов (28 часов стажировка) 2018 год Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МЦДО»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Управление гостинично-ресторанным бизнесом» 1600 часов (300 часов стажировки) 2019-2020 годы Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МИДО»</p> <p>Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО», 72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В.</p>	39	нет

					<p>Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю 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» 72 часа, 2016 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по программе СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и 19.02.10 Технология продукции общественного питания 200 часов, 2019 год,</p>		
--	--	--	--	--	--	---	--	--

						ООО «Метелица»		
20.2	Учебная практика	Охотина Елена Фроловна	по основному месту работы	<p>должность - мастер производственного обучения, преподаватель</p> <p>ученая степень – отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>менеджмент организации</p> <p>менеджер</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Преподаватель профессиональных дисциплин (по отраслям), мастер производственного обучения». Преподаватель профессиональных дисциплин и мастер производственного обучения 1100 часов (60 часов стажировки), 2018 -2019 годы ОЧУВО «Институт международного права и экономики имени А.С. Грибоедова</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного сервиса, профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, квалификация: преподаватель. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г,В. Плеханова</p>	13	13

						<p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участи в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Администрирование отеля» 2019 год,</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p>		
20.3	Производственная практика (по профилю специальности)	Летникова Надежда Борисовна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень - кандидат экономических наук</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1) высшее, специалитет</p> <p>русский язык и литература</p> <p>учитель русского языка и литературы</p> <p>2) высшее, специалитет</p> <p>практическая психология: консультирование, психокоррекция</p> <p>психолог</p> <p>3) высшее, специалитет</p> <p>предпринимательство</p> <p>менеджмент</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Управленческое консультирование» 2006 год ГОУ ВПО Академия народного хозяйства</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Начальник отдела маркетинга и продаж туристского агентства: Маркетинга в туризме» 600 часов (28 часов стажировка) 2018 год Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МЦДО»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Управление гостинично-ресторанным бизнесом» 1600 часов (300 часов стажировки) 2019-2020 годы Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МИДО»</p> <p>Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО», 72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент» для ОУ СПО», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p>	39	нет

					<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю 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» 72 часа, 2016 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по программе СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и 19.02.10 Технология продукции общественного питания 200 часов, 2019 год, ООО «Метелица»</p>		
21.	Выполнение работ по одной или нескольким							

	профессиям рабочих, должностям служащих (профессиональный модуль)							
21.1.	Учебная практика	Охотина Елена Фроловна	по основному месту работы	должность - мастер производственного обучения, преподаватель ученая степень – отсутствует ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет менеджмент организации менеджер	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Преподаватель профессиональных дисциплин (по отраслям), мастер производственного обучения». Преподаватель профессиональных дисциплин и мастер производственного обучения 1100 часов (60 часов стажировки), 2018 -2019 годы ОЧУВО «Институт международного права и экономики имени А.С. Грибоедова</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного сервиса, профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, квалификация: преподаватель. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p>	13	13

						<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Администрирование отеля» 2019 год,</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p>		
21.2	Производственная практика (по профилю специальности)	Охотина Елена Фроловна	по основному месту работы	<p>должность - мастер производственного обучения, преподаватель</p> <p>ученая степень – отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>высшее, специалитет</p> <p>менеджмент организации</p> <p>менеджер</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Преподаватель профессиональных дисциплин (по отраслям), мастер производственного обучения». Преподаватель профессиональных дисциплин и мастер производственного обучения 1100 часов (60 часов стажировки), 2018 -2019 годы ОЧУВО «Институт международного права и экономики имени А.С. Грибоедова</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного сервиса, профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», 1100 часов (300 часов стажировки), 2020 год, квалификация: преподаватель. Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации</p>	13	13

