



Государственное бюджетное учреждение дополнительного профессионального образования
«Кузбасский региональный институт развития профессионального образования»
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий торгово-экономический техникум»

**СОЗДАНИЕ УЧЕБНОГО ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА
КАК СРЕДСТВО РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»
(входящей в ТОП 50)**

УСТАВ ПРОЕКТА



Аннотация (краткое описание) проекта

В настоящее время индустрия гостеприимства – это быстрорастущая и высокорентабельная сфера бизнеса на рынке услуг. В России и в нашем регионе, в частности, есть возможности для организации досуга и отдыха различных категорий населения. Таким образом, спрос на высококвалифицированных специалистов этой сферы в ближайшее время будет постоянно расти.

Современные гостиничные предприятия предоставляют потребителям комплексный гостиничный продукт, который включает в себя: гостиничную, туристскую, ресторанную и другие деятельности. Поэтому специалисты по гостеприимству должны обладать широким спектром профессиональных компетенций. Это требование отражено в профессиональном и образовательном стандартах.

Новокузнецкий торгово-экономический техникум в этом учебном году начал подготовку студентов по специальности «Гостиничное дело». Это специальность входит в ТОП 50. Чтобы реализовать обновленный стандарт и в итоге подготовить универсального специалиста по гостеприимству, необходим комплексный подход к освоению видов профессиональной деятельности. Кроме этого, для проведения всех видов занятий образовательная организация должна быть оснащена необходимым оборудованием, техническими средствами обучения и материалами в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности «Гостиничное дело», примерной основной образовательной программы и международных стандартов.

Суть проекта заключается в создании учебного гостиничного комплекса как единой площадки, позволяющей имитировать сложную и многогранную деятельность реального гостиничного предприятия.



Автор (лидер) проекта

Сметанникова Юлия Валерьевна, директор ГПОУ НТЭТ. Юлия Валерьевна имеет многолетний опыт работы на руководящей должности в образовательной организации, осуществляющей подготовку обучающихся по укрупненной группе профессий, специальностей и направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм. Юлия Валерьевна со знанием дела осуществляет общее руководство учебным процессом, во взаимодействии с административно-управленческим персоналом правильно определяет наиболее перспективные направления развития техникума. Юлия Валерьевна проводит значительную работу по расширению перечня подготавливаемых профессий и специальностей, в том числе по наиболее востребованным и перспективным (ТОП-50), анализирует состояние рынка труда в регионе. Юлия Валерьевна смело отходит от традиционных малоэффективных методик, ищет, пробует, мобилизует педагогический коллектив на творческий подход в решении всех проблем.

Сметанникова Юлия Валерьевна находится в постоянном творческом поиске и занимается самообразованием. Прошла профессиональную переподготовку в КузГТУ по специальности «Менеджмент», успешно закончила обучение в Кемеровской области по Программе подготовки управленческих кадров для организаций народного хозяйства Российской Федерации, реализуемой согласно Указу Президента Российской Федерации №774 от 23 июля 1997 г.

Команда проекта

Латынцева Анастасия Леонидовна, начальник отдела практического обучения.

Шевчик Анастасия Александровна, начальник методического отдела.

Загребецкая Яна Игоревна, старший методист.



Партнеры проекта

- ООО «Аба», Кудря Г. В., директор.
- ООО «Отель-Н Капитал», Вельтер Е. В., генеральный менеджер.
- УК «Сити Молл Проджект», Ананина Е. В., генеральный директор.
- ООО «Сити - Ресторация», Неверова Е. В., генеральный директор.

Менеджер (куратор) проекта

Баканов Евгений Анатольевич, профессор кафедры менеджмента и экономики ГБУ ДПО «КРИРПО», канд. экон. наук, доцент.



Цель проекта

Модернизация материально-технической базы техникума для подготовки универсальных специалистов сферы сервиса и туризма в соответствии с требованиями современных стандартов и передовыми технологиями.

