МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Алеан КМВ»
_____ Н.В. Барабанова
31 августа 2017 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КГМТ
_____ В.А.Винокуров
31 августа 2017 г

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность 43.02.10 Туризм

Кисловодск, 2017 г

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.10 Туризм**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчик:

Долгополова Валентина Васильевна преподаватель ГБПОУ КГМТ

Лапекина Анастасия Игоревна преподаватель ГБПОУ КГМТ

Рудакова Наталья Владимировна преподаватель ГБПОУ КГМТ

Согласовано с работодателем: ООО «Алеан КМВ»

Директор Наталья Васильевна Барабанова

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального и профессионального циклов по специальностям «Гостиничный сервис» и «Туризм» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2017 г

2

Раздел 1. Общие положения **5**
1.1.Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), реализуемая техникумом по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки** **5**
1.2.Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки** **8**
1.3.Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки** **9**
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки **12**
2.1. Область профессиональной деятельности **12**
2.2.Объекты профессиональной деятельности выпускников **12**
2.3.Виды профессиональной деятельности выпускников **12**
2.4. Компетенции выпускника ППССЗ СПО, формируемые в результате освоения ППССЗ 43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки **12**
Раздел 3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки **14**
3.1. Учебный план по специальности **15**
3.2. Календарный учебный график **15**
3.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, предметов, профессиональных модулей, учебной и производственной практик **15**
3.4. Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла **16**
3.5. Программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла **16**
3.6. Программы учебных дисциплин общего математического и общего естественно-научного цикла **16**
3.7. Программы общепрофессиональных учебных дисциплин профессионального учебного цикла **16**
3.8. Программы профессиональных модулей **16**
3.9. Программы учебных практик **16**
3.10. Программы производственных практик (по профилю специальности) **16**
3.11. Программа производственной практики (преддипломной) **17**
Раздел 4. Система контроля и оценки результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена **17**
4.1.Требования к оцениванию качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена **17**

4.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, умений, освоенных компетенций и промежуточной аттестации по дисциплине и профессиональному модулю **17**
4.3.Система контроля и оценки результатов освоения ППССЗ **18**
4.4.Организация Государственной итоговой аттестации и требования к ВКР **19**
Раздел 5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис **19**
5.1.Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ **19**
5.2.Учебно-методическое обеспечение реализации ППССЗ **19**
5.3.Кадровое обеспечение реализации ППССЗ **20**

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ППССЗ)
по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис
Раздел 1. Общие положения

1.1.Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), реализуемая техникумом по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), реализуемая государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Кисловодский государственный многопрофильный техникум» (далее ГБПОУ КГМТ) по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки** представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных 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 7 мая 2014 года № 475, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 26 июня 2014 года рег. № 32826**.**

1.1.1.Основные понятия, структура ППССЗ 43.02.11 Гостиничный сервис

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

– учебный план;
– календарный учебный график;
– рабочие программы учебных дисциплин;
– рабочие программы профессиональных модулей;
– программы учебной и производственной практики;
– материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся;
– методические материалы, обеспечивающие качественную реализацию соответствующей образовательной технологии.

ППССЗ ежегодно обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума. ППССЗ предусматривают изучение учебных циклов:

а) общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
б) математический и общий естественнонаучный цикл;
в) профессиональный учебный цикл;
и разделов:
–учебная практика;
–производственная практика (по профилю специальности).

–производственная практика (преддипломная);

–государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы)

Обязательная часть ППССЗ составляет 70%, вариативная – 30%. от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть дает возможность расширения и 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 определяются техникумом.

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

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: ОГСЭ.01Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык, ОГСЭ.04 Физическая культура.

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

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины ОП.06 Безопасность жизнедеятельности. Объем часов на дисциплину ОП.06 Безопасность жизнедеятельности составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** базовой подготовки практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельности по специальности.

При реализации ППССЗ предусматриваются 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 при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся при освоении профессиональных модулей

Цель учебной практики – приобретение первоначального практического опытаи профессиональных умений.

Цель производственной практики – получение практического опыта, профессиональных компетенций при освоении вида профессиональной деятельности в рамках изучения профессиональных модулей, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе.

