



Образовательное частное учреждение высшего образования
«Российская международная академия туризма»
Факультет среднего профессионального образования

Принято Ученым Советом
в 30 ноября 20 17 г.
Протокол № Р2-06-04

УТВЕРЖДАЮ
Ректор _____ Е. Н. Трофимов
в 30 ноября 20 17 г.

Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования – программа
подготовки специалистов среднего звена

по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация: специалист по гостеприимству

Срок обучения: очно, 3 года 10 месяцев

Год начала подготовки: 2017

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель ректора

Директор ЦКСи «Мастер»

Олеся Скурица Иверовичева

 В.Р. Амурин

в 30 ноября 20 17 г.

Ханжа, 20 17 г.

Основная образовательная программа - программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1552)

Основная образовательная программа - программа подготовки специалистов среднего звена рассмотрена на заседании Совета факультета СПО

Протокол от « 4 » 24.06 2018 г.

Разработчики:

Директор центра УМП

Е.В. Разумовская

Первый зам.директора центра УМП

Ю.В. Гаврилова

Зав.отделом практик и повышения профессионального мастерства

И.В.Глухавцова

СОГЛАСОВАНО:

Первый проректор РМАТ

В.Ю. Питюков

Проректор, декан факультета СПО

В.А. Жидких

Председатель родительского комитета

Председатель студенческого совета

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.2. Используемые сокращения	5
1.3. Особенности ППССЗ	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	6
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	7
3. Требования к результатам освоения ППССЗ.	7
4. Структура программы подготовки специалистов среднего звена образовательного процесса при реализации ППССЗ	15
5. Условия реализации ППССЗ	17
6. Оценка качества освоения ППССЗ	23
7. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	24
1.1. Учебный план базовой подготовки	24
1.2. Календарный учебный график	26
1.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, модулей, учебной, производственной и преддипломной практик	26
2. Образовательные технологии	27
3. Формирование социокультурной среды факультета СПО	28
3.1. Студенческое самоуправление	30
3.2. Спортивные, творческие клубы	30
3.3. Научное студенческое общество	31
3.4. Воспитательная работа	31

2. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ по специальности

43.02.14. Гостиничное дело

Основная образовательная программа - программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного Приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. № 475 и федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года N413.

ППССЗ включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

Образовательная программа среднего общего образования является составной частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ФГОС СПО (далее ППССЗ), и реализуется с учетом профиля получаемого образования. Специальность 43.02.14 Гостиничное дело, относится к социально-экономическому профилю.

Образовательная деятельность по ППССЗ специальности 43.02.14 Гостиничное дело, регламентируется:

- Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29 июня 2017 г. N 613);
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26.12.2016 регистрационный № 44974);
- Приказом Министерства образования России от 14 июня 2013 года N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Приказ Минобрнауки и науки РФ от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» с изменениями от 18.08.2016 г. Приказ Минобрнауки РФ № 1061;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» №968 от 16.08.2013 г;

- Письмом Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Здания и помещения, которые используются для ведения образовательной деятельности по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, принадлежат Образовательному частному учреждению высшего образования «Российская международная академия туризма» на праве собственности, оперативного управления или безвозмездного пользования, введены в эксплуатацию в установленном порядке и соответствуют требованиям, установленным строительными нормами, правилами противопожарной безопасности.

Оборудование учебных помещений, оснащенность учебного процесса библиотечно-информационными ресурсами обеспечивает возможность реализации ППССЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2.Используемые сокращения

В настоящей программе подготовки специалистов среднего звена используются следующие сокращения:

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

РМАТ – образовательное частное учреждение высшего образования «Российская международная академия туризма»

1.3. Характеристика подготовки по специальности

Сроки получения СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	Специалист по гостеприимству	3 года 10 месяцев

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: специалист по гостеприимству.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Область профессиональной деятельности

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- 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

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС):

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	Специалист по гостеприимству
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	Специалист по гостеприимству
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.	Специалист по гостеприимству
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж	Специалист по гостеприимству
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Горничная

3. Требования к результатам освоения ППССЗ. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ

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

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, должен обладать общими компетенциями:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, должен обладать профессиональными компетенциями:

