



Частное профессиональное образовательное учреждение
«Анапский индустриальный техникум»
Организация-правообладатель программы



УТВЕРЖДАЮ:
Директор техникума
В.В.Пономарев
_____ 2020г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)
Базовой подготовки**

43.02.11 ГОСТИНИЧНЫЙ СЕРВИС

Код и наименование специальности или профессии

Квалификация менеджер

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной и заочной форме обучения на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев и 3 года 10 месяцев

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной и заочной форме обучения на базе среднего общего образования 1 года 10 месяцев и 2 года 10 месяцев

Анапа, 2020 г.

Согласовано



ООО «Оперативные технологии» - ген. директор
Игорь - Воронина и.в. *[Signature]*

Согласовано
Директор ООО «Анапа - Курорт»
Н. Горбанева *[Signature]*

Рассмотрена
На заседании педагогического совета
Протокол №8 от 30.06.2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Гостиничный сервис приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. №475, зарегистрирован в Министерстве Юстиции РФ №32876 от 26 июня 2014 года, укрупненная группа 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ.

Организация – разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Анапский индустриальный техникум»

Разработчики:

Председатели предметных цикловых комиссий:

Общих гуманитарных, социальных и естественнонаучных и математических дисциплин

Информационно-технологических, математических дисциплин и дисциплин рекламы в составе кафедры «Подготовки специалистов прикладной информатики и ИТ»

Экономических и профессиональных дисциплин сервиса и маркетинга

Правовых дисциплин в составе кафедры «Юриспруденция»

Электротехнических дисциплин в составе кафедры «Подготовки специалистов МНЭПЗ»

Технических дисциплин в составе кафедры «Подготовки специалистов ТОиРАТ»

Фармацевтических дисциплин в составе кафедры «Подготовки специалистов по специальности «Фармация»

«Стоматология ортопедическая» в составе кафедры подготовки специалистов по специальности «Стоматология ортопедическая»

Заведующий ОМО

Заместитель директора по учебной работе

Первый заместитель директора

[Signature]

А.Г. Асташев

[Signature]

И.Л. Ткаченко

[Signature]

Д.А. Кадничанская

[Signature]

С.Н. Савенко

[Signature]

Г.С. Смолиговец

[Signature]

Д.П. Шепотько

[Signature]

Е.С. Яковлева

[Signature]

Г.С. Джалладян

[Signature]

О.Н. Аксенова

[Signature]

О.В. Харитоновна

Е.Ю. Пономарева

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1 Нормативные основания для разработки ОПОП.....	4
1.2 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП.....	5
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	6
2.1 Нормативные сроки освоения программы.....	6
2.2 Срок получения СПО по ОПОП (ППССЗ) базовой подготовки в очной форме обучения по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис на базе среднего общего образования.....	6
2.3 Требования к поступающим.....	7
2.4 Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):.....	7
3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	8
3.1 Область профессиональной деятельности выпускников.....	8
3.2 Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.....	8
4 РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....	9
5 ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП.....	12
6 ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК.....	23
7 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП.....	25
7.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.....	25
7.2 Требования к выпускным квалификационным работам.....	26
7.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников.....	26

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ППССЗ)

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая основная образовательная программа (далее ОПОП) по специальности 43.02.01 Гостиничный сервис среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Гостиничный сервис Утвержденного Приказом Минобрнауки России от № 475 от 07.05.2014 г. (далее ФГОС СПО).

ОПОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Гостиничный сервис результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.1 Нормативные основания для разработки ОПОП

– Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 2 декабря 2019 г. с изменениями и дополнениями, вступившими в силу (далее – Федеральный закон об образовании);

– Рекомендациями Минобрнауки России, 2015 г. (Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259);;

– Разъяснениями по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. (ФГАУ «ФИРО» протокол №3 от 25.05.2017г.);

– Методические рекомендации по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы СПО от 20.07.2015г. №06-846;

– Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14 июня 2013 г. N 464 (в ред. от 22.01.2014 N 31);

– Методическими рекомендациями Научно-методического центра профессионального образования УИПКПРО: «Вариативная составляющая ППССЗ: аспекты, разработки»;

– «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 291);

– Приказ Минобрнауки об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306) от 16.08.2013 N 968 (ред. от 17.11.2017 N 1138);

– Федеральный государственный образовательный стандарт специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) 43.02.01 Гостиничный сервис, приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. № 475 зарегистрирован в Министерстве Юстиции РФ №32672 от 11 июня 2014 года;

– Приказ Минобрнауки России 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) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

– Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению.

