

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Атабемян Раиса Левоновна

Должность: ректор

Дата подписания: 01.06.2021 14:47:05

Уникальный программный ключ:

4237c7ccb9b9e111bbaf1f4fcda9201d015c4dbaa123ff774747307b9b9fbcb

Негосударственное аккредитованное некоммерческое частное образовательное учреждение высшего образования «Академия маркетинга и социально-информационных технологий и ИМСИТ»
(г. Краснодар)

Академический колледж

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена по специальности

специальность 43.02.14 Гостиничное дело
Социально-экономический профиль подготовки

Квалификация: специалист по гостеприимству
Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года 10 месяцев
Форма обучения – очная
Уровень образования – среднее профессиональное образование
Год начала подготовки – 2021

Краснодар 2021

СОГЛАСОВАНО:
ООО «Вектор» Краснодарский
край г. Краснодар
Е.М.Бромберг
«29» марта 2021г.



УТВЕРЖДАЮ
Ректор, профессор
Р.Л. Агабекян
«29» марта 2021г.



Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело рассмотрена и одобрена на заседании Научно-методического совета Академии «29» марта 2021 года, протокол № 7.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело 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 2016 года № 1552 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 гостиничное дело», зарегистрированного в Минюсте России 26 декабря 2016 года № 44974, требованиями WorldSkills International (WSI) / WorldSkills Russia (WRS) по компетенции «Администрирование отеля».

Организация – разработчик – НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ» (г. Краснодар).

Разработчики:

Директор Академического колледжа

И.В.Олейник

Зам. директора академического колледжа
по научно - методической работе

М.В.Большакова

СОГЛАСОВАНО

Председатель НМС, проректор
по научной работе и нормативно-методической
деятельности, профессор

Н.Н. Павелко

Содержание

1.	Общие положения	
1.1.	Аннотация	
1.2.	Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО)	
1.3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	
1.4.	Требования к поступающим на обучение	
1.5.	Сроки основания программы и присваиваемые квалификации, трудоемкость	
1.6.	Соответствие ПМ присваиваемым квалификациям по специальностям СПО (сочетаниям профессий)	
1.7.	Порядок реализации программы среднего общего образования в рамках программы СПО для обучающихся на базе основного общего образования	
1.8.	Распределение обязательной и вариативной частей программы	
2.	Требования к результатам освоения образовательной программы	
2.1.	Перечень общих компетенций	
2.2.	Перечень профессиональных компетенций по видам деятельности	
3.	Конкретизированные требования к структурным элементам программы	
3.1.	Конкретизированные требования к профессиональным модулям	
3.2.	Конкретизированные требования по общепрофессиональным дисциплинам	
3.3.	Конкретизированные требования по математическим и естественно - научным дисциплинам	
3.4.	Конкретизированные требования к результатам освоения ОГСЭ	
4.	Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса	
4.1.	Учебный план специальности 43.02.13 Технология парикмахерских услуг	
4.2.	Календарный учебный график	
4.3.	Контроль и оценка результатов освоения ОПОП СПО	
4.4.	Условия реализации ОПОП СПО	
4.4.1.	Требования к кадровому составу, реализующему ОПОП СПО	
4.4.2.	Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса	
5.	Приложения	

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (далее – ОПОП СПО ППССЗ), реализуемая Академическим колледжем Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г. Краснодар) (далее – Академический колледж ИМСИТ) является системой учебно-методических документов, разработанной и утвержденной на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1552 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело» (зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2016г. № 44974) (далее – ФГОС СПО), профессионального стандарта (далее – ПС) «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Минтруда России от 07.05.2015 г. № 282н (зарегистрировано в Минюсте России 26.05.2015 №37395), требований WorldSkills International (WSI) / WorldSkills Russia (WRS) по компетенции «Администрирование отеля», а также с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

ОПОП СПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников по данной специальности.

ОПОП СПО ППССЗ включает: учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Цель ОПОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело – развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО, ПС, WorldSkills International (WSI) / WorldSkills Russia (WRS) по компетенции «Администрирование отеля».

