

**Валентина Фёдоровна Косинова**

*(кандидат экономических наук, доцент,  
директор Алтайской академии гостеприимства, г. Барнаул)*

**Светлана Викторовна Ретгих**

*(кандидат педагогических наук, доцент кафедры социогуманитарных наук  
Алтайской академии экономики и права, г. Барнаул)*

## **ОСОБЕННОСТИ СОЗДАНИЯ УЧЕБНО-ТРЕНИРОВОЧНОЙ ПЛОЩАДКИ В ФОРМЕ ГОСТИНИЦЫ ДЛЯ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ**

**Ключевые слова:** туризм, учебно-тренировочная площадка, гостиница, учебные технологии.

Важный сегмент в современной экономике страны начинает занимать туризм: развивается его инфраструктура, главным компонентом которой является гостиничная индустрия [1]. Индустрия туризма и гостеприимства является одной из крупнейших, высокодоходных и наиболее динамично развивающихся отраслей мирового хозяйства. Она входит в число трех крупнейших экспортных отраслей, уступая лишь нефтеперерабатывающей и автомобилестроительной отраслям промышленности. В настоящее время каждый пятнадцатый человек на планете трудится в сфере гостиничного и туристического рынка. При этом по темпам роста число занятых рабочих в сфере туристского обслуживания опережает другие отрасли экономики.

Сфера образования, откликаясь на общественные запросы, способна оказывать существенное влияние на развитие тех или иных тенденций в обществе, поддерживая и находя возможности для решения назревающих социальных проблем [2–4]. Значительное внимание в этом процессе уделено среднему профессиональному образованию, а именно – его опережающему развитию [5].

Изучение практики профессиональной подготовки специалистов для гостиничного сервиса показало, что процесс их обучения и также подготовки работников туристических фирм во многих регионах только начинается. Большинство работников гостиничного бизнеса в течение 10–15 лет не проходили соответствующей переподготовки. Образовательный процесс в сфере гостинично-туристского бизнеса осуществляется в различных учебных заведениях (частных, негосударственных ком-

мерческих и т.д.), многие из которых самостоятельно определяют содержание образования в определенной его части: выбирают формы и методы обучения, показатели и критерии контроля и т.д. Все это приводит к разобщенности образовательных организаций, отсутствию единых учебно-методических комплексов и требований к качеству профессиональной подготовки квалифицированных специалистов, что не в полной мере соответствует потребностям современного быстро меняющегося рынка гостинично-туристских услуг.

Между тем гостиничный бизнес нуждается в качественно подготовленных специалистах среднего звена, обладающих достаточным уровнем профессиональных компетенций, владеющих практическими умениями, знаниями иностранных языков, способных осуществлять обслуживание современных компьютерных программ.

Современные представления о целях, общей структуре и содержании комплексного учебно-методического обеспечения профессионального образования в значительной мере опираются на работы отечественных и зарубежных авторов в области дидактики, психологии и педагогики смежных наук. Известные ученые рассматривали вопросы построения учебных планов и программ, их структуры и содержания, выбора методов обучения (Ю.К. Бабанский, И.Я. Лернер, Л.В. Иванютина и др.); определения содержания профессионального образования (А.П. Беляева, В.С. Леднев, И.Д. Клочков и др.); интеграции гуманитарной и профессиональной подготовки специалистов профессиональных образовательных организаций (Г.В. Мухаметзянова и др.); социально-

профессионального становления будущих специалистов (Б.С. Алишев, и др.); особенностей профессионального образования (И.Б. Дедаева, А.И. Субетто и др.).

Однако вопросы комплексного учебно-методического обеспечения образовательного процесса в работах вышеназванных авторов не получили достаточного освещения. В то время как проблемы в системе подготовки кадров для данной отрасли порождают противоречие между объективной необходимостью определения и обновления содержания учебно-методического обеспечения и недостаточной разработанностью дидактических основ их проектирования.

Отсюда следует проблема создания учебно-тренировочных площадок, которые бы позволили ответить на вопрос: каковы содержание и структура комплексного учебно-методического обеспечения, обеспечивающего эффективную подготовку специалиста среднего звена для гостиничного сервиса, который бы удовлетворял потребности всех субъектов образовательного процесса, в том числе и современного рынка труда?