1.2 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Цикл ЕН - Математический и общий естественнонаучный цикл

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ОПОП (ППССЗ)	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ОПОП (ППССЗ) базовой подготовки в очной форме обучения
на базе основного общего образования	Менеджер	2 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования	Менеджер	1 год 10 месяцев

Сроки получения СПО по ОПОП (ППССЗ) базовой подготовки увеличиваются:

а) для обучающихся по очно-заочной и заочной форме обучения:

- на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;
- на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

- не более чем на 10 месяцев.

2.2 Срок получения СПО по ОПОП (ППССЗ) базовой подготовки в очной форме обучения по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис на базе среднего общего образования

Трудоемкость ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис при очной форме обучения на базе среднего общего образования:

Учебные циклы	Число недель
Аудиторная нагрузка	54
Самостоятельная работа	-----
Учебная практика	6
Производственная практика (по профилю специальности)	9
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	3
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	13
Итого:	95

при заочной форме обучения:

Учебные циклы	Число недель
Самостоятельное изучение	87
Учебная практика	15
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Лабораторно-экзаменационная сессия	15
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулы	20
Итого:	147

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

Учебные циклы	Число недель
Теоретическое обучение (при обязательной аудиторной нагрузке 36 часов)	39

в неделю)	
Промежуточная аттестация	2
Каникулы	11
Итого:	52

Учебные циклы	Число недель
Обучение по учебным циклам	93
Учебная практика	15
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	5
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулы	24
Итого:	147

Срок освоения ОПОП (ППССЗ) в заочной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 47 недель (1 год) из расчета:

Учебные циклы	Число недель
Самостоятельное изучение	33
Лабораторно-экзаменационная сессия	5
Каникулы	9
Итого:	47

Учебные циклы	Число недель
Самостоятельное изучение	120
Учебная практика	15
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Лабораторно-экзаменационная сессия	20
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулы	29
Итого:	194

2.3 Требования к поступающим

Прием документов для обучения по основной образовательной программе СПО начинается с 1 июня и заканчивается 15 августа (при наличии мест прием продлевается до 25 ноября).

При подаче заявления о приеме в техникум поступающий предъявляет:

- документы, удостоверяющие его личность и ксерокопию;
- оригинал и ксерокопию документа государственного образца об образовании;
- 4 фотографий размером 3х4см.;

Лица, проходившие военную службу по призыву и уволенные с военной службы, представляют при поступлении в образовательное учреждение военный билет.

2.4 Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

1. 11695 Горничная;
2. 20063 Администратор гостиницы (дома отдыха);

3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

3.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

-организация обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- организация процесса предоставления услуг;
- запросы потребителей гостиничного продукта;
- процесс предоставления услуг.

3.2 Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 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
ВПД 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
ВПД 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
ВПД 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
ВПД 5	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4 РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекоменд. курс изучения (с учетом 1 курс-среднее образование)
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ОО	Основное общее образование	33/5	2106	208	60		1
ОУД	Общеобразовательные учебные дисциплины		1369	128	40		1
ОУД.01	Русский язык		117	14	10		1
ОУД.02	Литература		176	14	4		1
ОУД.03	Иностранный язык		176	14	10		1
ОУД.04	История		179	14	2		1
ОУД.05	Обществознание		117	10	2		1
ОУД.06	География		54	8	2		1
ОУД.07	Естествознание		134	14	2		1
ОУД.08	Физическая культура		176	2			1
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности		105	8			1
ОУД.10	Экология		54	8	2		1
ОУД.11	Астрономия		54	14	4		1
ОУД.12	Родная (русская) литература		54	8	2		1
ОУД.п	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		710	80	20		1
ОУД.п.13	Математика		351	34	8		1
ОУД.п.14	Информатика		124	26	6		1
ОУД.п.15	Экономика		108	10	2		1
ОУД.п.16	Право		127	10	4		1
ПОО	Предлагаемые ОО						
ПОО.01	Выполнение индивидуального проекта						
	Обязательная часть циклов ППССЗ	57/11	2052¹	418	138	22	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		468	40	14		
ОГСЭ.01	Основы философии		62	10	2		3
ОГСЭ.02	История		62	10	4		2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		128	18	8		2-3
ОГСЭ.04	Физическая культура		216	2			2-4
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		138	18	8		
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		138	18	8		2-3
П.00	Профессиональный цикл		1446	360	116	22	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		528	64	20		
ОП.01	Менеджмент		96	10	2		3
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности		105	12	4		4
ОП.03	Экономика организации		90	10	2		4