Основные виды деятельности	Код и формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции (для планирования результатов обучения по элементам образовательной программы и соответствующих оценочных средств)
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения;	ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения материальных ресурсов и персонале	Практический опыт: планирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей.
		Умения: планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами; организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения, в т.ч. на иностранном языке;
		Знания: методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими

		<p>отделами гостиницы; методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; направленность работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников; правила работы с информационной базой данных гостиницы;</p>
ПК	1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	<p>Практический опыт: Организации и стимулирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке</p>
		<p>Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля;</p> <p>Знания: законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг; стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы; цели, функции и особенности работы службы приема и размещения; стандартное оборудование службы приема и размещения; порядок технологии обслуживания: приема, регистрации, размещения и выписки гостей; виды отчетной документации; правила поведения в конфликтных ситуациях;</p>
ПК	1.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества	<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества</p>
		<p>Умения: контролировать работу сотрудников службы приема и размещения по организации встреч, приветствий и обслуживания гостей, по их регистрации и размещению, по охране труда на рабочем месте, по передаче работниками дел при окончании смены;</p>

			<p>контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения;</p> <p>Знания: стандарты, операционные процедуры и регламенты, определяющие работу службы приема и размещения;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания;</p> <p>основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;</p> <p>категории гостей и особенности обслуживания;</p> <p>правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания гостей;</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания</p>	<p>ПК</p> <p>Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах персонала</p>	2.1.	<p>Практический опыт: планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>Умения: осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>Знания: задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке;</p>
		и	
		2.2.	<p>Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на</p>

	<p>и стандартами гостиницы</p>	<p>профессиональную тематику на иностранном языке;</p> <p>Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>Знания: технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания; этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания;</p>
	<p><i>ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</i></p>	<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;</p> <p>Умения: контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания);</p> <p>Знания: критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания;</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности</p>	<p>ПК 3.1. Планировать потребности службы</p>	<p>Практический опыт: планирования потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале;</p>

сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;	обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале	<p>Умения: оценивать и планировать потребность службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; определять численность работников, занятых обслуживанием проживающих гостей в соответствии установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; выполнять регламенты службы питания;</p>
		<p>Знания: структуру службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы; методика определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; нормы обслуживания;</p>
		<p>Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; организации и стимулировании деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;</p>
ПК 3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы		<p>Умения: организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг сотрудниками службы; рассчитывать нормативы работы горничных;</p>
		<p>Знания: задачи, функции и особенности работы службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; кадровый состав службы, его функциональные обязанности; требования к обслуживающему персоналу; цели, средства и формы обслуживания; технологии организации процесса обслуживания гостей; регламенты службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; особенности оформления и составления отдельных видов организационно – распорядительных и финансово – расчетных документов; порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением, в т.ч. на иностранном языке;</p>
ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность		<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества</p>

	<p>сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p>	<p>обслуживания гостей планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.</p> <p>Умения: контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; контролировать состояние номерного фонда, ведение документации службы, работу обслуживающего персонала по соблюдению техники безопасности на рабочем месте, оказанию первой помощи и действий в экстремальной ситуации;</p> <p>Знания: принципы взаимодействия с другими службами отеля; сервисные стандарты housekeeping (стандарты обслуживания и регламенты службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда); критерии и показатели качества обслуживания; санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей; порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда; принципы управления материально-производственными запасами; методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания потребителей; систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда;</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж;</p>	<p>ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж материальных ресурсах персонале</p>	<p>Практический опыт: планирования потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>Умения: оценивать и планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале; планировать и прогнозировать продажи;</p> <p>Знания: структура и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы; направления работы отделов бронирования и продаж; функциональные обязанности</p>

