

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«САКСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА

решением педагогического совета

от 14 июня 2022года

протокол №5

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(программа подготовки специалистов среднего звена)**

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

Программа базовой подготовки

Квалификация: специалист по
гостеприимству

Форма обучения – очная

Срок получения образования по
образовательной программе – 3 года 10
месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – социально-экономический

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. № 1552, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. №44974 от 26 декабря 2016г.)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум»

Разработчики:

- Добровольская О.В., заместитель директора по учебно-производственной работе;
- Мудрая Г.П., заместитель директора по учебно-воспитательной работе;
- Соловей М.С., председатель предметной (цикловой) комиссии профессий сферы сервиса и туризма
- Зубар Н.Е. преподаватель.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело рассмотрена и принята на заседании педагогического совета от 14.06.2022 (протокол №5).

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Общие положения

1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

1.3. Характеристика подготовки по специальности

1.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

1.5. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

1.6. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

1.6.1. Учебный план

1.6.2. Календарный учебный график

1.6.3. Рабочая программа воспитания

1.6.4. Календарный план воспитательной работы

1.6.5. Рабочие программы учебных предметов общеобразовательного цикла

1.6.6. Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

1.6.7. Рабочие программы учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

1.6.8. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

1.6.9. Рабочие программы профессиональных модулей

1.6.10. Рабочие программы практик

1.7. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

1.7.1. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

1.7.2. Организация государственной итоговой аттестации

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) (далее – ОПОП СПО (ППССЗ)) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от № 1552 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44974 от 26 декабря 2016 года) и представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Республики Крым «Сакский технологический техникум».

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

ОПОП СПО (ППССЗ) разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная деятельность по ОПОП СПО (ППССЗ) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке (ст. 14 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»; ст. 68 Конституции Российской Федерации)

ОПОП СПО (ППССЗ) ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной программы с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС. Информация об обновлении ОПОП СПО (ППССЗ) оформляется листом обновления основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую основу разработки ОПОП (ППССЗ) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело составляют:

1. Федеральный Закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).

2. Закон Республики Крым от 06 июля 2015 г. № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым» (с изменениями и дополнениями).

3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1552 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. №44974 от 26 декабря 2016 года).

4. Приказ Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020г.)

5. Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

6. Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" (с изменениями и дополнениями от 18 ноября 2020г).

7. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах».

8. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.)

9. Приказ Минобрнауки России от 09.03.2004г. № 1312 «Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».

10. Приказ Минобрнауки России от 07.06.2017 г. № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов».

11. Профессиональный стандарт «Работник по приему и размещению гостей (25627 Портье)», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 сентября 2017 г. № 659н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 сентября 2017 г., регистрационный № 48310).

12. Профессиональный стандарт «Горничная (11695 Горничная)», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 № 657н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 сентября 2017 г., регистрационный № 48308).

13. Примерная основная образовательная программа по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, разработанная Федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ 17 июля 2017 г., регистрационный № 43.02.14-170717;

14. Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 N 05-369 "О направлении рекомендаций" (вместе с "Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки").

15. Устав ГБПОУ РК «Сакский технологический техникум».

16. Локальные нормативные акты ГБПОУ РК «Сакский технологический техникум», регулирующие образовательную деятельность.

1.3. Характеристика подготовки по профессии

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: специалист по гостеприимству.

Получение среднего профессионального образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных

технологий составляет на базе среднего общего образования - 3 года 10 месяцев.

Объем образовательной программы на базе среднего общего образования составляет 5940 часов.

1.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Осуществление профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.5. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
<p>Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения</p>	<p>знать: нормативные правовые акты в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг; стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы; методы планирования труда работников службы приема и размещения.</p> <p>уметь: планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; контролировать работу работников службы приема и размещения по организации встреч, приветствий и обслуживания гостей, по их регистрации и размещению, по охране труда на рабочем месте, по передаче работниками дел при окончании смены.</p> <p>иметь практический опыт в: разработке операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности исполнителей по приему и размещению гостей.</p>
<p>Организация и контроль текущей</p>	<p>знать: задачи, функции и особенности работы службы питания;</p>