¹ Максимальная учебная нагрузка обучающегося (час.) для очной и заочной форм обучения

ОП.04	Бухгалтерский учет		69	12	4		4
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц		66	10	4		4
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности		102	10	4		2
ПМ.00	Профессиональные модули		918	296	96	22	
ПМ.01	Бронирование гостиничных услуг		159	74	30		
МДК.01.01	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг		159	74	30		2
ПМ.02	Прием, размещение и выписка гостей		204	76	26	10	
МДК.02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей		204	76	26	10	2-3
ПМ.03	Организация обслуживания гостей в процессе проживания		246	62	12	12	
МДК.03.01	Организация обслуживания гостей в процессе проживания		246	62	12	12	3-4
ПМ.04	Продажи гостиничного продукта		183	52	14		
МДК.04.01	Организация продаж гостиничного продукта		183	52	14		3-4
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (часы вариативной части)		126	32	14		3
	Вариативная часть циклов ППССЗ (определяется образовательной организацией самостоятельно)	20/4	864	576	288		
	Всего часов обучения по циклам ППССЗ	87/15	2916	1944²	1072		
УП.00	Учебная практика	15		540			
ПП.00	Производственная практика (практика по профилю специальности)						
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	4		144			
ПА.00	Промежуточная аттестация	3					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное	29					
Всего		194					

² Обязательная учебная нагрузка (час.) указана для очной формы обучения

5 ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППССЗ

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70,4 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (29,6 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности техникума и направлена на введение новых дисциплин и увеличение объема времени, отведенных на модули обязательной части.

По итогам обсуждения на заседании круглого стола, с учетом потребностей города – курорта и детального анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций, ОКВЭДа. Часы вариативной части распределялись в дисциплины и профессиональные модули по рекомендации министерства образования и на углубление знаний обучающихся, при согласовании с работодателем.

Часы вариативной части использованы в соответствии с потребностями социальных партнеров, которыми являются:

1. ООО «Анапское взморье» зарегистрировано 04.02.2010 года. Основной вид деятельности: деятельность по предоставлению прочих мест для временного проживания. Дополнительный вид деятельности: деятельность гостиниц и прочих мест проживания; деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания; предоставление парикмахерских услуг; организация комплексного туристического обслуживания.

2. ООО «Анапа-Курорт» зарегистрировано 30.11.2012 года. Основной вид деятельности: деятельность гостиниц и прочих мест проживания. Дополнительный вид деятельности: торговля розничная преимущественно пищевыми продуктами, включая напитки, и табачными изделиями в неспециализированных магазинах.

3. ООО «Оперативные технологии» зарегистрировано 15.03.2016 года. Основной вид деятельности: деятельность по предоставлению прочих мест для временного проживания. Дополнительный вид деятельности: торговля розничная преимущественно пищевыми продуктами, включая напитки, и табачными изделиями в неспециализированных магазинах

Распределение объема вариативной части УП ППССЗ по циклам представлено в следующих таблицах:

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, часов		Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
		Всего	В том числе	
			На увеличение объема дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (ПМ)
ОГСЭ.00	468	254	128	126
ЕН.00	138	-	-	-
ОП.00	528	387	-	387
ПМ.00	918	223	223	-
Вариативная часть (ВЧ)		864	351	513

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час. ³
1	2	3	4
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	254	176
ОГСЭ.03	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине « Иностранный	128	92