Задачами преддипломной практики являются изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в выпускной квалификационной работе (дипломной работе); анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме дипломной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

1.1.2.Основные термины и их определения, используемые сокращения

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОО – образовательная организация;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

УД – учебная дисциплина;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика;

ФОС – фонд оценочных средств;

КИМ – контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации;

КОС – контрольно-оценочные средство для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю;

ГИА – государственная итоговая аттестация по специальности;

ВКР – выпускная квалификационная работа.

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

1.2.1 Нормативно-правовая база реализации ФГОС СПО:

– Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 – ФЗ (в редакции от 29 июля 2017 г.);

– Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис,** утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 года № 475, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 26 июня 2014 года рег. № 32826**.**

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 (в действующей редакции);

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 (зарегистрированного в Минюст России 30 июля 2013 года, рег. № 29200) (в действующей редакции);

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291 (зарегистрированное в Минюст России 14 июня 2013 года, рег. № 28785) (в действующей редакции);

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрированного в Минюст России 01 ноября 2013 года, рег. № 30306) (в действующей редакции);

– Инструкция об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах», утвержденная приказом Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 г., регистрационный №16866;

– Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94, ОКПДТР) (с изменениями от июля 2012 г.).

1.2.2. Учебно-методическая база реализации ФГОС СПО

– Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696).

– Решение коллегии Министерства образования и молодежной политики Ставропольского края №1 от 24 февраля 2016 (в части включения учебной дисциплины или междисциплинарного курса «Основы предпринимательства» в рамках освоения образовательной программы среднего профессионального по профессии и (или) специальности);

– Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307 о финансовой грамотности населения, проект Министерства финансов Российской Федерации и Всемирного банка «Содействие повышению уровня финансовой грамотности населения и развитию финансового образования в Российской Федерации»;

– Рекомендации 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 (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года №06-259);

– Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Об уточнении 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», одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО» протокол № 3 от 25 мая 2017г. и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.);

– Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

1.3.Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки

ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ должна ежегодно пересматриваться и обновляться в части содержания учебных планов, состава модулей и/или содержания рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики, методических материалов при условии изменений в системе регионального рынка труда, требований работодателей для обеспечения качества подготовки специалистов.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научно-методической, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

ППССЗ направлена на развитие у обучающихся личностных характеристик выпускника, достижения требований к результатам освоения образовательной программы, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Нормативный срок освоения ППССЗ по очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

Трудоемкость освоения ППССЗ базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности при очной форме получения образования составляет **95 недель**, в том числе:

Обучение по учебным циклам	54 нед.
Учебная практика	15 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	3 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	13 нед.
Итого	**95 нед.**

Для реализации среднего общего образования нормативный срок освоения ППССЗ увеличен на 52 недели (1 год), в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы и составляет **147 недель**.

Квалификация – **менеджер**

Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников:

- 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:
- 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

2.4. Компетенции выпускника ППССЗ СПО, формируемые в результате освоения ППССЗ 43.02.11 Гостиничный сервис

Выпускник, освоивший **ППССЗ**, должен обладать:

а) 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

б) профессиональными компетенциями, соответствующими видам 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ПК 5.1 Готовность применять знания организационной структуры предприятий гостиничного хозяйства.

ПК 5.2 Готовность к осуществлению процедур приёма, регистрации и размещения, расчётов с гостями, организации отъезда и проводов гостей.

ПК 5.3 Осуществлять обслуживание номерного фонда в соответствии со стандартами.

ПК 5.4 Владение навыками правил поведения персонала гостиницы и этики делового общения в сфере гостиничного сервиса.

ПК 5.5 Вести учетно-отчетную документацию.

Раздел 3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки

В соответствии с ФГОС СПО по **43.02.11 Гостиничный сервис** базовой подготовки содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется:

–учебным планом по специальности;
–календарным учебным графиком;
–рабочими программами учебных дисциплин цикла ОГСЭ;
–рабочими программами учебных дисциплин цикла ЕН;
–рабочими программами учебных дисциплин профессионального учебного цикла;
–рабочими программами профессиональных модулей;
–программами учебных практик;
–программами производственных практик (по профилю специальности);
–программой производственной практики (преддипломной).

3.1.Учебный план по специальности (Приложение 1).