При этом формулировка целей, как в области воспитания, так и в области обучения, делается с учетом специфики конкретной ОПОП СПО ППССЗ, характеристики группы обучающихся, потребностей рынка труда и возможности получения выпускниками комплекса разносторонних знаний в сфере подготовки специалиста по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

ОПОП СПО ППСЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ и дисциплин, профессиональных модулей, практик (учебной, производственной, преддипломной), методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся, с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, в рамках ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, профессиональными стандартами.

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело вошла в список 50-ти наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования (ТОП – 50) (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ № 831 от 02.11.2015г.).

1.1. Нормативно-правовые основания разработки ОПОП СПО ППСЗ

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ППСЗ составляют:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в последней редакции).

Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае» (в последней редакции).

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.2016 г. № 1552 (зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2016г. № 44974).

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (в последней редакции).

Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 г. № 282н (зарегистрировано в Минюсте России 26.05.2015г. №37395).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в последней редакции) (зарегистрировано в Минюсте РФ 30.07.2013г. № 29200).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в последней редакции) (зарегистрировано в Минюсте РФ 01.11.2013г. № 30306).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (в последней редакции) (зарегистрировано в Минюсте РФ 14.06.2013г. № 28785).

Техническое описание компетенции «Парикмахерское искусство» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

Письмо Министерства образования и науки России от 20.02.2017г. № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям».

Методические рекомендации по разработке учебных планов для реализации программ среднего профессионального образования по новым актуализированным ФГОС СПО и наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (научно-методический совет профессиональных образовательных организаций Краснодарского края, протокол № 3 от 23.08.2018г.).

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 года («Разъяснения по формированию учебного плана основной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»).

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 №ДЛ-1/05вн.

Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденная ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм.

Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Устав Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ.

1.2. Локальные нормативные акты:

Положение об основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г. Краснодар), утвержденное Ученым Советом 08.04.2019г, протокол №1.

Положение о контрольно-оценочных средствах для текущей, промежуточной и итоговой (государственной) аттестации студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г. Краснодар), утвержденное Ученым Советом 08.04.2019г, протокол №1.

Положение о разработке рабочих программ общеобразовательных учебных дисциплин основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г. Краснодар), утвержденное Ученым Советом 08.04.2019г, протокол №1.

Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного и общепрофессионального циклов основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г. Краснодар), утвержденное Ученым Советом 08.04.2019г, протокол №1.

Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г. Краснодар), утвержденное Ученым Советом 08.04.2019г, протокол №1.

Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по основным образовательным программам среднего профессионального образования в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г. Краснодар), утвержденное Ученым Советом 08.04.2019г, протокол №1.

Положение об организации и проведении практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г. Краснодар), утвержденное Ученым Советом 08.04.2019г, протокол №1.

Положение о подготовке и защите дипломной работы обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г. Краснодар), утвержденное Ученым Советом 08.04.2019г, протокол №1.

Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г.Краснодар), утвержденное Ученым Советом 08.04.2019г., протокол №1.

Положение о формировании контрольно-оценочных средств государственной итоговой аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г. Краснодар), утвержденное Ученым Советом 08.04.2019 г., протокол №1.

Положение о подготовке и защите дипломной работы обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования на иностранном языке в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г. Краснодар), утвержденное Ученым Советом 08.04.2019г., протокол №1.

Положение о порядке и проведении демонстрационного экзамена в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программам подготовки специалистов среднего звена в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных – ИМСИТ (г. Краснодар), утвержденное Ученым Советом 08.04.2019 г.

Положение об организации самостоятельной работы обучающихся в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г. Краснодар), утвержденное Ученым Советом 08.04.2019г, протокол №1.

Положение об организации, планировании и проведении лабораторных работ и практических занятий, обучающихся в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г. Краснодар), утвержденное Ученым Советом 08.04.2019г, протокол №1.

ОПОП СПО ПИССЗ разработана с учетом требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkills International (WSI)/ WorldSkills Russia (WRS) по компетенции «Администрирование отеля».

2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы – специалист по гостеприимству.