		сотрудников службы бронирования и продаж; рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; виды каналов сбыта гостиничного продукта;
ПК	4.2.	<p>Практический опыт: организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов; выявлении конкурентоспособности гостиничного продукта; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;</p> <p>Умения: осуществлять мониторинг рынка гостиничных услуг; выделять целевой сегмент клиентской базы; собирать и анализировать информацию о потребностях целевого рынка; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей; выявлять конкурентоспособность гостиничного продукта и разрабатывать мероприятия по ее повышению; проводить обучение персонала службы бронирования и продаж приемам эффективных продаж;</p> <p>Знания: способы управления доходами гостиницы; особенности спроса и предложения в гостиничном бизнесе; особенности работы с различными категориями гостей; методы управления продажами с учётом сегментации; способы позиционирования гостиницы и выделения ее конкурентных преимуществ; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; каналы и технологии продаж гостиничного продукта; ценообразование, виды тарифных планов и тарифную политику гостиничного предприятия; принципы создания системы «лояльности» работы с гостями; методы максимизации доходов гостиницы; критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам; виды отчетности по продажам; нормативные документы, регламентирующие работу службы бронирования и документооборот службы бронирования и продаж; перечень ресурсов необходимых для работы службы бронирования и продаж, требования к их формированию;</p>
Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	и в с	

		методику проведения тренингов для персонала занятого продажами гостиничного продукта;
ПК Контролировать текущую деятельность сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	4.3.	Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей определения эффективности мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта;
		Умения: оценивать эффективность работы службы бронирования и продаж; определять эффективность мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта; разрабатывать и предоставлять предложения по повышению эффективности сбыта гостиничного продукта;
		Знания: критерии и методы оценки эффективности работы сотрудников и службы бронирования и продаж; виды отчетности по продажам;

Матрица соответствия модулей ППССЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело и компетенций, формируемых в результате освоения данной ППССЗ (см.Приложение).

4. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общеобразовательный учебный цикл	2107
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	904
Математический и общий естественнонаучный цикл	210
Общепрофессиональный цикл	1784
Профессиональный цикл	1864
Государственная итоговая аттестация	6 нед

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного цикла;

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

и разделов:

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

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 30% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

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

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

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

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных

дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 151 академического часа. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину часов в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

При формировании ОПОП выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям профессионального учебного цикла ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения (4 семестр) и по ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности службы бронирования и продаж (6 семестр) и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного экзамена.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должно соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Демонстрационный экзамен предусматривает практические задания в соответствии с рекомендациями конкурсной программы WorldSkills Russia по компетенции «Администрирование отеля».

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Образовательное частное учреждение высшего образования «Российская международная академия туризма» самостоятельно разработала и утвердила ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО.

Перед началом разработки ППССЗ РМАТ определила ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировала конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют

присваиваемой квалификации, определяют содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательной организацией совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППССЗ образовательная организация:

- использует объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части и вводит новые дисциплины в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации.
- ежегодно обновляет ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО;
- в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулирует требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;
- обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей;
- обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;
- формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
- предусматривает в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся;
- должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при наличии таких обучающихся.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и

обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

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

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

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

При реализации ППССЗ предусмотрено выполнение индивидуального проекта в рамках получения среднего общего образования. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

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

В РМАТ разработаны методические указания по выполнению индивидуального проекта.

Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Консультации распределены по учебным дисциплинам и модулям, часть часов отводится на консультации во время практики, часть на консультации во время промежуточной аттестации. Форма проведения консультаций - групповая. Общее количество часов консультаций может меняться в зависимости от численности обучающихся. График утверждается на один семестр.

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

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно, в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определены РМАТ по каждому виду практики и определены в программах соответствующих практик.

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

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Сведения о кадровом обеспечении основной образовательной программы

Реализация ППССЗ обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы обязателен 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

Сведения о библиотечном фонде (печатные и/или электронные издания) для реализации программы подготовки специалистов среднего звена

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ

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

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированных по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки все обучающиеся обеспечены доступом к

сети Интернет.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Газеты

- Российская газета
- Химкинские новости

РМАТ представляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

РМАТ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- менеджмента и управления персоналом;
- правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
- экономики и бухгалтерского учета;
- инженерных систем гостиницы и охраны труда;
- безопасности жизнедеятельности;

- организации деятельности службы бронирования;
- организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей;
- организации продаж гостиничного продукта.

Лаборатории и тренинговые кабинеты:

информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- гостиничный номер;
- служба приема и размещения гостей;
- служба бронирования гостиничных услуг;
- служба продажи и маркетинга.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (электронный)

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в РМАТ или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

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

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация ППССЗ осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разработаны и утверждены образовательной организацией после предварительного согласования работодателей.