Задачи проекта

- проанализировать необходимость создания учебного гостиничного комплекса как средства реализации образовательных программ по укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- разработать модель учебного гостиничного комплекса в соответствии с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50, международных стандартов, передовых технологий индустрии гостеприимства;
- выявить организационно-педагогические возможности, необходимые для осуществления образовательного процесса на базе учебного гостиничного комплекса с применением интенсивных технологий;
- организовать работы по обустройству площадки учебного гостиничного комплекса;
- внедрить модель и создать условия для её эффективного функционирования и достижения высоких результатов практического обучения и освоения профессиональных компетенций;
- проанализировать эффективность внедрения модели учебного гостиничного комплекса, определить перспективные направления деятельности.



Характеристика продукта проекта (результаты проекта)

Учебный гостиничный комплекс представляет собой единую тренинговую площадку, на которой размещены структурные подразделения современного гостиничного предприятия (служба бронирования, служба эксплуатации номерного фонда, ресторан/кафе, торговая точка, туристическое агентство).

Эскиз учебного гостиничного комплекса представлен в [Приложении 1](#).

Для реализации образовательных программ на базе учебного гостиничного комплекса будет составлен учебно-методический комплекс (состав УМК в [Приложении 2](#)).

Ожидаемые результаты от использования учебного гостиничного комплекса в образовательном процессе:

- проведение лабораторно-практических занятий;
- реализация программ учебной практики;
- проведение профориентационных мероприятий (профессиональных проб);
- реализация программ дополнительного профессионального образования;
- проведение демонстрационных экзаменов;
- проведение чемпионатов профессионального мастерства (WSR).
- за счет размещения объектов комплекса на единой площадке комфортно работать на ней смогут обучающиеся с ОВЗ и инвалидностью.



Характеристика продукта проекта (результаты проекта) (продолжение)

Показатели эффективности использования учебного гостиничного комплекса как средства реализации образовательной программы по специальности «Гостиничное дело»

Показатели эффективности	2018 год	2021 год
Доля обучающихся по профессиям и специальностям ТОП-50, ТОП-50 регион, %	9	50
Доля педагогов, прошедших курсы повышения квалификации по вопросу применения интенсивных технологий обучения, %	8	30
Доля специалистов реального сектора экономики, привлеченных к образовательной деятельности, %	7	25
Доля преподавателей–экспертов "Молодые профессионалы России", %	5	30
Доля выпускников, трудоустроившихся по полученной специальности и самозанятых, %	90	100
Количество выпускников, сдавших демонстрационный экзамен, чел.	1	75
Количество обучающихся по программам профессиональной переподготовки и повышения квалификации (через УЦК), чел	170	400
Количество участников в чемпионатах «Молодые профессионалы России», чел	11	25



Содержание работ (краткий организационный план) с указанием сроков реализации проекта

№	Мероприятие	Сроки	Ответственный	Промежуточный результат
Этап планирования				
1.	Анализ текущего состояния материально-технической базы техникума	сентябрь 2017	Отдел практического обучения, заведующий хозяйственной частью	Смета имеющихся и недостающих ресурсов
2.	Выявление организационно-педагогических возможностей реализации образовательного процесса на базе учебного гостиничного комплекса с применением интенсивных технологий	октябрь 2017	Методический отдел	Программа внутрифирменного обучения, план повышения квалификации, прохождения стажировок педагогами техникума
3.	Разработка проекта перепланировки существующего помещения под учебный гостиничный комплекс	ноябрь 2017	Отдел практического обучения, заведующий хозяйственной частью	Комплект проектной документации, план застройки
4.	Поиск партнеров для реализации проекта, определение источников финансирования	октябрь – ноябрь 2017	Руководитель ПОО, отдел практического обучения	Договоры о социальном партнерстве, финансовый план реализации проекта



Содержание работ (краткий организационный план) с указанием сроков реализации проекта (продолжение)