Форма получения образования: Академический колледж Академии ИМСИТ.

Форма обучения: очная.

Сроки обучения образования: на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования – 5940 часов.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, представление персональных услуг, услуг гостеприимства, общественное питание и т.д.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям.

Наименование основных видов	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения.	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения.	Специалист по гостеприимству.
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.	Специалист по гостеприимству.
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.	Специалист по гостеприимству.
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.	Специалист по гостеприимству.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	Портье. Горничная. Агент по закупкам.

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

		<p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или проблему и выявлять ее составные части; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>
ОК 02	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Знания: номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.</p> <p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать полученную информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p> <p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>
ОК 04	<p>Работать в команде и коллективе, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности.</p> <p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.</p> <p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.</p>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p> <p>Умения: описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности.</p>

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p> <p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.</p> <p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p> <p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</p> <p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (бытовые и профессиональные), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>

ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p> <p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.</p>
-------	--	---

4.2 Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и формулировка компетенций	Индикаторы достижения компетенции
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале	<p>Практический опыт: планирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей.</p> <p>Умения: планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами; организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения, в т.ч. на иностранном языке.</p> <p>Знания: методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими гостиницы; методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; направленность работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников; правила работы с информационной базой данной гостиницы.</p>
	ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	<p>Практический опыт: организации и стимулирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке.</p> <p>Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и</p>

		<p>производственный инструктаж работников службы.</p> <p>Знания: законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма и представления гостиничных услуг; стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы; цели, функции и особенности работы службы приема и размещения; стандартное обслуживание службы приема и размещения; стандартное оборудование службы приема и размещения; порядок технологии обслуживания: приема, регистрации, размещения и выписки гостей; виды отчетной документации; правила поведения в конфликтных ситуациях.</p>
	<p>ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.</p>	<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.</p> <p>Умения: контролировать работу сотрудников 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; контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения.</p> <p>Знания: стандарты, операционные процедуры и регламенты, определяющие работу службы приема и размещения; критерии и показатели качества обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; категории гостей и особенности обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; категории гостей и особенности обслуживания; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания гостей;</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.</p>	<p>ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.</p>	<p>Практический опыт: планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>Умения: осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять</p>

		<p>численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в том числе на иностранном языке.</p> <p>Знания: задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций, предприятий питания различных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке.</p>
	<p>ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.</p>	<p>Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке.</p> <p>Умения: анализировать результаты деятельности служб питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в том числе на иностранном языке.</p> <p>Знания: технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания; этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подач блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания.</p>
	<p>ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого</p>	<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.</p>

	уровня качества обслуживания гостей.	<p>Умения: контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдения подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания).</p> <p>Знания: критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставляемых услуг; критерии и показатели качества обслуживания.</p>
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.	ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.	<p>Практический опыт: планирования потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>Умения: оценивать и планировать потребность службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; определять численность работников, занятых обслуживанием проживающих гостей, в соответствии установленными нормативами, в том числе на иностранном языке; выполнять регламенты службы питания.</p> <p>Знания: структуры службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы; методика определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; нормы обслуживания.</p>
	ПК 3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	<p>Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; организации и стимулировании деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке.</p> <p>Умения: организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг сотрудниками службы; рассчитывать нормативы работы горничных.</p> <p>Знания: задачи, функции и особенности работы службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; кадровый состав службы, его функциональные обязанности; требования к обслуживающему персоналу; цели, средства и формы обслуживания; технологии организации процесса обслуживания гостей; регламенты службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда</p>

		в гостинице; особенности оформления и составления отдельных видов организационно-распорядительных и финансово - расчетных документов.
	ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей, планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.</p> <p>Умения: контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; 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>Знания: принципы взаимодействия с другими службами отеля; сервисные стандарты housekeeping (стандарты обслуживания и регламенты службы обслуживания и регламенты службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда); критерии и показатели качества обслуживания; 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; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания потребителей; систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда.</p>
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.	ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.	<p>Практический опыт: планирования потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>Умения: оценивать и планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале; планировать и прогнозировать продажи.</p> <p>Знания: структура и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы; направления работы отделов бронирования и продаж; функциональные обязанности</p>