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

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

К государственной итоговой (итоговой – по не имеющим государственной аккредитации образовательным программам) аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

7. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

7.1. Учебный план базовой подготовки

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Учебный план базовой подготовки по специальности предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- ОУД.00 - общеобразовательный цикл
- ОГСЭ - общего гуманитарного и социально-экономического цикла;
- ЕН - математического и общего естественнонаучного цикла;
- П – профессионального цикла;

и разделов:

- УП - учебная практика;
- ПП - производственная практика (по профилю специальности);
- ПДП – производственная практика (преддипломная);
- государственная итоговая (итоговая) аттестация (подготовка, защита выпускной квалификационной работы).

Общеобразовательный цикл по специальности 43.02.14 Гостиничное дело изучается на первом курсе в объеме 1404 аудиторных часов. По окончании изучения данного цикла на первом курсе предусмотрены экзамены по русскому языку, математике, иностранному языку, истории. По дисциплине основы безопасности жизнедеятельности, во втором семестре обучающиеся сдают дифференцированный зачет. По выбору из обязательных предметных областей обучающиеся сдают дифференцированный зачет по: литературе, обж, астрономии, информатике; обществознанию; экономике; естествознанию; праву, экологии.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла учебного плана подготовки по специальности состоит из следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Психология общения», «Русский язык и культура речи». Математический и общий естественнонаучный учебный цикл состоит из дисциплины: «Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности».

Обязательная часть профессионального учебного цикла базовой подготовки предусматривает изучение следующих дисциплин: «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле», «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности», «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия», «Безопасность жизнедеятельности». «Основы маркетинга гостиничных услуг», «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия», «Иностранный язык (французский)», «Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса», «Охрана труда», «Организация туризма», «Введение в специальность»

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

Учебный план представлен в Приложении.

7.2.

Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации и каникул.

Календарный учебный график составляется на основе ФГОС СПО с учетом сроков и продолжительности практик и государственной итоговой аттестации выпускников по конкретному направлению подготовки.

Для удобства составления расписания учебных занятий календарный учебный график составлен по курсам.

При составлении календарного учебного графика учтены следующие параметры:

- продолжительность учебного года - с 1 сентября по 31 августа (включая каникулы);
- учебный год делится на два семестра;
- продолжительность каникул составляет от восьми до одиннадцати недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период;
- объем обязательной нагрузки и практики не превышает 36 академических часов в неделю;
- освоение образовательных программ среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Освоение ОПОП базовой подготовки при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет 165 недель (6853 часов), в том числе:

Обучение по учебным циклам	165 недель
в том числе:	
Учебная практика	10 недель
Производственная практика	11 недель
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	7 недель
Государственная итоговая аттестация	6 недель
Каникулярное время	34 недели

Календарный план представлен в Приложении.

7.3. Аннотации рабочих программ дисциплин, модулей, учебной и производственной практик

В обязательной части циклов ППССЗ представлены все дисциплины в соответствии с ФГОС и распределены в учебном плане следующим образом:

- *ОУД.00 Общеобразовательный цикл.* С учетом профиля специальности состоит из 15 дисциплин. Общий объем теоретических часов данного цикла составляет 1404 часа, все дисциплины изучаются на первом курсе.
- *ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.* В состав цикла входят 6 дисциплин федерального компонента, в т.ч. ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОГСЭ.04 Физическая культура. ОГСЭ.05 Психология общения, ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи. В соответствии с пунктом 7.9. ФГОС дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
- *ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл.*
- Состоит из 1-ой дисциплины федерального компонента: ЕН.01 «Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности».

- П.00 Профессиональный цикл, состоящий из ОП.00
Общепрофессиональные дисциплины и ПМ.00 Профессиональные модули.

• В состав ОП.00 входят 6 дисциплин федерального компонента, в раздел ПМ.00 входят 5 профессиональных модулей.

Рабочая программа учебной дисциплины (профессионального модуля) – документ, являющийся частью ППССЗ СПО и предназначенный для реализации требований ФГОС СПО. Рабочая программа учебной дисциплины (профессионального модуля) является единой для всех форм обучения и содержит следующие разделы:

- Титульный лист,
- Паспорт рабочей программы;
- Структура и содержание учебной дисциплины (профессионального модуля);
- Условия реализации программы учебной дисциплины (профессионального модуля);
- Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины (профессионального модуля).