³ Обязательная учебная нагрузка (час.) указана для очной формы обучения

	<p>язык» уметь: <i>В области устной речи:</i> -умение участвовать в несложной беседе на темы повседневной жизни, учебы, отдыха студентов и знание речевого этикета; -участвовать в беседе/дискуссии на знакомую тему; -умение осуществлять запрос информации; -умение обращаться за разъяснениями; рассуждать о фактах/событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны/стран изучаемого языка. -умение выражать свои мысли в устной форме по пройденной тематике, с использованием активно усвоенных грамматических правил, а также по темам, относящимся к учебно-производственной деятельности студента и его будущей специальности, в рамках отведенной лексики; -умение понимать на слух речь, в том числе в фонозаписи, содержащей усвоенный языковой материал (допускается использование незнакомой лексики, знание которой раскрывается на основе умения пользоваться языковой и лексической догадкой; -умение отделять главную информацию от второстепенной, выявлять наиболее значимые факты, определять свое отношение к ним, извлекать из аудио текста необходимую/интересующую информацию. В ситуации речевого общения отображаются отношения к фактам, другим лицам, событиям и т.п. В зависимости от подготовки студентов в процессе обучения учебные речевые действия изучаются от элементарной беседы по заданному плану или изученному образцу до беседы, обсуждения с элементами монологической речи, до проведения ролевой игры и др. <i>В области чтения:</i> -умение читать со словарем тексты страноведческого, общенаучного характера и тематически с профессией студента; -умение читать без словаря тексты, содержащие диалоги по пройденной тематике и ситуациям общения, и тексты, смысловая ситуация которых может служить предметом общения, высказываний и обсуждения на иностранном или родном языке. -умение выделять основные факты, отделять главную информацию от второстепенной, предвосхищать возможные события/факты, раскрывать причинно-следственные связи между фактами, понимать аргументацию, извлекать необходимую/интересующую информацию, определять свое отношение к прочитанному. <i>В области письма:</i> -уметь правильно писать слова и словосочетания, входящие в лексический минимум, определенный программой;</p>		
--	---	--	--

	<p>-уметь с помощью словаря изложить в письменной форме содержание текста;</p> <p>-умение писать личное письмо, заполнять анкеты, бланки; излагать сведения о себе в форме, принятой в англоязычных странах (автобиография/резюме); составлять план, тезисы устного/письменного сообщения, в том числе на основе выписок из текста.</p> <p>-умение расспрашивать в личном письме о новостях и сообщать их, рассказывать об отдельных фактах/событиях своей жизни, выражая свои суждения и чувства, описывать свои планы на будущее.</p> <p>Письмо и учебный перевод в курсе обучения рассматриваются не как цель, а как средство обучения, входящее в систему упражнений при объяснении, закреплении и контроле языкового материала и его понимании при чтении.</p> <p>В процессе достижения цели курса «Английский язык» реализуются образовательные и воспитательные задачи, указанные выше.</p> <p><i>Компенсаторные умения:</i></p> <p>- догадкой при чтении и аудировании; прогнозировать содержание текста по заголовку, началу текста, использовать текстовые опоры различного рода (подзаголовки, таблицы, графики, шрифтовые выделения, комментарии, сноски); игнорировать лексические и смысловые трудности, не влияющие на понимание основного содержания текста, использовать переспрос и словарные замены в процессе устно-речевого общения; мимику, жесты.</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.6, 3.1- 3.4, 4.1-4.4</p>		
ОГСЭ ВЧ.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Русский язык и культура речи»</p> <p>уметь: пользоваться речевой культурой;</p> <p>-совершенствовать речевые навыки и умения- вести диалог, отвечать на вопросы;</p> <p>-совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность;</p> <p>-обогащение своих знаний о соответствующих единицах языка – фонетических, лексических, фразеологических, морфологических, синтаксических;</p> <p>-анализировать речь, изобретать и формулировать мысли;</p> <p>-создавать собственные тексты, готовить и произносить речь, находить документы.</p> <p>знать:</p> <p>-языковые средства и принципы их употребления;</p> <p>-стили и жанры речи;</p> <p>-основные принципы построения деловой беседы.</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК -2,6,8</p>	72	48
ОГСЭ. ВЧ.06	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы исследовательской деятельности»</p>	54	36

	<p>уметь: применять теоретические знания для решения конкретных практических задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять объект исследования, формулировать цель, составлять план выполнения исследования; -осуществлять сбор, изучение и обработку информации; -формулировать выводы и делать обобщения <p>знать: методику исследовательской работы (выпускной квалификационной работы);</p> <ul style="list-style-type: none"> -способы поиска и накопления необходимой научной информации, ее обработки и оформления результатов; -методы научного познания; -общую структуру и научный аппарат исследования; -приемы и способы поиска и накопления необходимой научной информации. <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9</p>		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	387	254
ОП. ВЧ.07	<p>В результате изучения учебной дисциплины «Организация международного туризма» обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия международного туризма как системы; - сущность международного туризма как социально-экономического явления; - международное сотрудничество в области туризма; - географию международного туризма; - сущность международного туризма как индустрия; - организацию туристских путешествий; - государственное и общественное регулирование международной туристской деятельности; -основы менеджмента в международном туризме. <p>В результате изучения учебной дисциплины «Организация международного туризма» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систематизировать факторы развития мирового рынка услуг, определяющие рыночную специализацию стран и регионов мира; - работать со статистическими данными экономического характера; - подготовить пакет документов для подготовки и реализации туристских операции; - исследовать микросреду и конъюнктуру стран-участников мирового рынка. - извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях; - очертить круг проблем управления индустрией и наметить пути их решения. <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.6, 4.1-4.4</p>	111	70
ОП.	В результате изучения учебной дисциплины	84	56

