

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

г. Петропавловск-Камчатский
2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2 ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ.....	6
3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ.....	6
3.1 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП	6
3.2 Сочетание рабочих профессий	8
3.3. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации.....	8
4 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	9
4.1 Область профессиональной деятельности выпускников.....	9
4.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников.....	9
4.3.Виды профессиональной деятельности.....	9
5 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.....	9
6 ДОКУМЕНТЫ ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	11
6.1 Учебный план.....	11
6.2 Календарный учебный график	14
6.3 Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.....	15
6.4 Фонды оценочных средств	15
6.5 Трудоемкость ППССЗ.....	15
7 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.....	16
7.1 Права и обязанности колледжа при формировании ОПОП	16
7.2 Организация и проведение практик.....	18
7.3 Кадровое обеспечение.....	19
7.4 Учебно-методическое обеспечение	19
7.5 Материально-техническая база	20
7.6 Формирование социокультурной среды колледжа, социальная поддержка.....	23
8 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.....	25
9 СВЕДЕНИЯ ОБ ОСВОЕНИИ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО И СЛУЖАЩЕГО В РАМКАХ ОПОП.....	25

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело реализуется краевым государственным профессиональным образовательным автономным учреждением «Камчатский колледж технологии и сервиса» по программе базовой подготовки (далее - колледж).

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1552 от 09 декабря 2016 года.

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Нормативно-правовую базу для разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26.12.2016 регистрационный № 44974);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы

среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. № 282н «Об утверждении профессионального стандарта 33.021 «Горничная» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 сентября 2017 г. № 48308);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 5 сентября 2017 г. № 659н «Об утверждении профессионального стандарта 33.021 «Работник по приему и размещению гостей» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 сентября 2017 г. № 48310);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 5 сентября 2017 г. № 657н «Об утверждении профессионального стандарта 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г. № 37395);

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. № 31 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;

- Приказа Министерства обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134;

- Проекта Министерства финансов Российской Федерации и Всемирного банка «Содействие повышению уровня финансовой грамотности населения и развитию финансового образования в Российской Федерации»;

- Устава КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса».

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 № 41020);
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации и Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259 «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».

Право на реализацию программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело колледж осуществляет в соответствии с лицензией на осуществление образовательной деятельности.

При разработке ОПОП учтены требования международных стандартов к подготовке специалиста по гостеприимства по компетенции «Администрирование отеля» движения WorldSkills Russia (далее – WSR).

2. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В основной профессиональной образовательной программе используются следующие сокращения:

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

ВКР – выпускная квалификационная работа;
МДК - междисциплинарный курс;
ОК - общая компетенция;
ПК - профессиональная компетенция;
ПМ – профессиональный модуль;
СПО - среднее профессиональное образование;
УД – учебная дисциплина.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

3.1. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;

использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

Абитуриент должен иметь среднее общее образование или основное общее образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов:

- аттестат об основном общем образовании/ среднем общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании (до 2013г.);
- диплом о среднем профессиональном образовании (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих).

Прием абитуриентов на подготовку по данной образовательной программе осуществляется на общедоступной основе. В случае, если численность поступающих превышает количество мест, колледж осуществляет прием на обучение на основе результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего образования, указанных в представленных поступающими документах государственного образца об образовании.

Прием на обучение осуществляется после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку по форме ф.086-у.

3.2. Сочетание рабочих профессий

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Код по Перечню профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
25627	Портье
11695	Горничная
20015	Агент по закупкам

3.3. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

Сроки получения СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в очной форме обучения и присваиваемая квалификация на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев - специалист по гостеприимству.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Конкретный срок получения образования и объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год, по индивидуальному учебному плану определяются образовательной организацией самостоятельно.

4. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

4.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- 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.

4.3. Основные виды деятельности

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:

- 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;

– Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям (11695 Горничная, 25627 Портъе).

5. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате освоения ОПОП студенты должны овладеть основными видами деятельности и следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Общие компетенции:

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать

профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

1. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения:

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.

ПК 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.

2. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания.

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

3. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.

ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.

ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

4. Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж.

ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.

ПК 4.2. Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

6. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И

ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В соответствии с п.12. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС СПО по специальности, образовательная программа СПО включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы УД и ПМ, программы практик, оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение студентов.

6.1. Учебный план

Рабочий учебный план разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (приложение 1).

Учебный план регламентирует порядок реализации ОПОП и определяет количественные и качественные характеристики:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям;
- форму государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на ее подготовку и проведение;
- объемы каникул по годам обучения.

Рабочий учебный план предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально- экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть программы составляет 69,5% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть 30,5% дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в

соответствии с запросами рынка труда Камчатского края и возможностями продолжения образования.

