

Частное образовательное учреждение высшего образования  
Центросоюза Российской Федерации

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

**СОГЛАСОВАНО**

Директор  
ООО «Сети Отель»  
**С.И. СОСЬКОВ**  
«Сети  
Отель» 2017 г.



**В.В. Степанов**  
протокол заседания Ученого совета  
«Сети  
Отель» 2017 г. № 8

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
подготовки специалистов среднего звена**

по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис**

Квалификация:  
**Менеджер**

Срок получения СПО по ППССЗ  
на базе:

- среднего (полного) общего образования – 1 год 10 месяцев;
- основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

Разработана:

на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 07.05. 2014 г. № 475 (зарегистрировано в Минюсте России 26.06.2014 №32876);

с учетом требований профессионального стандарта:

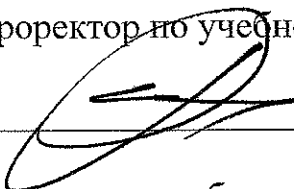
– 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц, утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. N 282н.

Обсуждена и одобрена на заседании кафедры коммерции, маркетинга, сервиса и рекламы, протокол от 15 февраля 2017 г., № 7.

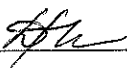
Новосибирск 2017

СОГЛАСОВАНО:

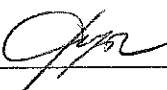
Проректор по учебной и научной работе

  
В.И. Бакайтис

Начальник учебно-методического управления

  
Е.В. Добровольская

Декан колледжа

  
Е.А. Рубашанова

Декан торгово-технологического факультета

  
Н.Л. Теренина

Заведующий кафедрой коммерции, маркетинга, сервиса и рекламы

  
Л.Ю. Русалева

Председатель совета обучающихся СибУПК

  
В.П. Климов

«29» марта 2017 г.

## Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников являются:

организация процесса предоставления услуг;

запросы потребителей гостиничного продукта;

процесс предоставления услуг;

технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;

средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы;

первичные трудовые коллективы.

Менеджер готовится к следующим **видам деятельности** (по базовой подготовке):

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 («Администратор гостиницы»).

Менеджер готовится к следующим **видам деятельности** (по углубленной подготовке):

Бронирование гостиничных услуг.

Прием, размещение и выписка гостей.

Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

Продажи гостиничного продукта.

Управление персоналом.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих («Администратор гостиницы»).

**Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена:**

Менеджер (базовой подготовки) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Бронирование гостиничных услуг.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

Прием, размещение и выписка гостей.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

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

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

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

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

Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

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

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

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

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

Продажи гостиничного продукта.

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

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

Менеджер (углубленной подготовки) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

#### Сведения о профессорско-преподавательском составе

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации ППСЗ на условиях гражданско-правового договора, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### Материально-техническое обеспечение

<b>43.02.11 Гостиничный сервис</b>		
Наименование аудитории	Номер аудитории	Оснащение
Безопасности жизнедеятельности	20, 22 УК2	Видеодвойка «JANYO», стенды («Защита от тока», «Измерение параметров микроклимата», «Средства пожаротушения», «Пособие по безопасной работе на предприятиях общественного питания»), плакаты («Действия населения при стихийных бедствиях», «Безопасность жизнедеятельности», «Действие населения при авариях и катастрофах», «Действия при аварии на транспорте», «Безопасность работы на компьютере», «Использование средств индивидуальной защиты», «Схемы заземления и защитные средства»), манекен «Little Anne» (для оказания первой доврачебной помощи), кушетка для манекена процедурная «КП-Н-01 2», носилки санитарные, генератор сигналов низкочастотный «ГЗ-118», комплект шин складных средний «КШТС», набор изделий НИСП-08 фельдшерский д/скорой помощи, противогаз «ГП-5», барометр бытовой модернизированный, психрометр МВ-4-2М.
Кабинеты русского языка и культуры речи, иностранных языков	027 УК1, 30,34 УК2	Оснащение: интерактивная доска, мультимедийный комплекс, современная мебель
Кабинеты проектирования гостиничной деятельности технологии гостиничной деятельности организации гостиничного дела	206, 302, 415 УК1	Оборудованы современной мебелью и стендами, современными компьютерами с учебными программами: управление гостиничным сервисом "Эдельвейс"

Кабинеты физической культуры	024 УК1, спортивные залы УК3	спортивные залы с различным спортивным инвентарем
Компьютерные классы	101, 200, 204, 206, 207, 209, 210, 211, 215, 217, 219, 326, 329 УК1	Оснащены современными компьютерами с соответствующим программным обеспечением (с комплектом программного обеспечения в области информатики)
Гостиничный номер	Ком. 11/1 общ. №4 (корпус 5)	Кровать (заправленная) – 2 шт. Стол письменный – 1 шт. Тумбочка – 1 шт. Шкаф плательный 1 шт. Коврик напольный – 1 шт. Графин – 1 шт. Стакан – 2 шт.

### Соответствие результатов освоения ООП требованиям профессионального стандарта

Достижение результатов освоения основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивает подготовку к выполнению трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт.

Профессиональный стандарт 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц, приказ Минтруда России и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 282н.

Трудовые функции, к которым подготовлен выпускник, соответствуют уровням (подуровням) квалификации 5.

#### Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения	A/01.5	5
			Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания	A/02.5	5
			Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда	A/03.5	5

## **ПЕРЕЧЕНЬ КОМПОНЕНТОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

1. Учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, очная форма обучения; срок обучения 1г.10 мес. утвержден протоколом Ученого совета от 29.03.2017 г. № 8 (в ежегодной редакции).

2. Учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, очная форма обучения; срок обучения 2г. 10 мес. утвержден протоколом Ученого совета от 29.03.2017 г. № 8 (в ежегодной редакции).

3. Учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, заочная форма обучения; срок обучения 2 г. 10 мес. утвержден протоколом Ученого совета от 29.03.2017 г. № 8 (в ежегодной редакции).

4. Учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, заочная форма обучения; срок обучения 3 г. 10 мес. утвержден протоколом Ученого совета от 29.03.2017 г. № 8 (в ежегодной редакции).

5. Рабочие программы дисциплин.
6. Программы практик.
7. Программа государственной итоговой аттестации.
8. Фонд оценочных средств (как часть рабочих программ).
9. Методические материалы.