

КАРТА ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Наименование образовательной организации	ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
Наименование профессии, специальности	43.02.14 Гостиничное дело

Предприятия-партнеры профессиональных образовательных организаций

№ п/п	Наименование предприятий – партнеров	Особенности профессиональной деятельности предприятий-партнёров	Наименование учебно-производственных участков предприятий	Виды работ, выполняемые на учебно-производственных участках
1.	ООО «АЗИМУТ - Кострома»	Деятельность по предоставлению мест для краткосрочного проживания. Деятельность туристических агентств. Деятельность по предоставлению экскурсионных туристических услуг	Учебный центр по профилю «Сервис в индустрии гостеприимства»	Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда. Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
2.	ОАО «Гостиница «Березка»	Деятельность по предоставлению прочих мест для временного проживания.	-	-
3.	ИП Попов М.К.	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания	-	-

Элементы МТБ в соответствии с ФГОС по профессии/специальности

Элементы МТБ	№ п/п	Перечень имеющихся кабинетов, лабораторий, мастерских, центров, полигонов, оборудованных по ФГОС
--------------	-------	--

Кабинеты	1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
	2	Иностранного языка
	3	Менеджмента и управления персоналом
	4	Правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности
	5	Экономики и бухгалтерского учета
	6	Инженерных систем гостиницы
	7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории	1	Информатики и специализированных компьютерных программ, используемых в деятельности гостиниц и иных средств размещения
	2	Деятельности гостиниц и иных средств размещения
	3	Гостиничный номер
	4	Стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования

Элементы МТБ в соответствии с инфраструктурными листами WorldSkills по компетенции

Элементы МТБ	№ п/п	Перечень оборудования, инструментов, мебели
Оборудование	Учебно-лабораторное оборудование по компетенции «Администрирование отеля»	
	1.	Компьютер (моноблок)
	2.	Ноутбук
	3.	МФУ
	4.	Энкодер для магнитных карт
	5.	Терминал для кредитных карт
	6.	Микрофонная радиосистема с головным микрофоном
	7.	Акустическая система
	8.	Стойка для ЖК-панели
	9.	Радиомикрофон
	10.	ЖК - панель
	11.	Телефон
	12.	Фильтр
	13.	Детектор денежных купюр
	Учебно - производственное оборудование по компетенции «Администрирование отеля»	
	1.	Печь конвекционная
	2.	Весы настольные электронные (профессиональные)
	3.	Микровесы
	4.	Плита индукционная
	5.	Противень для индукционной печи
	6.	Противень алюминиевый перфорированный
	7.	530x325x65 мм
	8.	Миксер планетарный
	9.	Тележка - шпилька
	10.	Противень для тележки - шпильки
	11.	Шкаф шоковой заморозки

	12.	Вентилятор на клипсе
	13.	Микроволновая печь
	14.	Лампа для карамели
	15.	Куттер
	16.	Ванна для растапливания шоколада
	17.	Стол производственный
	18.	Фен строительный
	19.	Пирометр лазерный
	20.	Краскопульт пневматический
	21.	Стол для краскопульта
	22.	Компрессор
	23.	Блендер погружной
	24.	Карамелизатор в комплекте с баллоном
	25.	Подовая печь
	26.	Шкаф холодильный
	27.	Помпа для карамели
	28.	Соковыжималка шнековая
	29.	Тестораскаточная машина
	30.	Металлический шкаф для посуды и инвентаря
	31.	Зонт вытяжной
	32.	Подставка под конвекционную печь
	33.	Стеллаж кухонный
	34.	Стеллаж кухонный
	35.	Смеситель
	36.	Стол с моечной ванной
	37.	Подставка для плиты индукционной
	38.	Водоумягчитель
Инструменты	1	Посуда
Мебель	1	Столы
	2	Стулья

**Недостающее оборудование в соответствии инфраструктурными листами
WorldSkills**

Элементы МТБ	№ п/п	Перечень оборудования, инструментов, мебели
Оборудование		Учебно-лабораторное оборудование по компетенции «Администрирование отеля»
	1.	Компьютер (моноблок)
	2.	Ноутбук
	3.	МФУ
	4.	Энкодер для магнитных карт
	5.	Терминал для кредитных карт
	6.	Микрофонная радиосистема с головным микрофоном
	7.	Акустическая система
	8.	Стойка для ЖК-панели
	9.	Радиомикрофон
	10.	ЖК - панель