Учебное время, отведенное на работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем общеобразовательной подготовки (1476 часа) распределено на изучение базовых и профильных дисциплин. Общеобразовательная подготовка осуществляется на первом и втором курсе обучения.

Учебное время, отведенное на работу обучающихся во взаимодействии с преподавателем, распределено следующим образом:

- на изучение базовых учебных дисциплин общеобразовательного цикла 973 часа;
- на изучение профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла 503 часа;
- на изучение дополнительных учебных дисциплин – 36 часов.

При этом на изучение дисциплины ОО.06 Основы безопасности жизнедеятельности отводится 70 часов, дисциплины ОО.05 Физическая культура – 3 часа в неделю.

В цикл общеобразовательной подготовки введена учебная дисциплина ОО.13 Астрономия в количестве 39 часов, согласно письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия».

В процессе изучения общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО. Formой контроля по выполнению индивидуального проекта является промежуточная аттестация в форме экзамена.

По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается.

При формировании учебного плана был распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая инвариантную и вариативную части. Необходимость введения новых дисциплин, увеличения количества часов на учебные дисциплины и модули обусловлена особенностями развития региона, запросами работодателей.

Вариативная часть ФГОС СПО в объеме 36 недель (1296 часов) составляет 30,51% от общего объема времени, отведенного на ее освоение ППССЗ.

Вариативная часть ФГОС СПО реализована:

- на введение дисциплин в Общепрофессиональном цикле в объеме 368 часов,

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов
ОПЦ.06	Основы гостеприимства	58
ОПЦ.10	Реклама в сервисе	50
ОПЦ.11	Организация туризма	78
ОПЦ.12	Профессиональная этика в сфере гостеприимства	62
ОПЦ.13	Экологические основы природопользования	40
ОПЦ.14	Основы финансовой грамотности	46
ОПЦ.15	Краеведение	34

- на введение дисциплин в Профессиональном цикле в объеме 470 часов,

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов
МДК.02.03	Администрирование отеля	100
МДК.05.01	Технология выполнения работ по профессии Горничная	144
МДК.05.02	Технология выполнения работ по профессии Портье	100
УП.05.02	Выполнение работ по профессии Портье	54
ПП.05.02	Выполнение работ по профессии Портье	72

- на увеличение объема времени в освоении дисциплин общепрофессионального цикла обязательной части - 134 часа,

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов
ОПЦ.02	Основы маркетинга гостиничных услуг	8
ОПЦ.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	26
ОПЦ.06	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	72

ОПЦ.09	Иностранный язык (второй)	28
--------	---------------------------	----

- на увеличение объема времени в освоении профессиональных модулей обязательной части цикла - 324 часа.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 176 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов. В период обучения проводятся учебные сборы с юношами на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации. Продолжительность учебных сборов – 5 дней (35 часов).

Колледжем самостоятельно разработаны и включены в учебный план адаптационные дисциплины Адаптивная физическая культура и Адаптивные информационные и коммуникационные технологии с учетом методических рекомендаций Министерства образования и науки России по организации образовательного процесса для профессионального обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, а также в соответствии с индивидуальными образовательными потребностями и ограничениями здоровья имеющегося контингента обучающихся с ОВЗ и обучающихся инвалидов.

Правила и порядок проведения всех видов контроля определяется Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся.

Общий объем промежуточной аттестации составляет 6 недель (216 часов).

Все дисциплины учебного плана имеют завершающую форму контроля.

6.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график составляется по всем курсам обучения и утверждается директором колледжа сроком на один учебный год. Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной и итоговой аттестации, каникул студентов.

Таблица «Календарный учебный график» отражает объемы часов на освоение циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик в соответствии с рабочим планом. Для УД и МДК указываются часы обязательной учебной нагрузки и самостоятельной работы студентов как в расчете на каждую учебную неделю, так и на весь семестр. Для всех видов практик указываются часы обязательной учебной нагрузки. Практики проводятся как концентрированно,

так и рассредоточено.

Сумма часов учебной нагрузки в неделю составляет:

- обязательной учебной нагрузки – 35 часов;
- самостоятельной работы студентов - 1 час;
- всего – 36 часов.

Календарный учебный график специальности 43.02.14 Гостиничное дело приведен в Приложении 1.

6.3 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разработаны на основании ФГОС, требований работодателей и в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, рассмотрены методическими комиссиями и согласованы с работодателями. В рабочих программах учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик сформулированы требования к результатам освоения: компетенций, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик специальности 43.02.14 Гостиничное дело представлены в Приложении 2.

6.4. Фонды оценочных средств

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело создаются фонды оценочных средств.