		сотрудников службы бронирования и продаж; рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; виды каналов сбыта гостиничного продукта.
	ПК 4.2. Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	<p>Практический опыт: организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов; выявлении конкурентоспособности гостиничного продукта; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке.</p> <p>Умения: осуществлять мониторинг рынка гостиничных услуг; выделять целевой сегмент клиентской базы; собирать и анализировать информацию о потребностях целевого; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей; выявлять конкурентоспособность гостиничного продукта и разрабатывать мероприятия по ее повышению; проводить обучение персонала службы бронирования и продаж приема эффективных продаж.</p> <p>Знания: способы управления доходами гостиницы; особенности спроса и предложения в гостиничном бизнесе; 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; канала и технологии продаж гостиничного предприятия; принципы создания системы «лояльности» работы с гостями; методы максимизации доходов гостиницы; критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам; виды отчетности по продажам; нормативные документы, регламентирующие работу службы бронирования и документооборот службы бронирования и продаж.</p>
	ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж для проведения требуемого уровня качества обслуживания гостей, определения эффективности мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта.</p> <p>Умения: оценивать эффективность работы службы бронирования и продаж; определять эффективность мероприятий по</p>

		<p>стимулированию сбыта гостиничного продукта; разрабатывать и представлять предложения по повышению эффективности сбыта гостиничного продукта.</p> <p>Знания: критерии и методы оценки эффективности работы сотрудников и службы бронирования и продаж; виды отчетности продаж.</p>
--	--	---

4.3. Требования к поступающему на ОПОП СПО ППССЗ.

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих основное общее образование.

Поступающие обязаны пройти предварительный медицинский осмотр (постановление Правительства РФ № 697 от 14 августа 2013 года). После осмотра поступающий обязан предоставить справку.

Требуется владение русским языком, так как обучение ведется на государственном языке Российской Федерации –русском языке.

Документы, предъявляемые поступающим при подаче заявления:

Гражданам РФ: оригиналы или ксерокопии документов, удостоверяющих личность и гражданство; оригинал или ксерокопия документа об образовании и (или) квалификации; 4 фотографии;

Иностранцам, лицам без гражданства, в том числе соотечественникам, проживающим за рубежом: копию документа, удостоверяющего личность поступающего, либо документ, удостоверяющий личность иностранного гражданина в РФ, в соответствии со статьей 10 Федерального закона от 25 июля 2002 года № 115-ФЗ «О правовом положении граждан в РФ»; оригинал документа иностранного государства об образовании и (или) о квалификации (или его заверенную в установленном порядке копию), если удостоверяемое указанным документом образование признается в РФ на уровне соответствующего образования в соответствии со статьей 107 Федерального закона; заверенный в установленном порядке перевод на русский язык документ иностранного государства об образовании и (или) квалификации и приложения к нему; копии документов или иных доказательств, подтверждающих принадлежность соотечественника, проживающего за рубежом, к группам, предусмотренным статьей 17 Федерального закона от 24 мая 1999г. № 99 «О государственной политике РФ в отношении соотечественников за рубежом», 4 фотографии.

4.4. Сроки освоения программ и присваиваемой квалификации, трудоемкость ОПОП СПО ППССЗ.

Срок освоения ОПОП СПО ППССЗ обучения по специальности 43.02.14 Гостиничное дело на базе основного общего образования – **3 года 10 месяцев.**

Форма получения образования: только в профессиональной образовательной организации.

Форма обучения: очная.

Квалификация, присваиваемая выпускникам ОПОП СПО ППССЗ – специалист по гостеприимству.

Объем ОПОП СПО ППССЗ, реализуемой на базе основного общего образования – **5940 часов.**

Трудоемкость ОПОП СПО ППССЗ

Виды трудоемкости	Число недель
Обучение по учебным циклам	127 недель
Учебная практика	8 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	13 недель
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	7 недель
Государственная итоговая аттестация	6 недель
Каникулы	33 недели
Всего	198 недель

4.5. Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования

4.5.1. Получение среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ОПОП СПО ППССЗ.