ВЧ.08	<p>«Экскурсионное обслуживание» обучающийся должен: уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать информацию об экскурсиях; - проводить первичное консультирование потенциального туриста и предлагать варианты экскурсионного обслуживания; <p>проектировать экскурсию в соответствии с требованиями ГОСТ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать профессиональные навыки ведения экскурсии. - разработать новые аспекты и адаптировать имеющуюся методику проведения экскурсии с учетом современных требований. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - историю становления и развития экскурсионного дела в России и за рубежом; - основные формы и виды экскурсионного обслуживания; - сущность экскурсии, ее функции; - специфику экскурсии как особого вида деятельности; - признаки экскурсии, ее классификационные типы; - основы музееведения в аспекте экскурсионно-выставочной работы; - последовательность этапов проектирования экскурсии; - методику проведения экскурсии; - организацию деятельности экскурсионного учреждения; - должностные обязанности экскурсовода. <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9, ПК 2.4, 4.1-4.4</p>		
ОП ВЧ.09	<p>В результате изучения дисциплины «Курортология» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разбираться в основных понятиях курортного дела; - знать основные характеристики природных лечебных факторов и диапазон их применения; - понимать особенности различных лечебно-оздоровительных методик, в том числе, бальнеотерапии и грязелечения; - использовать различные методики активного оздоровления; - понимать сущность лечебного питания, вопросы его организации в санаториях и пансионатах; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - исторические аспекты курортного дела и курортологии; - понятие, свойства, состав и основные характеристики курортно-рекреационных ресурсов; - природные и лечебные ресурсы РФ; - основы организации курортного обслуживания; <p>принципы санаторно-курортного отбора;</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику активных видов отдыха и оздоровления; - основы бальнео-грязелечения, климатотерапии и курортной диетологии. 	69	46

	Коды формируемых компетенций: ОК 1-9, ПК 2.2, 2.4, 4.1-4.4		
ОП ВЧ.10	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Психология управления»: Уметь: -применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности -использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения Знать: -взаимосвязь общения и деятельности, -цели, функции, виды и уровни общения, -роли и ролевые ожидания в общении, -виды социальных взаимодействий, -механизмы взаимопонимания в общении, -техники и приемы общения, -правила слушания, ведения беседы, убеждения, -этические принципы общения, -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. Коды формируемых компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1, 4.1, 4,2	123	82
ПМ.00	Профессиональные модули	223	146
ПМ.02	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» <u>По рекомендации работодателей более углубленно освоить темы:</u> - организация работы отдела СПиР, - бронирование индивидуалов, компаний, турагентов и операторов - поведение в конфликтных ситуациях с потребителями работе службы СПиР. <u>В результате конкретизации требований ФГОС:</u> иметь практический опыт: - приема, регистрации и размещения гостей; - предоставления информации гостям об услугах в гостинице; - участия в заключение договоров об оказании гостиничных услуг; - контроля оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору); - подготовки счетов и организации отъезда гостей; -проведения ночного аудита и передачи дел по окончании смены; уметь: • организовывать рабочее место службы приема и размещения, • регистрировать гостей (VIP гостей, групп, корпоративных гостей, иностранных граждан), • информировать потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице,	25	16

	<ul style="list-style-type: none"> • готовить проекты договоров в соответствии с принятыми соглашениями и заключать их с турагентствами, туроператорами и иными сторонними организациями, • контролировать оказание перечня услуг, предоставляемых в гостинице по договору, • оформлять и подготавливать счета гостей и производить расчеты с ними, • поддерживать информационную базу данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих), • составлять и обрабатывать необходимую документацию (по загрузке номеров, ожидаемому заезду, выезду, состоянию номеров, начислению на счета гостей за дополнительные услуги). • выполнять обязанности ночного портье; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиниц при приеме, регистрацией и размещении гостей, • организацию службы приема и размещения, • стандарты качества обслуживания при приеме и выписке гостей, • правила приема, регистрации и поселения гостей, групп, корпоративных гостей, • юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей, • основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей, • виды соглашений (договоров), правила их составления, порядок согласования и подписания, • правила оформления счетов за проживание и дополнительные услуги, • виды отчетной документации, порядок возврата денежных сумм гостям, • основные функции службы ночного портье и правила выполнения ночного аудита, • принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы, • правила работы с информационной базой данных гостиницы. <p>Коды формируемых компетенций: ОК-1-9; ПК- 2.1 – 2.6</p>		
ПМ.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»</p> <p><u>По рекомендации работодателей более углубленно освоить темы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - оказание персональных и дополнительных услуг проживающим, - принципы и технологии организации досуга и отдыха; - контроля и соблюдения персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей. 	48	32