6.5 Трудоемкость ППССЗ

Нормативный срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель, в том числе:

Учебные циклы	Число недель
Обучение по учебным циклам	118,5
Учебная практика	11,5
Производственная практика (по профилю специальности)	19
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестации	6
Государственная (итоговая) аттестация	6
Каникулярное время	34
Итого	199

Срок освоения ППССЗ по очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

Учебные циклы	Число недель
---------------	--------------

Общеобразовательный цикл (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39
Каникулярное время	11
Промежуточная аттестации	2
Итого	52

7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

7.1 Права и обязанности колледжа при формировании ОПОП

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело относится к естественнонаучному профилю обучения. Учебный процесс по специальности и режим занятий организован следующим образом:

- начало учебного года – 01 сентября, окончание – 30 июня,
- продолжительность учебной недели – пятидневная,
- основные виды учебных занятий: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар, самостоятельная работа, курсовое проектирование, учебная практика, производственная практика, а также другие виды работ, определяемые преподавателем в зависимости от конкретной темы (раздела) учебной дисциплины, МДК, профессионального модуля и требований, предъявляемых к ее освоению,
- для всех видов аудиторных занятий продолжительность урока – один академический час (45 мин) или группировка парами, с переменами между парами 10 минут,
- при проведении лабораторных и практических занятий, учебных занятий по иностранному языку, информатике, информационным технологиям в профессиональной деятельности, учебной практике учебная группа может делиться на подгруппы,
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю,
- общий объем каникулярного времени в год при освоении ОПОП составляет 34 недели, в том числе по 2 недели в зимний период,
- формами текущего контроля знаний по всем учебным дисциплинам, МДК и профессиональным модулям являются: контрольная работа, тестирование, защита лабораторных и практических работ, индивидуальный письменный и устный опросы, самостоятельная работа, защита докладов и рефератов, индивидуальный проект, результаты деловых и ролевых игр, результаты тренингов и др. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, МДК, профессионального модуля. Формы, порядок и периодичность проведения текущего контроля по каждой дисциплине, МДК, профессиональному

модулю определяет преподаватель,

- применяется пятибалльная система оценок.

Учебным планом предусмотрено получение обучающимися рабочих профессий 11695 Горничная, 25627 Портье в рамках ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Расписание учебных занятий составляется на основании графика учебного процесса на учебный год.

Расписание занятий представлено на стенде. Через расписание полностью реализуются аудиторные часы, предусмотренные учебным планом. Практическим занятиям предшествует теоретический курс, продолжением практических занятий является учебная и производственная практика, завершается обучение различными формами контроля.

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 11,5 недель (414 часов), объем производственной практики составляет 19 недель (684 часа), что составляет 25,8% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл.

Учебная практика проводится рассредоточено или концентрировано при изучении соответствующего профессионального модуля в мастерских, лабораториях колледжа и организациях Камчатского края различных форм собственности на основе заключенных договоров.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно в организациях и предприятиях Камчатского края различных форм собственности на основе заключенных договоров.

Преддипломная практика проходит в организациях, учреждениях, предприятиях, имеющих пункты общественного питания на основе договоров с работодателями. Продолжительность практики – 4 недели (144 часа). При направлении на преддипломную практику учитывается тема выпускной квалификационной работы.

Консультации для обучающихся предусматриваются колледжем, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателями самостоятельно. Консультации проводятся за счет нагрузки, отведенной на дисциплину.

7.2 Организация и проведение практик

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы. Общий объем учебной и производственной практики составляет 30,5 недель.

Практика является обязательным разделом программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся, что составляет 90,2%. Практика направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика проводится колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности по профессии.

Учебная практика проводится в мастерских и лабораториях колледжа, а также на предприятиях гостиничного сервиса на основе договоров с предприятиями Камчатского края.

Производственная практика проводится с целью формирования у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров. Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов.

7.3 Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового

договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25%.

7.4 Учебно-методическое обеспечение

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки студенты

обеспечиваются доступом к сети Интернет. Каждый студент обеспечен не менее чем одним учебным печатным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 студентов. Каждому студенту обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

7.5 Материально-техническая база

Образовательная организация располагает на правах собственности или ином законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности;
- менеджмента и управления персоналом;
- основ маркетинга;
- правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
- экономики и бухгалтерского учета;
- инженерных систем гостиницы;
- предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса;
- организации деятельности сотрудников службы приема, размещения;
- организации деятельности сотрудников службы питания;
- организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;

- организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.

Лаборатории:

учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями);

учебный ресторан или бар.

Тренажеры, тренажерные комплексы

стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн-бронирования.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

- стрелковый тир (электронный).

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет;

- актовый зал.