<p>деятельности работников службы питания</p>	<p>технологии организации процесса питания; требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания; критерии и показатели качества обслуживания.</p> <p>уметь: осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.</p> <p>иметь практический опыт в: разработке операционных процедур и стандартов службы питания; планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда</p>	<p>знать: структуру службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы; принципы взаимодействия с другими службами гостиницы; сервисные стандарты обслуживания номерного фонда; санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей; порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда; принципы управления материально-производственными запасами; методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса; требования охраны труда, техники безопасности и правил противопожарной безопасности; систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда.</p> <p>уметь: планировать работу службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг работниками службы; рассчитывать нормативы работы горничных; контролировать состояние номерного фонда, ведение документации службы, работу обслуживающего персонала по соблюдению техники безопасности на рабочем месте, оказанию первой помощи и действий в экстремальной ситуации.</p> <p>иметь практический опыт в:</p>

	<p>разработке операционных процедур и стандартов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж</p>	<p>знать: структуру и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиницей и взаимосвязи с другими подразделениями гостиницы; способы управления доходами гостиницы; особенности спроса и предложения в гостиничном деле; особенности работы с различными категориями гостей; методы управления продажами с учетом сегментации; способы позиционирования гостиницы и выделения ее конкурентных преимуществ; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; каналы и технологии продаж гостиничного продукта; ценообразование, виды тарифных планов и тарифную политику гостиницы; принципы создания системы "лояльности" работы с гостями; методы максимизации доходов гостиницы; критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам; виды отчетности по продажам.</p> <p>уметь: осуществлять мониторинг рынка гостиничных услуг; выделять целевой сегмент клиентской базы; собирать и анализировать информацию о потребностях целевого рынка; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг гостиницы; разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей; выявлять конкурентоспособность гостиничного продукта и разрабатывать мероприятия по ее повышению; планировать и прогнозировать продажи; проводить обучение персонала службы бронирования и продаж приемам эффективных продаж.</p> <p>иметь практический опыт в: планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы бронирования и продаж; разработке практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов; выявлении конкурентоспособности гостиничного продукта; определении эффективности мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта.</p>

Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам деятельности:

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.
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.
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.
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.

Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных	ЛР 8

групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 13
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 14
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Осознающий себя высоконравственной личностью, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способный реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовый к мирному созиданию и защите Родины, любящий свой родной край, свою малую Родину – Крым.	ЛР 19
Демонстрирующий доброжелательное, бережное отношение к народам, населяющим Крымский полуостров, готовый к осознанной жизни в духе взаимопонимания, мира, согласия между всеми народами, этническими национальностями, религиозными группами; жизнестойкий, противостоящий любому негативному влиянию и позитивно воспринимающий мир и свое место в нем.	ЛР 20
Презентующий свои достижения в различных отраслях искусства, науки и других сферах деятельности с целью популяризации крымского регионального культурного наследия;	ЛР 21

Вовлеченный в работу кружков, секций, студенческого спортивного клуба, Студенческого Совета пропагандирующий региональный крымоведческий потенциал;	ЛР 22
Сориентированный на участие в экскурсиях, экспедициях, походах с целью формирования любви к родному краю как основополагающего элемента воспитания патриота Крыма и всей страны, бережного отношения к природному наследию.	ЛР 23
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ЛР 24
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	ЛР 25
Активно применять полученные знания на практике	ЛР 26
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 27
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 28
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 29
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР 30

1.6. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

1.6.1. Учебный план

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации, а также регламентирует порядок реализации ОПОП (ППССЗ) по специальности 43.02.12 Гостиничное дело (приложение 1).

1.6.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации, каникул обучающихся (приложение 2).

1.6.3. Рабочая программа воспитания

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

1.6.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

1.6.5. Рабочие программы учебных предметов общеобразовательного цикла

В рабочих программах учебных предметов конкретизируются: содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и др. (приложение 5).

Перечень рабочих программ учебных предметов:

Общие учебные предметы		
УП.01	Русский язык	Приложение 5.1
УП.02	Литература	Приложение 5.2
УП.03	Иностранный язык	Приложение 5.3
УП.04	Математика	Приложение 5.4
УП.05	История	Приложение 5.5
УП.06	Физическая культура	Приложение 5.6
УП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Приложение 5.7
УП.08	Астрономия	Приложение 5.8

Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей		
УП.09	Родная литература	Приложение 5.9
УП.10	География	Приложение 5.10
УП.11	Экономика	Приложение 5.11
Дополнительные учебные предметы		
УП.12	Введение в профессиональную деятельность и индивидуальное проектирование	Приложение 5.12

1.6.6. Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

В рабочих программах учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла конкретизируются: содержание учебного материала, практических занятий, видов самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и др.