					<p>«Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами», 72 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова</p> <p>Свидетельство на право участи в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции «Администрирование отеля» 2019 год,</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год, ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год, ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» 72 часа 2018 год, ПАО «ГК «Космос»</p>		
21.3	Квалификационный экзамен	Белова Елена Юрьевна	на условиях договора ГПХ	<p>должность - отсутствует</p> <p>ученая степень – кандидат экономических наук</p> <p>ученое звание - доцент</p>	<p>высшее специалитет</p> <p>государственное и муниципальное управление</p> <p>менеджер</p>	<p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 2020 год, 16 часов</p> <p>Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p>	нет	14
		Летникова Надежда Борисовна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень- кандидат экономических наук</p> <p>ученое звание- отсутствует</p>	<p>1) высшее, специалитет</p> <p>русский язык и литература</p> <p>учитель русского языка и литературы</p> <p>2) высшее, специалитет</p> <p>практическая</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Управленческое консультирование» 2006 год ГОУ ВПО Академия народного хозяйства</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Начальник отдела маркетинга и продаж туристского агентства: Маркетинга в туризме» 600 часов (28 часов стажировка) 2018 год Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МЦДО»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой)</p>	39	нет

				<p>психология: консультирование, психокоррекция</p> <p>психолог</p> <p>3)высшее, специалитет</p> <p>предприниматель ство</p> <p>менеджмент</p>	<p>«Управление гостинично-ресторанным бизнесом» 1600 часов (300 часов стажировки) 2019-2020 годы Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МИДО»</p> <p>Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО», 72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент»» для ОУ СПО», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>ДОТ», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю 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» 72 часа, 2016 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по программе СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и 19.02.10 Технология продукции общественного питания 200 часов, 2019 год, ООО «Метелица»</p>		
22.	Производственная практика (преддипломная)	Летникова Надежда Борисовна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень - кандидат экономических наук</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1) высшее, специалитет</p> <p>русский язык и литература</p> <p>учитель русского языка и литературы</p> <p>2) высшее, специалитет</p> <p>практическая психология: консультирование, психокоррекция</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Управленческое консультирование» 2006 год ГОУ ВПО Академия народного хозяйства</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Начальник отдела маркетинга и продаж туристского агентства: Маркетинга в туризме» 600 часов (28 часов стажировка) 2018 год Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МЦДО»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Управление гостинично-ресторанным бизнесом» 1600 часов (300 часов стажировки) 2019-2020 годы Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МИДО»</p>	39	нет

				<p>психолог</p> <p>3)высшее, специалитет</p> <p>предпринимательство</p> <p>менеджмент</p>	<p>Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО»,72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ</p> <p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент»» для ОУ СПО», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда»,16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение</p>		
--	--	--	--	---	---	--	--

					<p>работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>«Бронирование гостиничных услуг», ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей», ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания, ПМ.04 «продажи гостиничного продукта» 72 часа, 2016 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по программе СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и 19.02.10 Технология продукции общественного питания 200 часов, 2019 год, ООО «Метелица»</p>		
23	Государственная итоговая аттестация Подготовка выпускной квалификационной работы Защита выпускной квалификационной работы	Летникова Надежда Борисовна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень - кандидат экономических наук</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1) высшее, специалитет</p> <p>русский язык и литература</p> <p>учитель русского языка и литературы</p> <p>2) высшее, специалитет</p> <p>практическая психология: консультирование, психокоррекция</p> <p>психолог</p> <p>3) высшее, специалитет</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Управленческое консультирование» 2006 год ГОУ ВПО Академия народного хозяйства</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Начальник отдела маркетинга и продаж туристского агентства: Маркетинга в туризме» 600 часов (28 часов стажировка) 2018 год Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МЦДО»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Управление гостинично-ресторанным бизнесом» 1600 часов (300 часов стажировки) 2019-2020 годы Бизнес Академия «МБА СИТИ» ООО «МИДО»</p> <p>Программа повышения квалификации «Актуальные проблемы модернизации образовательного процесса СПО», 72 часа, 2014 год, ОЦПКРТ</p>	39	Нет

				<p>предпринимательство</p> <p>менеджмент</p>	<p>Программа повышения квалификации «Инновационные технологии обучения по направлениям «Экономика» и «Менеджмент»» для ОУ СПО», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗЕ», 16 часов, 2019-2020 годы ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи», 16 часов, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Выполнение работ по должности служащего «Агент коммерческий» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