№	Мероприятие	Сроки	Ответственный	Промежуточный результат
Этап реализации				
5.	Поиск подрядчиков, выполнение строительных и отделочных работ, контроль за выполнением	декабрь 2017– апрель 2018	Заведующий хозяйственной частью	Договоры с подрядчиками, готовое помещение
6.	Реализация программы внутрифирменного обучения педагогов по применению интенсивных технологий обучения на базе учебного гостиничного комплекса, прохождение педагогами стажировок в современных гостиничных предприятиях	январь– апрель 2018	Методический отдел	Индивидуальные планы повышения теоретического уровня и деловой квалификации, методические разработки по применению интенсивных технологий обучения
7.	Разработка учебно-программной документации, обеспечивающей комплексный подход к реализации образовательного процесса	март–июнь 2018	Методический отдел	УМК по специальностям и профессиям укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм
8.	Приобретение оборудования и материалов для оснащения учебного гостиничного комплекса	апрель–май 2018	Заведующий хозяйственной частью	Оснащенное помещение учебного гостиничного комплекса
9.	Приобретение специализированного программного обеспечения деятельности учебного гостиничного комплекса	апрель–июнь 2018	Отдел информационных технологий	Программное обеспечение



Содержание работ (краткий организационный план) с указанием сроков реализации проекта (продолжение)

№	Мероприятие	Сроки	Ответственный	Промежуточный результат
Этап завершения				
10.	Анализ соответствия готового учебного гостиничного комплекса плану застройки	июнь–июль 2018	Руководитель ПОО, заведующий хозяйственной частью	Учебный гостиничный комплекс, готовый к эксплуатации
11.	Мониторинг эффективности внедрения модели учебного гостиничного комплекса	сентябрь 2018 – июнь 2019	Руководитель ПОО, отдел практического обучения, учебный отдел, методический отдел	Выполнение показателей реализации проекта



Ресурсы проекта

В техникуме для реализации образовательных программ по укрупненной группе специальностей и профессий 43.00.00 Сервис и туризм имеются следующие ресурсы:

кадровые:

- 96 % педагогов техникума имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и ПМ;
- 77 % педагогов имеют высшую или первую квалификационные категории;
- 5 педагогов имеют опыт работы в индустрии гостеприимства;
- к образовательной деятельности привлечены специалисты гостиничного и туристического бизнеса.

материально-технические:

- 4 стандартных гостиничных номера;
- учебная кухня ресторана;
- оборудование, инструменты и инвентарь для учебных кафе и бара.



Ресурсы проекта (продолжение)

информационные:

<http://asi.ru> – Агентство стратегических инициатив

<http://www.ntf.ru> – официальный сайт Национального фонда подготовки кадров

<http://профстажировки.рф/> - стажировки для студентов

<http://government.ru/media/files/7ARTAf6Lqv5wSXjleJbjViodyObukhty.pdf> – приоритетный проект "Образование" по направлению "Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий" ("Рабочие кадры для передовых технологий")

<http://worldskills.ru/nashi-proektyi/demonstracionnyij-ekzamen/obshhaya-informacziya.html> – материалы по демонстрационному экзамену

<http://worldskills.ru> – официальный сайт WORLDSKILLS RUSSIA

ГОСТ Р 51185-98. Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования

[ГОСТ Р 53423-2009](#) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения

[ГОСТ Р 53997-2010](#) Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования

[ГОСТ Р 54599-2011](#) Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха

[ГОСТ Р 54603-2011](#) Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу

<https://www.parkinn.ru/hotel-novokuznetsk> – официальный сайт отеля Park Inn by Radisson Novokuznetsk

<http://www.lotos-hotel.ru/ru/> – официальный сайт гостиничного комплекса «Лотос»

<http://www.aba-hotel.ru/> – официальный сайт гостиничного комплекса «Аба»



Ресурсы проекта (продолжение)