Перечень рабочих программ учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:

ОГСЭ.01	Основы философии	Приложение 6.1
ОГСЭ.02	История	Приложение 6.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Приложение 6.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	Приложение 6.4
ОГСЭ.05	Психология общения	Приложение 6.5

1.6.7. Рабочие программы учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

В рабочих программах учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла конкретизируются: содержание учебного материала, практических занятий, видов самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и др.

Перечень рабочих программ учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла:

ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности	Приложение 7.1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Приложение 7.2

1.6.8. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

В рабочих программах учебных дисциплин общепрофессионального цикла конкретизируются: содержание учебного материала, практических занятий, видов самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и др.

Перечень рабочих программ учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле	Приложение 8.1
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг	Приложение 8.2
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	Приложение 8.3
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	Приложение 8.4
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	Приложение 8.5
ОП.06	Иностранный язык (второй)	Приложение 8.6
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	Приложение 8.7
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 8.8
ОП.09	Основы финансовой грамотности	Приложение 8.9
ОП.10	Охрана труда	Приложение 8.10
ОП.11	Организация туристического и экскурсионного обслуживания	Приложение 8.11

1.6.9. Рабочие программы профессиональных модулей

В рабочих программах профессиональных модулей конкретизируется: содержание учебного материала, практических занятий, видов самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, приводятся данные о видах работ учебной и производственных практик (приложение 9).

Перечень рабочих программ профессиональных модулей:

ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	Приложение 9.1
ПМ.02	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	Приложение 9.2
ПМ.03	Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	Приложение 9.3
ПМ.04	Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	Приложение 9.4
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким	Приложение 9.5

	профессиям рабочих, должностям служащих (горничная, портье)	
--	--	--

1.6.10. Рабочие программы практик

Освоение образовательной программы предусматривает проведение практики обучающихся. Образовательная деятельность при освоении образовательных программ среднего профессионального образования или отдельных компонентов этих программ организуется в форме практической подготовки.

Перечень рабочих программ практик:

УП.01	Учебная практика	по ПМ. 01. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	Приложение 10.1
УП.02	Учебная практика	по ПМ. 02. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	Приложение 10.2
УП.03	Учебная практика	по ПМ. 03. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	Приложение 10.3
УП.04	Учебная практика	по ПМ. 04. Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	Приложение 10.4
УП.05	Учебная практика	по ПМ. 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная, портье)	Приложение 10.5
ПП.01	Производственная практика	по ПМ. 01. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	Приложение 10.6
ПП.02	Производственная практика	по ПМ. 02. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	Приложение 10.7
ПП.03	Производственная практика	по ПМ. 03. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	Приложение 10.8
ПП.04	Производственная практика	по ПМ. 04. Организация и контроль текущей деятельности работников	Приложение 10.9

		службы бронирования и продаж	
ПП.05	Производственная практика	по ПМ. 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная, портье)	Приложение 10.10
ПДП.00	Преддипломная практика		Приложение 10.11

1.7 Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

1.7.1. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Оценка качества освоения ОПОП (ППССЗ) включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

Для проведения текущего контроля используются следующие формы:

- опрос (групповой, фронтальный, индивидуальный, письменный и др);
- тестирование;
- оценка выполнения задания практического занятия;
- оценка работы на семинаре;
- оценка контрольной работы;
- контроль самостоятельной работы в различных формах;
- другие формы текущей аттестации в соответствии с УМК дисциплины, модуля.

Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация проводится в формах:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен;
- экзамен по модулю;
- квалификационный экзамен;
- курсовая работа.

Формы промежуточной аттестации и ее периодичность определяются учебным планом.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разработаны техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (ППССЗ) (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции (приложение 11).

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации учебным дисциплинам и профессиональным модулям разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно.

1.7.2. Организация государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается преподавателями техникума, утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала ГИА.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка

освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными техникумом. Критерии оценки результатов ГИА определяются методикой оценивания результатов, требованиями к выпускным квалификационным работам.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности. Задания демонстрационного экзамена разработаны на основе профессиональных стандартов по компетенции Администрирование отеля и с учетом оценочных материалов разработанных АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)».

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией "WorldSkills International", осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, выдаются документы установленного образца.

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Учебный план
2. Календарный учебный график
3. Рабочая программа воспитания
4. Календарный план воспитательной работы
5. Рабочие программы учебных предметов общеобразовательного цикла
6. Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
7. Рабочие программы учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла
8. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального и цикла
9. Рабочие программы модулей
10. Рабочие программы практик
11. Оценочные материалы
12. Методические материалы