Рассмотрим основы структуры урочных форм занятий. Учебно-тренировочные занятия, как известно, – основная форма урочных занятий для всех обучающихся в колледжах. Учебно-тренировочные занятия основываются на широкой апробации теоретических знаний и практических навыков, применении разнообразного оборудования, используемого при подготовке обучающихся по специальности «Гостиничный сервис». Их направленность определяет необходимость обеспечения соответствующей квалификации достижением и поддержанием оптимального уровня функциональной подготовленности в период обучения; приобретением личного опыта совершенствования и коррекции индивидуального развития, функциональных возможностей; освоением жизненно и профессионально необходимых навыков, психофизических качеств.

В структуре каждого учебно-тренировочного занятия, как правило, выделяют три составные части: подготовительную (вводный инструктаж), основную и заключительную. Содержание отдельного тренировочного занятия определяется направленностью решаемых профессиональных задач. Для подготовки специалистов гостиничного сервиса не типично множество основных задач, заявляемых на

отдельное занятие. Повышенная сложность требований обслуживания гостиничного номера обязывает обучающего контролировать усилия на каждом занятии по относительно небольшому кругу заданий [6]. Нередко основное содержание тренировочного занятия может составлять один вид деятельности, например, заправка кровати. Подготовительная и заключительная части занятия в данном случае строятся в значительной мере на своеобразии содержания практического задания. При более разнообразном содержании занятий его структура усложняется. Прежде всего в основной части, где более сложным становится порядок соединения различных процедур, их чередование на основе нормативного срока освоения образовательной программы. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 95 недель, в том числе [7]:

- обучение по учебным циклам – 54 нед.;
- учебная практика – 15 нед.;
- производственная практика (преддипломная) – 4 нед.;
- промежуточная аттестация – 3 нед.;
- государственная (итоговая) аттестация – 6 нед.;
- каникулярное время – 13 нед.

Итого: 95 нед.

Рассмотрим образовательную практику КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», открытого для подготовки квалифицированных кадров в сфере торговли, общественного питания, гостиничного сервиса, туризма. Основные задачи, стоящие перед академией, были сформулированы губернатором Алтайского края А.Б. Карлиным на заседании попечительского совета академии, – это консолидация материальных, кадровых ресурсов образовательной организации и работодателей, создание ассоциации учреждений, готовящих специалистов по профильным отраслям.

В академии уже открыты новые лаборатории: учебная фирма по предоставлению туристских услуг, лаборатории делового иностранного языка и гостиничных услуг. В 2014 г. в академии появилась собственная учебная гостиница. Теперь практические занятия для учащихся по специальности «Гостиничный сервис» проходят на ее базе. Для подготовки востребованных

специалистов академия имеет соответствующую материальную базу, представленную несколькими вариантами гостиничных номеров; высококвалифицированный преподавательский состав обеспечивает тесную связь и взаимодействие с организациями гостиничного сервиса.

Первым учебным гостиничным номером стали апартаменты, которые состоят из прихожей, 2 комнат, кухни, санузла, душевой комнаты. Под гостиничный номер «Люкс» с соблюдением всех необходимых требований переоборудовали обычную студенческую комнату в общежитии. Номер состоит из гостиной и спальни, меблированной двуспальной кроватью, телефоном, холодильником, телевизором, шкафом, также есть душевая и санузел. При этом мебель, постельные принадлежности и средства гигиены, имеющиеся в номере, – только от алтайских производителей.

В учебной гостинице студенты приобретают практические навыки работы: учатся общаться с гостями, правильно проводить уборку, использовать нужные инструменты, моющие средства, заправлять кровать и многое другое.

В качестве рекомендаций по практической подготовке специалистов гостиничного сервиса и формированию современной учебно-тренировочной площадки в форме гостиницы для обучения студентов на рабочем месте предлагаем:

1. Создать библиотеку методической, специальной литературы, видео-материалов, специализированных программ по гостиничному сервису, из данных не ранее 2010 г.

2. Внедрить на учебно-тренировочной площадке дуальное обучение, сочетающие академическое и практическое обучение на предприятиях гостиничного сервиса. При дуальной системе образования обучающиеся получают более глубокие знания и навыки по выбранной специальности. Другими словами, дуальная система – это образовательная модель, при которой студенты половину всего своего учебного времени посвящают практике на том предприятии, где они в дальнейшем будут работать.

3. Проводить мастер-классы с практикующими специалистами гостиничного сервиса.

4. Использовать тренинговые формы обучения студентов (командообразование, правила подачи информации, деловой этикет и пр.).

5. Проектировать дизайн современной формы для специалистов гостиничного сервиса с логотипом академии.