Для реализации проекта необходимы **финансовые ресурсы:**

<i>Мероприятие</i>	<i>Сумма, тыс. руб.</i>
Разработка проекта перепланировки существующего помещения под учебный гостиничный комплекс, подготовка сметной документации	40
Выполнение строительных и отделочных работ	700
Реализация программы обучения педагогов	200
Приобретение оборудования и материалов для оснащения учебного гостиничного комплекса	800
Приобретение специализированного программного обеспечения деятельности учебного гостиничного комплекса	250
Всего	1 990



Имеющийся задел

Техникум с 1961 г. осуществляет подготовку специалистов для сферы сервиса. За это время выпустили около 30000 специалистов. Ежегодно количество заявок, поступающих от социальных партнеров, на молодых специалистов сферы гостеприимства превышает количество выпускников. Востребованность выпускников техникума подтверждает качество профессионального образования ГПОУ НТЭТ.

В образовательной организации имеется опыт создания учебных имитационных фирм: учебное агентство недвижимости, учебная бухгалтерия, учебный бар. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 21.02.05 Земельно-имущественные отношения прошла сертификацию в рамках Системы добровольной сертификации услуг для подготовки кадров и повышения квалификации специалистов рынка недвижимости Российской Гильдией Риэлторов.

С 2014 г. студенты техникума принимают участие в Чемпионате «Молодые профессионалы России», количество участников ежегодно растет: 2014 г. – 2 участника (1 победитель – Региональный чемпионат); 2015 г. – 3 участника (1 призер – полуфинал Национального чемпионата); 2016 г. – 6 участников (2 победителя – Региональный чемпионат; 2 обладателя «Medallion for Excellence»); в 2016 г. – открыты две площадки регионального чемпионата «Молодые профессионалы России» по компетенциям блока сферы услуг «Ресторанный сервис», «Администрирование отеля». В 2017 г. – открывается еще одна площадка «Визуальный мерчендайзинг. Витринистика».



Риски и меры реагирования (SWOT-анализ)

Сильные стороны	Слабые стороны
<ul style="list-style-type: none">- Академические свободы при проектировании содержания образования (вариативный компонент);- методическое обеспечение образовательного процесса;- высококвалифицированные педагогические работники;- опыт работы в качестве экспертов на чемпионатах профессионального мастерства «Молодые профессионалы России» различного уровня;- наличие свободной площади под организацию учебного гостиничного комплекса.	<ul style="list-style-type: none">- Уровень материально-технического оснащения техникума не вполне соответствует современным требованиям и нуждается в серьезных финансовых вложениях;- выделяемых средств из областного бюджета и собственных привлеченных средств техникума в современных условиях недостаточно;- существующие программы повышения квалификации преподавателей, доступные образовательной организации, не всегда отвечают современным требованиям бизнес сообщества.
<ul style="list-style-type: none">- Положительный имидж, деловая репутация техникума;- имеется практика работы объединения работодателей с образовательной организацией;- система добровольной сертификации в области общественного питания и услуг;- активно развивается индустрия гостеприимства, следовательно востребованы квалифицированные кадры;- расширяются границы чемпионатов профессионального мастерства WSR, Абилимпикс.	<ul style="list-style-type: none">- Основные социальные партнеры – это небольшие предприятия индустрии гостеприимства, которые не могут оказывать существенную финансовую помощь (<i>расширение круга социальных партнеров</i>);- специалисты со средним профессиональным образованием по специальностям и профессиям техникума остро востребованы на региональном рынке труда, но престиж СПО незаслуженно низок (<i>развитие инновационной системы профессиональной ориентации молодежи</i>);- увеличивается число студентов с ослабленным здоровьем (<i>создание доступной среды</i>).
Возможности	Угрозы



Приложения

Приложение 1. Эскиз учебного гостиничного комплекса

Приложение 2. Учебно-методический комплекс, необходимый для реализации образовательных программ на базе учебного гостиничного комплекса