В результате конкретизации требований ФГОС:

иметь практический опыт:

- организации и контроля работы персонала хозяйственной службы;
- предоставления услуги питания в номерах;
- оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы

уметь:

- организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования;
- оформлять документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой;
- организовывать оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристическо-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих;
- контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей;
- комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов;
- осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание;
- проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости;
- составлять акты на списание инвентаря и оборудование и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с ним;
- предоставлять услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих.

знать:

- порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ;
- правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ в номерах, служебных помещениях и помещениях общего пользования, в т.ч. при работе с моющими и чистящими средствами;
- виды «комплиментов», персональных и дополнительных услуг и порядок их оказания;
- порядок и процедуру отправки одежды в стирку и чистку, и получения готовых заказов;
- принципы и технологии организации досуга и отдыха;
- порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих;
- правила проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности;
- правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;

	<ul style="list-style-type: none"> - особенности обслуживания room-service; - правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд; - правила заполнения актов на проживающего при порче или утере имущества гостиницы; - правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях; - правила обращения с магнитными ключами; - правила организации хранения ценностей проживающих; - правила заполнения документации на хранение личных вещей проживающих в гостинице; - правила заполнения актов при возмещении ущерба и порче личных вещей гостей <p>Коды формируемых компетенций: ОК-1-9; ПК- 3.1 – 3.4</p>		
ПМ.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта».</p> <p><u>По рекомендации работодателей более углубленно освоить темы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - анализа потребностей потребителей гостиничного продукта, подбора соответствующего им гостиничного продукта; - выявления конкурентоспособности гостиничного продукта и организации <p><u>В результате конкретизации требований ФГОС:</u></p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучения и анализа потребностей потребителей гостиничного продукта, подбора соответствующего им гостиничного продукта; - разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов; - выявления конкурентоспособности гостиничного продукта и организации; - участия в разработке комплекса маркетинга <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги; - проводить сегментацию рынка; - разрабатывать гостиничный продукт в соответствии с запросами потребителей, определять его характеристики и оптимальную номенклатуру услуг; - оценивать эффективность сбытовой политики; - выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность; - формулировать содержание рекламных материалов; - собирать и анализировать информацию о ценах; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг; - гостиничный продукт: характерные особенности, методы формирования; 	90	60

	<ul style="list-style-type: none"> - особенности жизненного цикла гостиничного продукта: этапы, маркетинговые мероприятия; - потребности, удовлетворяемые гостиничным продуктом; - методы изучения и анализа предпочтений потребителя; - потребителей гостиничного продукта, особенности их поведения; - последовательность маркетинговых мероприятий при освоении сегмента рынка и позиционировании гостиничного продукта; - формирование и управление номенклатурой услуг в гостинице; - особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; - специфику ценовой политики гостиницы, факторы, влияющие на ее формирование, систему скидок и надбавок; - специфику рекламы услуг гостиниц и гостиничного продукта <p>Коды формируемых компетенций: ОК-1-9, ПК – 4.1 – 4.4</p>		
ПМ.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по ПМ.05 «Выполнение работ по профессии Администратор гостиницы (дома отдыха)».</p> <p><u>По рекомендации работодателей более углубленно освоить темы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок оформления и правильность ведения всей эксплуатационной документации; - учет движения номерного фонда гостиницы; - контроль паспортного режима при оформлении граждан. <p><u>В результате изучения ПМ:</u> иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приема, регистрации и размещения гостей; - предоставление информации гостям об услугах в гостинице; - контроля оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору); - подготовки счетов и организации отъезда гостей <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся сферы обслуживания; – структуру управления, права и обязанности работников гостиницы и режим их работы; – правила и методы организации обслуживания посетителей гостиницы; – виды оказываемых гостиницей услуг; – планировку гостиничных номеров и подсобных помещений; – правила содержания жилых и других помещений гостиницы; 	60	38