В этом случае программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (в редакции приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 г. № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613) и с учетом получаемой специальности.

4.6. Распределение обязательной и вариативной части программы

Структура ОПОП СПО ППССЗ включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть). Образовательная часть ОПОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело составляет 69,49% и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций.

Вариативная часть программы составляет 30,51 %, дает возможность расширения основных видов деятельности, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающихся, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и международных стандартов. Вариативная часть составляет 1296 часа.

5. Требования к результатам освоения образовательной программы

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

5.1. Перечень общих компетенций.

Выпускник, освоивший программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело должен обладать общими компетенциями.

Код компетенции	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственной и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

5.2. Перечень профессиональных компетенций.

Выпускник, освоивший программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело должен обладать следующими профессиональными компетенциями.

Код компетенции	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения.
ПК 1.1.	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и помещениях.
ПК 1.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 1.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.
ВД 2.	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ВД 3.	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников 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 сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 3.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ВД 4.	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.
ПК 4.1.	Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.
ПК 4.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 4.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

6. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса.

6.1. Учебный план

6.1.1. Учебный план ОПОП СПО ППССЗ специальности 43.02.14 Гостиничное дело (далее учебный план) – документ, который 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.

6.1.2. Учебный план разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, а также ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (в последней редакции) с учетом примерной ОПОП СПО по данной специальности.

При разработке учебного плана определены качественные и количественные характеристики ОПОП СПО специальности 43.02.14 Гостиничное дело, в том числе: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам; объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации, условия проведения демонстрационного экзамена в структуре проведения государственной итоговой аттестации.

6.1.3. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по ОПОП СПО ППССЗ не может превышать 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Все виды проводимых учебных мероприятий, требующих взаимодействия обучаемого и преподавателя отражены в объеме часов дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, составляющих структуру учебного плана.

6.1.4. Самостоятельная работа обучающихся. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии с преподавателем, но входит в объем часов учебного плана.

Организация самостоятельной работы обучающихся фиксируется в Положении об организации самостоятельной работы обучающихся в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г. Краснодар), утвержденном Ученым Советом 08.04.2019г, протокол №9.

Организация самостоятельной работы для общеобразовательных дисциплин не предусмотрена, весь объем ОПОП СПО ППССЗ реализуется во взаимодействии с преподавателем.

6.1.5. Объем образовательной нагрузки обучающихся при очной форме обучения по специальности 43.02.14 гостиничное дело во взаимодействии с преподавателем составляет 69,49%. Соответственно объем вариативной части составляет 30,51%.

6.1.6. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общего гуманитарного и социально-экономического цикла в объеме 194 часа. Для обучающихся и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

6.1.7. По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» объем времени, отводимого на изучение, составляет 72 часа, из них практических занятий – 48 часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 % от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Военно-полевые сборы проводятся во время каникул после 2 курса 1 неделя (35 часов) (приказ Минобороны РФ и Министерства образования и науки от 24.02.2010г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях НПО СПО и учебных пунктах»).

6.1.8. Продолжительность каникул. Общая продолжительность каникул при освоении ОПОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело составляет 10-11 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период, за исключением последнего обучения, когда каникулы составляют 2 недели в зимний период.

6.1.9. Формирование общеобразовательного цикла. Общий объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 часов и включает промежуточную аттестацию. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования с учетом профиля получаемой специальности.

Перечень общеобразовательных учебных дисциплин и объем нагрузки по ним определяется в соответствии с нормативными требованиями (письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС среднего общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»).

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

Индивидуальный проект, как особая форма организации деятельности обучающихся, предусмотрена в учебном плане в рамках дисциплины «Основы проектной деятельности». Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно по выбранной теме в рамках

одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Процедура выполнения и форма защиты индивидуальных проектов отражена в Положении об индивидуальных проектах обучающихся в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г. Краснодар), утвержденное Ученым Советом 08.04.2019г, протокол №9.