	11.	Телефон
	12.	Фильтр
	13.	Детектор денежных купюр
	Учебно - производственное оборудование по компетенции «Администрирование отеля»	
	1.	Печь конвекционная
	2.	Весы настольные электронные (профессиональные)
	3.	Микровесы
	4.	Плита индукционная
	5.	Противень для индукционной печи
	6.	Противень алюминиевый перфорированный
	7.	530x325x65 мм
	8.	Миксер планетарный
	9.	Тележка - шпилька
	10.	Противень для тележки - шпильки
	11.	Шкаф шоковой заморозки
	12.	Вентилятор на клипсе
	13.	Микроволновая печь
	14.	Лампа для карамели
	15.	Куттер
	16.	Ванна для растапливания шоколада
	17.	Стол производственный
	18.	Фен строительный
	19.	Пирометр лазерный
	20.	Краскопульт пневматический
	21.	Стол для краскопульта
	22.	Компрессор
	23.	Блендер погружной
	24.	Карамелизатор в комплекте с баллоном
	25.	Подовая печь
	26.	Шкаф холодильный
	27.	Помпа для карамели
	28.	Соковыжималка шнековая
	29.	Тестораскаточная машина
	30.	Металлический шкаф для посуды и инвентаря
	31.	Зонт вытяжной
	32.	Подставка под конвекционную печь
	33.	Стеллаж кухонный
	34.	Стеллаж кухонный
	35.	Смеситель
	36.	Стол с моечной ванной
	37.	Подставка для плиты индукционной
	38.	Водоумягчитель
Инструменты	1	Посуда

Планируемый перечень приобретения оборудования на 2020 год

Элементы МТБ	№ п/п	Перечень оборудования, инструментов, мебели
Оборудование		Учебно-лабораторное оборудование по компетенции «Администрирование отеля»
	1.	Компьютер (моноблок)
	2.	Ноутбук
	3.	МФУ
	4.	Энкодер для магнитных карт
	5.	Терминал для кредитных карт
	6.	Микрофонная радиосистема с головным микрофоном
	7.	Акустическая система
	8.	Стойка для ЖК-панели
	9.	Радиомикрофон
	10.	ЖК - панель
	11.	Телефон
	12.	Фильтр
	13.	Детектор денежных купюр
		Учебно - производственное оборудование по компетенции «Администрирование отеля»
	1.	Печь конвекционная
	2.	Весы настольные электронные (профессиональные)
	3.	Микровесы
	4.	Плита индукционная
	5.	Противень для индукционной печи
	6.	Противень алюминиевый перфорированный
	7.	530x325x65 мм
	8.	Миксер планетарный
	9.	Тележка - шпилька
	10.	Противень для тележки - шпильки
	11.	Шкаф шоковой заморозки
	12.	Вентилятор на клипсе
	13.	Микроволновая печь
	14.	Лампа для карамели
	15.	Куттер
	16.	Ванна для растапливания шоколада
	17.	Стол производственный
	18.	Фен строительный
	19.	Пирометр лазерный
	20.	Краскопульт пневматический
	21.	Стол для краскопульты
	22.	Компрессор
	23.	Блендер погружной
	24.	Карамелизатор в комплекте с баллоном
	25.	Подовая печь
	26.	Шкаф холодильный
	27.	Помпа для карамели

	28.	Соковыжималка шнековая
	29.	Тестораскаточная машина
	30.	Металлический шкаф для посуды и инвентаря
	31.	Зонт вытяжной
	32.	Подставка под конвекционную печь
	33.	Стеллаж кухонный
	34.	Стеллаж кухонный
	35.	Смеситель
	36.	Стол с моечной ванной
	37.	Подставка для плиты индукционной
	38.	Водоумягчитель
Инструменты	1	Посуда

**Методические материалы, разработанные совместно с предприятиями-партнерами
(программы УД, ПМ практик, КИМы и пр.)**

Методические материалы	№ п/п	Перечень методических материалов
Программы учебных дисциплин	1.	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе
	2.	Основы маркетинга гостиничных услуг
	3.	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
	4.	Экономика и бухгалтерский учёт
	5.	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий
	6.	Иностранный язык (второй немецкий)
	7.	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
	8.	Безопасность жизнедеятельности
	9.	Организация туристской индустрии
	10.	Профессиональная этика и этикет
	11.	Сервисная деятельность
	12.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации (второй немецкий)
Программы профессиональных модулей	1.	ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приёма и размещения
	2.	ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания
	3.	ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	4.	ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
	5.	ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего 11695 Горничная
	6.	ПМ.06 Выполнение работ по должности служащего 20015 Агент по закупкам
Программы практик	1.	УП.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приёма и размещения
	2.	ПП.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приёма и размещения
	3.	УП.02 Организация и контроль текущей деятельности работников

		службы питания
	4.	ПП.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания
	5.	УП.03 Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	6.	ПП.03 Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	7.	УП.04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
	8.	ПП.04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
	9.	УП.05 Выполнение работ по профессии рабочего 11695 Горничная
	10.	УП.06 Выполнение работ по должности служащего 20015 Агент по закупкам
	11.	Преддипломная практика
Контрольно-измерительные материалы, контрольно-оценочные средства	1.	Русский язык
	2.	Литература
	3.	История
	4.	Физическая культура
	5.	Математика
	6.	Обществознание
	7.	Биология
	8.	Физика
	9.	Основы безопасности жизнедеятельности
	10.	Иностранный язык
	11.	Экология
	12.	География
	13.	Астрономия
	14.	История
	15.	Основы философии
	16.	Физическая культура
	17.	Психология общения
	18.	Менеджмент и управление персоналом
	19.	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
	20.	Сервисная деятельность
	21.	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
	22.	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	23.	Организация туристической индустрии
	24.	Выполнение работ по одной профессии рабочего «Горничная»