	<p>–основы экономики, организации труда и управления; –основы маркетинга и организации рекламы; –основы эстетики и социальной психологии; –законодательство о регистрации граждан по месту временного пребывания; –законодательство о труде; –правила внутреннего трудового распорядка; –правила и нормы охраны труда. –основы администрирования; этику делового общения</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести учет движения номерного фонда гостиницы. – оформлять разрешение на поселение граждан по предъявлению паспорта или другого документа, удостоверяющего личность. – принимать и оформлять необходимые документы. – осуществлять контроль своевременной подготовки номеров к приему граждан. – вести документацию по установленным формам. – осуществлять контроль соблюдения проживающими правил пользования гостиницами. – следить за своевременностью оплаты за проживание и предоставляемые услуги, не допуская задолженности. – обеспечивать контроль паспортного режима при оформлении граждан. – принимать меры к разрешению конфликтов, возникающих при обслуживании проживающих. – вести журнал и книгу сдачи дежурства. – сдавать в бухгалтерию необходимые отчеты и документы. – обеспечивать хранение, выдачу и получение ключей от номеров гостиницы. - осуществлять предоставление информации проживающим в гостинице о предоставляемых дополнительных платных услугах и принимать заказы на их выполнение <p>Коды формируемых компетенций: ОК-1-9; ПК- 5.1 – 5.4 ПК 5.1. Обеспечивать работу по эффективному и культурному обслуживанию клиентов, созданию для них комфортных условий ПК 5.2. Принимать и оформлять необходимые документы ПК 5.3. Контролировать соблюдение правил и норм охраны труда, техники безопасности, требований производственной санитарии и гигиены ПК 5.4. Рассматривать претензии, связанные с неудовлетворительным обслуживанием клиентов, проводить соответствующие организационно-технические мероприятия</p>		
--	---	--	--

6 ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ППССЗ
1	2	3
О.00 Общеобразовательный цикл⁴		1
ОУД.00 Общеобразовательные учебные дисциплины		
ОУД.01	Русский язык	1.1
ОУД.02	Литература	1.2
ОУД.03	Иностранный язык	1.3
ОУД.04	История	1.4
ОУД.05	Обществознание	1.5
ОУД.06	География	1.6
ОУД.07	Естествознание	1.7
ОУД.08	Физическая культура	1.8
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	1.9
ОУД.10	Экология	1.10
ОУД.11	Астрономия	1.11
ОУД.12	Родная (русская) литература	1.12
ОУД.п.00 Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		
ОУД.п.13	Математика	1.13
ОУД.п.14	Информатика	1.14
ОУД.п.15	Экономика	1.15
ОУД.п.16	Право	1.16
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		2
ОГСЭ.01	Основы философии	2.1
ОГСЭ.02	История	2.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	2.4
ОГСЭ.ВЧ.05 Вариативная часть		
ОГСЭ.ВЧ.05	Русский язык и культура речи	2.5
ОГСЭ.ВЧ.06	Основы исследовательской деятельности	2.6
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		3
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	3.1
П.00 Профессиональный учебный цикл		
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины		4
ОП.01	Менеджмент	4.1
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	4.2
ОП.03	Экономика организации	4.3
ОП.04	Бухгалтерский учет	4.4
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц	4.5
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	4.6
ОП ВЧ.07 Вариативная часть		

⁴ Дисциплины общеобразовательного цикла осваиваются обучающимися на базе основного общего образования

ОП.ВЧ.07	Организация международного туризма	4.7
ОП.ВЧ.08	Экскурсионное обслуживание	4.8
ОП.ВЧ.09	Курортология	4.9
ОП.ВЧ.10	Психология управления	4.10
ПМ.00	Профессиональные модули	5
ПМ.01	Бронирование гостиничных услуг	5.1
МДК 01.01	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ 02	Прием, размещение и выписка гостей	5.2
МДК 02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП 02.01	По профилю специальности	
ПМ 03	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	5.3
МДК 03.01	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП 03.01	По профилю специальности	
ПМ 04	Продажи гостиничного продукта	5.4
МДК 04.01	Организация продаж гостиничного продукта	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП 04.01	По профилю специальности	
ПМ 05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	5.5
МДК 05.01	Выполнение работ по профессии Администратор гостиницы (дома отдыха)	
УП.05	Учебная практика	
ПП 05	По профилю специальности	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	6
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	7

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

7 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП

7.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности 43.02.01 Гостиничный сервис (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация), для установления в ходе аттестационных испытаний выпускников, завершивших освоение ОПОП специальности, факта соответствия/несоответствия уровня их подготовки требованиям ФГОС СПО (государственная итоговая аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам разработаны и утверждены цикловыми комиссиями, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разработаны и утверждены цикловыми комиссиями после предварительного положительного заключения работодателей.