Учебный план (УП) специальности разрабатывается на основании ФГОС СПО и его утверждение относится к компетенции техникума. УП является основным документом, регламентирующим учебный процесс. Учебный план – документ, определяющий состав учебных дисциплин (модулей), изучаемых в техникуме, их распределение по учебным годам и семестрам в течение всего срока обучения. Учебный план включает в себя следующие структурные элементы:

1.График учебного процесса
2. Сводные данные по бюджету времени;
3. План учебного процесса;
4.Практика
5..Пояснительная записка.

Ежегодно учебные планы утверждаются директором техникума, изменения в вариативной части согласовываются с работодателем. По всем дисциплинам (модулям) циклов учебного плана прописаны формируемые общие и профессиональные компетенции.

3.2. Календарный учебный график (Приложение 2).

3.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик

Аннотации образовательных программ размещаются на сайте ГБПОУ КГМТ (http://kgmt.ru/).

3.4. Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла (Приложение 3).

3.4.1. Программа ОУДБ.01. Русский язык
3.4.2. Программа ОУДБ.02. Литература
3.4.3. Программа ОУДБ.03. Иностранный язык
3.4.4. Программа ОУДБ.04 История
3.4.5. Программа ОУДБ.05 Физическая культура

3.4.6. Программа ОУДБ.06. Основы безопасности жизнедеятельности
3.4.7. Программа ОУДБ.07. Обществознание
3.4.8. Программа ОУДБ.08. Естествознание
3.4.9. Программа ОУДБ.09. . География
3.4.10. Программа ОУДБ.10 Экология
3.4.11. Программа ОУДП.01 Математика
3.4.12. Программа ОУДП.02. Информатика
3.4.13. Программа. ОУДП.03 Экономика
3.4.14. Программа ОУДП.04. Право
3.4.15. Программа ОУДД.01. Основы финансовой грамотности

3.5. Программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла (Приложение 4).

3.5.1. Программа ОГСЭ.01. Основы философии
3.5.2. Программа ОГСЭ.02. История
3.5.3. Программа ОГСЭ.03. Иностранный язык
3.5.4. Программа ОГСЭ.04. Физическая культура

3.6. Программы учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла (Приложение 5).

3.6.1. Программа ЕН.01. Информатика и информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

3.7. Программы общепрофессиональных учебных дисциплин профессионального учебного цикла (Приложение 6).

3.7.1. Программа ОП.01 Менеджмент
3.7.2. Программа ОП.02. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
3.7.3.Программа ОП.03 Экономика организации
3.7.4. Программа ОП.04 Бухгалтерский учет
3.7.5. Программа ОП.05. Здания и инженерные системы гостиниц
3.7.6. Программа ОП.06. Безопасность жизнедеятельности
3.7.7. Программа ОП.07. Финансы, денежное обращение и кредит
3.7.8. Программа ОП.08. Организация туризма
3.7.9. Программа ОП.09. Основы предпринимательства
3.7.10. Программа ОП.10. Психология делового общения
3.7.11. Программа ОП.11. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

3.8. Программы профессиональных модулей (Приложение 7).

3.8.1. Программа ПМ.01Бронирование гостиничных услуг
3.8.2. Программа ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей
3.8.3. Программа ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания
3.8.4. Программа ПМ.04 Продажа гостиничного продукта
3.8.5.Программа ПМ.05 Выполнение работ по профессии 11695 Горничная, 25627 Портье

3.9. Программы учебных практик (Приложение 8).
3.10. Программы производственных практик (по профилю специальности) (Приложение 9).
3.11. Программа производственной практики (преддипломной) (Приложение 10).

Раздел 4. Система контроля и оценки результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

4.1. Требования к оцениванию качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

В соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** базовой подготовки оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии со следующими локальными актами техникума: «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся», «Положение о фонде оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации студентов».

Оценочные средства, сопровождающие реализацию ППССЗ, разработаны для проверки качества сформированности компетенций и являются действенным средством не только оценки, но и обучения.

Оценочные средства по дисциплинам (модулям), практикам содержатся в соответствующих учебно- методических комплексах.