6. Регулярно презентовать современные химические препараты, используемые в клининге (новые виды технических средств для очистки и уборки помещения и пр.).

7. Дополнить необходимым оборудованием комнаты учебной гостиницы (комод в люкс, набор посуды в зависимости от напитков, минибар, муляжи и пр.).

8. Создать службу хаускипинг (от англ. housekeeping – закрепленный в профессиональной среде гостиничного бизнеса термин, который обозначает создание и поддержание порядка и комфорта). Служба хаускипинга объединяет горничных, садовников, лифтеров, сотрудников прачечной. Уборка номеров и общественных зон, стирка полотенец и простыней, поставка и замена парфюмерно-косметических принадлежностей – все это и многое другое находится в руках службы хаускипинга. Данная служба в буквальном смысле стремится сделать гостиницу домом для каждого клиента, и от профессионализма ее работников напрямую зависит настроение постояльца. Таким образом, качество – ключевой момент соответствия системы образования новым конкурентным требованиям в сфере гостиничного сервиса и туризма. Уровень качества по подготовке специалиста определяется в сфере его практической деятельности, которая зависит от уровня развития производительных сил гостиничного сервиса и туризма, их соответствия достижениям научно-технического прогресса.

Важнейшей составляющей всей системы образования в академии является компетентность выпускников. При этом выпускников мы рассматриваем, с одной стороны, как потребителей образовательных услуг и информации, которую они получают в академии, с другой – как поставщиков профессиональных знаний и умений работодателю.

Современному рынку индустрии гостеприимства нужны специалисты из числа молодых людей – энергичные, инициативные, экономически подготовленные, настроенные на творческий поиск, владеющие навыками эффективного управления производственными и технологическими процессами, нала-

живания коммуникативных связей в группе. Конкурентность гостиничных услуг на мировых рынках практически всегда базируется на ноу-хау, компетентности, широком кругозоре работников, гибкости, достаточно высоком уровне личной квалификации, т.е. на тех индивидуальных качествах, развитию которых способствует целостное и системное образование при подготовке специалистов гостиничного сервиса, предоставляемое академией.

Подготовка специалистов для отрасли гостеприимства и туризма в новых социальных условиях приобретает еще большую значимость, включая возрастающие требования к знаниям, профессиональным и деловым качествам. Создание универсальной системы подготовки кадров с едиными требованиями к качеству образования – важнейшая задача, поставленная Министерством образования и науки РФ.

В контексте личностного образования эффективность организации учебно-воспитательного процесса связана с характером тех изменений, которые происходят в самом субъекте обучения, т.е. в опыте каждого конкретного студента. В качестве критериев оценивания компетенций, на наш взгляд, целесообразно определять показатели сформированности знаний, умений и навыков, те качественные изменения, которые произошли в личности студента.

Таким образом, целью Алтайской академии гостеприимства является воспитание личности обучающегося, формирование его нравственности, общей культуры, творческой инициативы, предприимчивости и социальной зрелости. Все это должно сопровождаться высоким уровнем образованности. Поэтому видоизменяются функции преподавателя, которые направлены на разработку индивидуальных стратегий обучения, педагогическую диагностику, индивидуальное консультирование.

#### *Библиографический список*

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 101101 – «Гостиничный сервис». – 2014. – URL : <http://www.consultant.ru>.
2. Кряклина, Т.Ф. Менеджер инновационного типа: компетенции, деловая карьера: учебное пособие / Т.Ф. Кряклина, С.В. Реттих. – Барнаул : Изд-во ААЭП, 2013. – 190 с.
3. Реттих, С.В. Программно-целевой подход к распространению инновационного опыта образовательного учреждения (на примере Алтайской академии экономики и права) / С.В. Реттих // Вестник Алтайской академии экономики и права. – 2012. – Вып. 1 (24). – С. 118–123.
4. Реттих, С.В. Развитие профессионального образования в условиях рынка / С.В. Реттих // Вестник Алтайской академии экономики и права. – 2011. – Вып. 2 (20). – С. 70–74.
5. Косинова, В.Ф. Использование гибких технологий практического обучения для формирования профессиональной готовности / В.Ф. Косинова // Среднее профессиональное образование. – 2007. – №6. – С. 40–41.
6. Ошарина, К. Чистота и порядок, или Служба хаускипинга «на отлично» / К. Ошарина // Академия гостеприимства. – 2013. – №6.
7. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 101101... – URL : <http://www.consultant.ru>.