Техникум стремится к созданию условий для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретных дисциплин (междисциплинарных курсов), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели и преподаватели, читающие смежные дисциплины.

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

Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля.

Текущий контроль успеваемости обучающихся может осуществляться в следующих формах:

- опрос (устный, письменный);
- выполнение лабораторных, расчетно-графических, творческих и иных работ;
- защита результатов самостоятельной работы (реферата, проекта, исследовательской работы и др.);
- защита лабораторных работ;
- контрольные работы;
- тестирование;
- другое.

Виды и примерные сроки проведения текущего контроля успеваемости обучающихся устанавливаются рабочей учебной программой и календарно-тематическим планом учебной дисциплины, профессионального модуля.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу осуществляется в рамках завершения изучения данной дисциплины, междисциплинарного курса и позволяет определить качество и уровень ее (его) освоения.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен;
- экзамен (квалификационный).

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику

определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля.

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.

Государственная итоговая аттестация служит для проверки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 43.02.01 Гостиничный сервис. Она проводится при участии внешних экспертов, в том числе работодателей и позволяет в полной мере оценить приобретенные обучающимися общие и профессиональные компетенции.

Формой государственной итоговой аттестации является подготовка и защита выпускной квалификационной работы, тематика которой должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональным модулям.

7.2 Требования к выпускным квалификационным работам

Выполнение выпускной квалификационной работы (ВКР) призвано способствовать систематизации и закреплению полученных знаний, умений и практического опыта выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению степени его готовности к профессиональной деятельности. Выпускная квалификационная работа в соответствии с требованиями ФГОС СПО и Приказа Минобрнауки об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306) от 16.08.2013 N 968 (ред. от 17.11.2017 N 1138), выполняется в виде дипломной работы.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются и утверждаются цикловой комиссией, ответственной за выпуск студентов по специальности 43.02.01 Гостиничный сервис. Тематика выпускной квалификационной работы обязательно соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и способствует предъявлению к оценке нескольких освоенных обучающимися компетенций.

По структуре выпускная квалификационная работа состоит из теоретической и практической части. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы. Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Содержание теоретической и практической части определяется в зависимости от темы выпускная квалификационная работы.

Содержание ВКР включает в себя:

- введение;
- теоретическую часть;
- практическую часть;
- заключение с выводами и рекомендациями относительно возможностей применения полученных результатов;
- список использованных источников;
- приложения.

7.3 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников регламентируется Программой государственной итоговой аттестации, которая ежегодно разрабатывается цикловой комиссией по реализуемой ОПОП (ППССЗ), утверждается директором техникума после её обсуждения на

заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К итоговым аттестационным испытаниям допускаются лица, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности, разработанной техникумом в соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования базовой подготовки.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является предоставление 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 представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики и т.д.

Защита ВКР происходит согласно расписанию, которое составляется на основании календарного графика специальности.

Государственная итоговая аттестация проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее 2/3 ее состава при обязательном присутствии председателя государственной экзаменационной комиссии или его заместителя.

Заседания итоговой государственной экзаменационной комиссии протоколируются.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоения выпускником профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными ЧПОУ «Анапский индустриальный техникум», после предварительного положительного заключения работодателя. Оценка качества освоения ОПОП (ППССЗ) осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

Диплом выдается лицу, завершившему обучение по образовательной программе среднего профессионального образования и успешно прошедшему государственную итоговую аттестацию, на основании решения Государственной экзаменационной комиссии.

Диплом с отличием выдается при следующих условиях:

все указанные в приложении к диплому оценки по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам, оценки за курсовые работы (проекты) являются оценками «отлично» и «хорошо»;

все оценки по результатам государственной итоговой аттестации являются оценками «отлично»;

количество указанных в приложении к диплому оценок «отлично», включая оценки по результатам государственной итоговой аттестации, составляет не менее 75% от общего количества оценок, указанных в приложении к диплому.

Диплом выдается с приложением к нему не позднее 10 дней после издания приказа об отчислении выпускника.

Студенту, выполнившему ВКР, но получившему при защите оценку «неудовлетворительно», предоставляется право на повторную защиту, но не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые, при этом ему выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом ВКР.