4.1.Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, умений, освоенных компетенций и промежуточной аттестации по дисциплине и профессиональному модулю

Разработку компетентностно-ориентированных материалов и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки студентов и промежуточной аттестации обеспечивает преподаватель.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** базовой подготовки преподавателями создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных аттестаций включают:

– контрольно-измерительные материалы (КИМ), содержащие перечень практико-ориентированных теоретических вопросов и практических заданий по учебным дисциплинам;

– контрольно-измерительные материалы (КИМ), содержащие перечень практических заданий по учебным и производственным практикам;

– фонд тестовых заданий;

– экзаменационные билеты;

– фонды оценочных средств (ФОС) по профессиональным модулям.

4.2.Система контроля и оценки результатов освоения ППССЗ.

Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** базовой подготовки осуществляется в соответствии с ФГОС СПО, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

В процессе реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** базовой подготовки с целью проверки уровня знаний, умений и практического опыта, сформированности общих и профессиональных компетенций, осуществляются следующие виды контроля и аттестации:

–текущий контроль результатов образовательной деятельности;

–промежуточная аттестация студентов по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

–государственная итоговая аттестация.

Текущий контроль освоения студентами программного материала учебных дисциплин и профессиональных модулей и их составляющих (междисциплинарных курсов, учебных и производственных практик) имеет целью оценить систематичность учебной работы студента в течение семестра. Данные текущего контроля используются администрацией и преподавателями для анализа освоения студентами ППССЗ по специальности, обеспечения ритмичной учебной работы студентов, привития им умения четко организовывать свой труд, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися, а также для совершенствования методики преподавания учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Промежуточная аттестация проводится в целях контроля качества поэтапного освоения студентами ППССЗ по специальности, обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента по результатам каждого семестра.

При разработке учебного плана планируется проведение промежуточной аттестации по завершении обучения по каждой дисциплине, профессиональному модулю и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике).

Основными формами промежуточной аттестации являются:

с учетом времени на промежуточную аттестацию:

– экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;

– экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

без учета времени на промежуточную аттестацию:

– зачет по учебной дисциплине;

–дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике.

– комплексный дифференцированный зачет по учебной дисциплине.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу и профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно.

Результаты промежуточной аттестации и предложения по совершенствованию учебного процесса по итогам каждого семестра выносятся на обсуждение Педагогического совета.

Проведение экзаменов по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

По результатам освоения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, который включает в себя проведение учебной практики, обучающийся получает свидетельства по профессиям Плотник, Штукатур с присвоением квалификации.

4.3.Организация Государственной итоговой аттестации и требования к ВКР

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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности.

Программа государственной итоговой аттестации и фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются директором техникума после предварительного положительного заключения работодателей.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются директором техникума после их обсуждения на заседании педагогического совета техникума с участием председателя государственной экзаменационной комиссии по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** базовой подготовки. Хранится программа ГИА в учебной части.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования, успешно прошедший все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по программе подготовки специалистов среднего звена, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию **техник** специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** базовой подготовки.

Раздел 5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки

5.1.Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация ППССЗ по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** базовой подготовки имеет необходимое материально-техническое обеспечение.

Техникум для реализации ППССЗ располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение теоретических и лабораторно-практических занятий по всем дисциплинам учебного плана, научно-исследовательской работы обучающихся и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис обеспечена кабинетами, лабораториями и другими помещениями.

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 (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

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 ГБПОУ КГМТ и в организациях, в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

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

5.2.Учебно-методическое обеспечение реализации ППССЗ

Учебно - методический комплекс (УМК) дисциплины (модуля) является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ КГМТ, разрабатываемый по каждой дисциплине (модулю) специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** базовой подготовки.

Требования к структуре УМК, его составным частям, перечню обязательных документов УМК по дисциплине и их оформлению проводится в соответствии с Положением об учебно-методическом комплексе учебной дисциплины, профессионального модуля.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Преподавателями техникума разработаны учебно-методические материалы, включающие комплексы методических разработок по всем формам учебной работы обучающихся, в том числе внеаудиторной самостоятельной работе, методические указания по выполнению лабораторных и практических работ, курсовых и выпускных квалификационных работ, курсы лекций, оценочные материалы.

Библиотечный фонд укомплектован электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам, междисциплинарным курсам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и профессиональным модулям, сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

5.3.Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

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