Программы учебной и производственной практик также являются частью ППССЗ СПО и предназначены для реализации требований к её практическому освоению.

Программа практики определяет содержание, объем времени, виды работ и результаты практики.

Основными разделами программ учебной и производственной практик являются:

1. Паспорт программы практики;
2. Результаты практики;
3. Структура и содержание практики;
4. Условия организации и проведения практики;
5. Контроль и оценка результатов практики.

Рабочие программы учебных дисциплин (профессиональных) модулей и программы всех видов практик ежегодно пересматриваются и утверждаются на заседании Совета факультета.

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин (профессиональных) модулей и программ практик публикуются на сайте РМАТ в разделе «Сведения об образовательной организации» подраздел «Образование» и в Приложении.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

«Российская международная академия туризма» в целях реализации компетентного подхода использует в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

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

В учебном процессе преподавателями активно используются современные образовательные технологии и эффективные методы обучения. Самыми распространенными среди преподавателей являются следующие интерактивные формы:

- круглый стол;
- мозговой штурм (брейнсторм, мозговая атака);
- case-study (анализ конкретных ситуаций, ситуационный анализ);
- мастер-классы;
- работа в малых группах;
- обучающие игры (ролевые, имитационные, деловые, образовательные и др.);
- использование общественных ресурсов (приглашение специалиста, экскурсии);
- социальные проекты и другие внеаудиторные формы обучения (соревнования, фильмы, спектакли, выставки и др.);
- интерактивная лекция с применением видео- и аудиоматериалов;
- сократический диалог;
- обсуждение сложных и дискуссионных вопросов и проблем (займи позицию, шкала мнений, ПОПС-формула);
- «дерево решений», «анализ казусов», «переговоры и медитация», «лестницы и змейки»;
- тренинги и др.

Разработка обучающимися презентаций на семинарских занятиях позволяет демонстрировать инициативу, самостоятельность и творческий подход самих обучающихся к процессу обучения.

9. ФОРМИРОВАНИЕ СОЦИКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ФАКУЛЬТЕТА СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

На факультете СПО Образовательного частного учреждения высшего образования «Российская международная академия туризма» сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ППССЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

На факультете созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера.

Основной сферой подготовки практико-ориентированного выпускника является образовательная среда. Ведущая роль в воспитании принадлежит профессорско-преподавательскому составу. Нравственный облик обучающихся, их мировоззрение формируется всем ходом учебного процесса и всеми, кто к этому процессу причастен.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процесса, а также в ходе реализации образовательных программ и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с ее профессиональным становлением, то есть в научно-исследовательскую и практическую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

Стратегическими целями воспитания студенческой молодежи являются:

- создание условий для полноценного раскрытия духовных устремлений обучающихся, их творческих способностей, для формирования гражданской позиции, социально значимых ценностей, гражданских и профессиональных качеств, ответственности за принятие решений;
- освоение обучающимися новых социальных навыков и ролей, развитие культуры социального поведения с учетом открытости общества и динамики общественных отношений;
- создание атмосферы подлинной и постоянной заботы об обучающихся, их социальной поддержке.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- систематические (не менее одного раза в учебный год) обсуждения актуальных проблем

воспитания обучающихся на Совете факультета, заседаниях предметно-цикловой комиссии с выработкой конкретных мер по совершенствованию воспитательной работы;

- обучение преподавателей через систему регулярно проводимых методических семинаров с целью повышения активности участия в воспитательном процессе всего профессорско-преподавательского состава;
- создание во всех помещениях факультета истинно гуманитарной воспитательной среды, которая способствует формированию положительных качеств обучающихся, преподавателей и всех сотрудников;
- систематическая воспитательная работа по всем направлениям воспитания: гражданскому, патриотическому, нравственному, эстетическому, трудовому, правовому, физическому, психологическому и др.;
- реализация воспитательного потенциала учебной и научной работы;
- вовлечение в воспитательный процесс студенческой молодежи деятелей науки и культуры, искусства и религии, политики и права, работников других сфер общественной жизни;
- обеспечение органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыха обучающихся;
- обеспечение мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций обучающихся как основы планирования учебно-воспитательной работы.