7.5.1 Материально-техническое оснащение лабораторий

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ПООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий и мастерских

Лаборатория «Гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями)»

Кровать одноместная – 2 штуки

Гладильная доска

Прикроватная тумбочка – 2 штуки

Утюг

Настольная лампа (напольный светильник)

Пылесос

Душевая кабина

Бра – 2 штуки

Унитаз

Мини – бар

Раковина

Стол

Зеркало

Кресло

Одеяло – 2 штуки

Стул

Подушка – 6 штук

Зеркало

Покрывало – 2 штуки

Шкаф

Комплект постельного белья – 4 комплекта

Телефон

Шторы

Верхний светильник

Напольное покрытие

Кондиционер

Укомплектованная тележка

Телевизор

горничной	Полотенце для тела – 2 штуки
Ершик для унитаза	Полотенце для ног – 2 штуки
Ведерко для мусора	Салфетка на раковину 2 упаковки
Держатель для туалетной бумаги	Полотенце коврик – 2 штуки
Стакан	Индивидуальные косметические принадлежности.
Полотенце для лица – 2 штуки	

Лаборатория «Учебный ресторан»

Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья;

Блендер

Кофемашина

Льдогенератор

Машина посудомоечная

Салат-бар

Шкаф винный

Миксер для молочных коктейлей.

Тренажерный комплекс «Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн-бронирования».

Комплексная автоматизированная система управления отелем Opera (Fidelio, Libra или др.)

Персональный компьютер

Стойка ресепшн

Телефон

Многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс)

Сейф

POS-терминал

Шкаф для папок

Детектор валют

Лотки для бумаги

7.5.2 Требования к оснащению баз практик

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики соответствуют содержанию деятельности и дают возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Учебная практика реализуется в мастерских колледжа, оснащенных оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WSR и указанных в инфраструктурных листах конкурсной

документации WSR по компетенции «Администрирование отеля».

7.6 Формирование социокультурной среды колледжа, социальная поддержка

Реализация ОПОП осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

В основу воспитательной деятельности колледжа положена, концепция, рассматривающая воспитательную работу, включающую гражданское, патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности. Реализация ежегодного плана воспитательной работы осуществляется в рамках тесного сотрудничества со Студенческим советом.

Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на Педагогическом совете.

В колледже сформировано управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности, которое опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и внутриучрежденческого уровня.

Основными положениями, регламентирующими воспитательную работу, следует считать:

Положение о правовом статусе обучающихся и их родителей (законных представителей);

Положение о Студенческом совете;

Положение о Совете обучающихся общежития;

Положение об общежитии;

Положение о библиотеке;

Положение о Совете по профилактике правонарушений;

Положение о постановке несовершеннолетних обучающихся на внутриколледжный профилактический учет;

Положение о порядке организации работы по профилактике самовольных уходов несовершеннолетних обучающихся;

Положение о порядке отпуска обучающихся, проживающих в общежитии – на выходные, праздничные, каникулярные и другие дни домой, в семьи родственников, других граждан.

Непосредственно ответственны за организацию и проведение воспитательной работы следующие должностные лица:

заместитель директора по учебно-воспитательной работе;

кураторы групп;

мастера производственного обучения;

воспитатель общежития;
преподаватель основ безопасности жизнедеятельности;
руководитель физического воспитания.

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе осуществляет общее руководство и координацию воспитательной деятельности, обеспечивает целостный подход к формированию личности будущих специалистов, содействует развитию органов студенческого самоуправления лицея, повышению общественной активности обучающихся, вовлечению их в социально значимую деятельность. Важную роль в воспитательном процессе играют руководители групп: кураторы и мастера производственного обучения, которые закрепляются за каждой студенческой группой с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

8. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

8.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций, практического опыта, умений, знаний.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация проводятся в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденным директором колледжа. Оценка освоения компетенций по каждому профессиональному модулю завершается экзаменом. Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю рассматриваются и утверждаются методической комиссией после предварительного положительного заключения работодателей. Для максимального приближения к условиям будущей профессиональной деятельности к процедуре проведения экзамена в качестве председателя экзаменационной комиссии привлекаются работодатели.

8.2. Организация государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

9. СВЕДЕНИЯ ОБ ОСВОЕНИИ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО И СЛУЖАЩЕГО В РАМКАХ ОПОП

Из перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело колледж выбрал следующие профессии:

- 11695 Горничная;
- 25627 Портье.

Освоение данных профессий рабочих, должностей служащих осуществляется в профессиональном цикле в профессиональном модуле ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. На модуль отведено 550 часов:

в том числе:

работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 244 часа,
учебная практика – 126 часов,
производственная практика – 144 часа,
квалификационный экзамен – 36 часов.