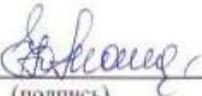
					<p>рабочих, должностям служащих» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» 72 часа 2019 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» 72 часа 2018 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» 72 часа 2017 год ПАО «ГК «Космос»</p> <p>Стажировка по модулю 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» 72 часа, 2016 год ПАО «ГК «Космос»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>Стажировка по программе СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и 19.02.10 Технология продукции общественного питания 200 часов, 2019 год, ООО «Метелица»</p>		
		Шутова Илона Григорьевна	по основному месту работы	<p>должность - преподаватель,</p> <p>ученая степень - отсутствует</p> <p>ученое звание - отсутствует</p>	<p>1)высшее, специалитет туризм, магистр</p> <p>2)высшее, аспирантура экономика и управление народным хозяйством (сфера услуг, туризма, рекреации)</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Психолого-педагогические основы преподавательской деятельности в системе СПО», квалификация: преподаватель 1040 часов (288 часов стажировки), 2019 год ООО Учебный центр «Профакадемия»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Педагогика и методика преподавания гостиничного бизнеса» 520 часов (100 часов стажировки) 2019-2020 год квалификация: преподаватель Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа профессиональной переподготовки (со стажировкой) «Теория и методика преподавания продажи гостиничного продукта». 1100 часов (300 часов стажировки) 2019 год, квалификация: преподаватель Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»</p> <p>Программа повышения квалификации «Бухгалтерский учет и налогообложение в использовании программы 1 С: Бухгалтерия 8», 2015 год, Столичный институт экономики и финансов</p>	1	8

					<p>Программа повышения квалификации «Охрана труда», 16 часов, 2019 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, 2020 год, ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе», 16 часов, 2019 год, в ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Основы оказания первой помощи» 72 часов, 2020 год ООО «АКАДЕМИЯ ГОСАТТЕСТАЦИИ»</p> <p>Программа повышения квалификации «Управление проектами (с применением ДОТ)», 72 часа, 2020 год ФГБОУ ВО РЭУ им. ГВ. Плеханова</p> <p>Программа повышения квалификации «Современный преподаватель дистанционного образования», 16 часов, 2020 год, Образовательная платформа Юрайт</p> <p>Стажировка по МДК 01.01 «Организация деятельности службы бронирования гостиничных услуг, МДК 02.01 «Прием, размещение и выписка гостей», МДК 04.01 Организация продаж гостиничного продукта», 72 часа, 2019 года, Гостиница «Интурист-Коломенское»</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

	Белова Елена Юрьевна	на условиях договора ГПХ	должность - отсутствует ученая степень – кандидат экономических наук ученое звание - доцент	высшее специалитет государственное и муниципальное управление менеджер	Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 2020 год, 16 часов Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»	нет	14
	Аничкина Ольга Александровна	на условиях договора ГПХ	должность - отсутствует кандидат технических наук ученое звание - отсутствует	высшее, специалитет технология и организация общественного питания, инженер технолог	Программа повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде» 2020 год, 16 часов Современная научно-технологическая академия АНО ДПО «СНТА»	нет	28

Директор МТКП


(подпись)

Е.Н. Махиненко
(И.О.Ф.)

РЕЦЕНЗИЯ
НА ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.11 ГОСТИНИЧНЫЙ СЕРВИС

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. N 475 и с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), преддипломной практики и ГИА, оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение студентов.

В аннотациях к рабочим программам и рабочим учебным программам всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области обучения и воспитания целью ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис рассматривает формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС специальности, отечественных традициях среднего профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования.

Содержание образовательной программы в полной мере соответствует видам деятельности, к которым готовится обучающийся и присваиваемой квалификации.

Программа состоит из обязательной и вариативной части. Обязательная часть составляет 69,99 % от общего объема времени, отведенного на освоение учебных циклов, а вариативная часть – 30,01 %.

Вариативная часть (30,01 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций. Вариативная часть включает следующие дисциплины: "Деловой иностранный язык", "Управленческая психология", "Управление персоналом", "Управление качеством в гостиничном бизнесе", "Финансы, денежное обращение и кредит", "Профессиональная этика и эстетика".

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и/или производственная практика (по профилю специальности). Реализация ППССЗ осуществляется с применением активных и интерактивных методов обучения.

Программа подготовки специалистов среднего звена соответствует федеральным государственным требованиям среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис и может быть использована в учебном процессе Московского технологического колледжа питания.

Рецензент


наименование предприятия (организации), должность
Васильев *Виталий*
Подпись Инициалы Фамилия