9.1. Студенческое самоуправление

На факультете созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления. В соответствии с этим активно работает студенческое самоуправление, старосты групп, решают самостоятельно многие вопросы обучения, организации досуга, творческого самовыражения.

В течение всего учебного года на заседаниях студенческого самоуправления рассматриваются вопросы успеваемости и подготовки к сессии, посещаемости учебных занятий, организации и проведения коллективных творческих дел.

Широко развернулось движение «Приходи учиться к нам!».

9.2. Спортивные, творческие клубы

На факультете созданы условия для творческого развития обучающихся, развита благоприятная культурная среда. Давняя традиция на факультете проводить творческие

встречи, художественные выставки, которые проводятся силами обучающихся и преподавателей.

Традицией на факультете стали коллективные творческие дела: конкурс туристской песни, посвященный Всемирному Дню туризма, соревнования по волейболу, футболу, праздник «Восславим труд Учителя!», «Весна, любовь и фантазия», «Поклонимся, великим тем годам», Рождественский бал и др.

На факультете ведется работа по пропаганде здорового образа жизни. Традиционные акции обучающихся и преподавателей о вреде курения, против наркомании. Активно развивается спортивная жизнь. Традиционными стали ежегодные спортивные мероприятия.

9.3. Научное студенческое общество

Вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с её профессиональным становлением, то есть в научно-исследовательскую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр учебно-воспитательных задач.

Воспитательный аспект студенческого научного творчества имеет также большое значение и в деле формирования личных качеств будущего специалиста.

Большое внимание уделяется научным исследованиям обучающихся как основному источнику формирования профессиональных компетенций высокого уровня. Ежегодно на базе Образовательного частного учреждения высшего образования «Российская международная академия туризма» проводятся конференции обучающихся, молодых ученых и аспирантов, по результатам которых издается сборник тезисов докладов. Обучающиеся факультета СПО активно участвуют в конкурсах различного уровня, представляя свои научные и творческие работы.

Формирование у обучающихся способностей анализировать социально значимые проблемы осуществляется с использованием методов и форм гуманистического воспитания, которые предполагают включение в содержание воспитания философских, человековедческих, психологических, исторических, юридических, филологических, культурологических и других гуманитарных знаний. Их назначение – ввести обучающихся в мир человека, его жизненных проблем, помочь осознать себя как личность и индивидуальность, понять свою связь с другими людьми, обществом, природой, культурой, научиться жизнотворчеству, созиданию себя как человека культуры.

9.4. Воспитательная работа на факультете

Воспитательная деятельность факультета направлена на создание условий для становления социально-профессиональной компетентной личности обучающегося, обладающего чувствами патриотизма, гражданской зрелости, способности к творческому труду, обладающего нравственной культурой.

Организация и планирование воспитательной работы осуществляется по следующим направлениям:

- формирование студенческого самоуправления и работы;
- развитие культурно-массовой и творческой деятельности;
- проведение познавательных и развивающих учебно-выездных занятий;
- воспитание здорового образа жизни;
- профилактика асоциального поведения среди молодежи; взаимодействие и сотрудничество с родителями обучающихся студентов.

Большое внимание уделяется патриотическому воспитанию молодежи. Стали традицией классные часы, посвященные Дню защитника Отечества, на которых участвуют ветераны Великой Отечественной войны, воины-интернационалисты. Одной из интересных форм стала литературная гостиная, посвященная памяти поэта-фронтовика, большого друга Образовательного частного учреждения высшего образования «Российская международная академия туризма» Исаева Егора Александровича.

Учебно-выездные занятия повышают качество учебных и профессиональных дисциплин, развивают практическое освоение профессии, связанных с гостеприимством.. С огромным интересом обучающиеся посетили Ростов Великий, Санкт-Петербург, Муром, Великий Новгород, Казань, Волгоград, Тула и другие города.

Взаимодействие студенческого актива, родителей, педагогического коллектива способствуют качественному состоянию образовательного процесса на факультете.

Программа воспитательной работы представлена в Приложении.

7.3.1.

