**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ «ЛЕНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. А.С. ПУШКИНА»**

|  |
| --- |
| «Утверждаю»Проректор по учебно- методической работе\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Н. Большаков |

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности:**

**43.02.11 Гостиничный сервис**

Квалификация: менеджер

Программа подготовки – базовая

Санкт-Петербург

2020

# Общие положения

1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, реализуемая ГАОУ ВО ЛО «ЛГУ им. А.С. Пушкина», представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, разработанный и утвержденный образовательным учреждением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 475.

Программа подготовки специалистов среднего звена регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя:

- учебный план;

- рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей;

- материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся;

- программы учебной и производственной практики;

- календарный учебный график;

- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

В области развития личностных качеств целью ППССЗ является формирование у студентов общих компетенций, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели.

Обучение по ППССЗ ведется на русском языке.

При реализации ППССЗ методы и средства обучения и воспитания, образовательные технологии не могут наносить вред физическому или психическому здоровью обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 43.02.11Гостиничный сервис:

 1) Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2) Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 года № 475 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

3) Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».

4) Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования".

5) Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. №291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования".

6) Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

7) Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов" (утв. Минобрнауки России 22.01.2015 N ДЛ-1/05вн)

8) Письмо Минобрнауки России «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» от 17.03.2015 N 06-259.

9) Устав государственного автономного образовательного учреждения высшего образования Ленинградской области «Ленинградский государственный университет имени А.С. Пушкина».

10) Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 15 сентября 2016 года № 2387.

11) Иные нормативные правовые акты Российской Федерации и Ленинградской области.

1.3 Общая характеристика ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

1.3.1 Целью ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в области обучения является формирование у студентов профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда. Университет формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности, способствует развитию социально-воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

Миссия образовательной организации: подготовка высококвалифицированного специалиста среднего звена, способного конкурировать на рынке сферы туризма и гостеприимства.

1.3.2. Срок освоения ППССЗ

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис срок освоения ППССЗ зависит от образовательной базы обучающихся и формы их обучения.

Нормативные сроки освоения программы базовой подготовки при приеме на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

Трудоемкость ППССЗ составляет 147 недель, в том числе:

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам | 93 недели |
| Учебная практика | 7 недель |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 8 недель |
| Производственная практика(преддипломная)  | 4 недели |
| Промежуточная аттестация | 5 недель |
| Государственная (итоговая)аттестация  | 6 недель |
| Каникулярное время | 24 недели |
| Общее количество недель | 147 недель |

1.3.3 Особенности ППССЗ

При разработке ППССЗ учтены требования регионального рынка труда. Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей. Студенты проводят исследования в рамках выполнения курсовых и выпускных квалификационных работ, а также в процессе преддипломной практики.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Для формирования, развития общих и профессиональных компетенций в образовательном процессе педагогическим коллективом используются активные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой.

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются дипломы

государственного образца.

Квалификация выпускника – менеджер.

# Характеристика профессиональной деятельности выпускника

 2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности областью профессиональной деятельности является организация обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения.

* 1. Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- организация процесса предоставления услуг;

- запросы потребителей гостиничного продукта;

- процесс предоставления услуг;

- технология формирования, продвижения и реализации гостиничного

продукта;

- средства труда; оргтехника, правовые, нормативные и учетные

документы;

- первичные трудовые коллективы.

* 1. Виды профессиональной деятельности выпускника

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 (приложение к ФГОС);

 - управление функциональным подразделением гостиницы.

 2.4. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, подготовлен к освоению ООП высшего образования по соответствующим направлениям подготовки.

1. Требования к результатам освоения ППССЗ

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

3.1 Общие компетенции

Менеджер 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.

3.2 Профессиональные компетенции

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями,

соответствующими основным 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.

1. 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.

1. 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.

1. 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.

1. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,

должностям служащих

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

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.

3.3.Матрица компетенций

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОГСЭ.00** | **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.00** | **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 2.3** | **ПК 2.4** | **ПК 2.5** | **ПК 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.00** | **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 4.3 | ПК 4.4 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОП.07 | Маркетинг | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 2.1 | ПК 2.3 | ПК 2.4 |
| ПК 2.6 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 4.1 |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОП.08 | Психология делового общения | 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.09 | Индустрия гостеприимства | 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 |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.00** | **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 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **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 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **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** | **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 2.1** |
| **ПК 2.2** | **ПК 2.4** | **ПК 2.5** | **ПК 2.6** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.01 | Выполнение работ по должности служащих "Администратор гостиницы (дома отдыха)" | 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 2.1 |
| ПК 2.2 | ПК 2.4 | ПК 2.5 | ПК 2.6 |   |   |   |   |   |   |   |   |
| *ПП.05.01* | *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 2.1 |
| ПК 2.2 | ПК 2.4 | ПК 2.5 | ПК 2.6 |   |   |   |   |   |   |   |   |

4.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В университете сформирован высококвалифицированный профессорско-преподавательский коллектив. Его основу составляют штатные преподаватели кафедр, имеющие большой стаж педагогической деятельности.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. В соответствии с ФГОС СПО реализация ППССЗ обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раз в 3 года.