6.1.10. Учебная и производственная практики. При реализации ОПОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в учебном плане предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Общий объем времени, отводимой на практики составляет 25 недель. Учебная практика проводится на базе Академии, производственная практика проводится на предприятиях и организациях по профилю получаемой специальности на основании заключенных договоров с работодателями и согласно приказу о допуске к прохождению практики. Формой отчетности обучающихся по практике является дневник, отчет по практике. Результатом практики является дифференцированный зачет.

6.1.11. Текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация определены в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по основным образовательным программам среднего профессионального образования в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г. Краснодар), утвержденное Ученым Советом 08.04.2019г, протокол № 9.

При организации обучения по ОПОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), являются экзамен, зачет (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный зачет) и комплексный зачет/экзамен по нескольким предметам/дисциплинам.

В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрено не менее одного экзамена, при этом количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году.

При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена определяется день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Аттестация по дисциплине, проводимая в виде экзамена, выделяется за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академически часов. Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации,

не превышает 10 зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

В случае если в учебном плане по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, а также, если при реализации программы планируется подготовка курсовой работы, предусмотрены консультации для обучающихся. Время, отводимое на консультации, предусмотрено за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию. Объем нагрузки на консультации предусматривается из расчета не более 100 часов консультаций, на группу обучающихся в год. Часы консультаций предусмотрены на учебные дисциплины, профессиональные модули, по которым в учебном плане запланирована курсовая работа за счет времени, предусмотренного на дисциплину (междисциплинарный курс, профессиональный модуль).

6.1.12. Государственная итоговая аттестация проводится в форме выпускной квалификационной (дипломной) работы и(или) демонстрационного экзамена. Требования к проведению демонстрационного экзамена определены в Положении о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г.Краснодар) и Положении о порядке проведения демонстрационного экзамена по образовательным программам среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программам подготовки специалистов среднего звена в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г. Краснодар) утвержденным Ученым Советом 08.04.2019г., протокол №9.

Объем часов, отводимых в ФГОС СПО на проведение государственной итоговой аттестации в учебном плане ОПОП СПО ППСЗ 43.02.14 Гостиничное дело составляет 72 часа.

6.1.13. Время, отводимое на дисциплины циклов, в структуре учебного плана.

ОПОП СПО ППСЗ специальности 43.02.14 Гостиничное дело предполагает изучение следующих учебных циклов:

общеобразовательный цикл – ОУД;

общий гуманитарный и социально-экономический цикл – ОГСЭ;

математический и общий естественнонаучный цикл – ЕН;

общепрофессиональный цикл – ОП;

профессиональный цикл – ПЦ;

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная итоговая аттестация – ГИА.

Профессиональный цикл состоит из общепрофильных дисциплин (ОП) и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов (МДК). При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели. Учебные занятия проводятся парами, продолжительность одного урока составляет 45 минут. Учебный план по специальности 43.02.14 Гостиничное дело представлен в Приложении I.

6.1.14. Формирование вариативной части ООП СПО ППССЗ.

Объем времени отведенной на вариативную часть образовательной программы определен в соответствии с требованиями ФОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей.

Часы вариативной части ОПОП СПО ППССЗ в объеме 1296 часов академических часов, что составляет 30,51 %, направлены на увеличение часов. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки конкурентоспособных выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Согласно стратегии социально-экономического развития Краснодарского края, до 2020 года (утверждена Законом Краснодарского края от 29 апреля 2008 года № 1465-КЗ), одним из главных направлений является обеспечение высоких темпов устойчивого экономического роста края на основе реализации государственной структурно - институциональной политики, направленной на формирование глобальных конкурентных преимуществ экономики края.

Данная стратегия предусматривает повышение эффективности действующих и формирование территориально-производственных кластеров, поддержка развития малого предпринимательства.

В счет вариативной части ООП СПО ППКРС введены:

ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности в объеме 40 часов во исполнение Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023 годы (распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 года №2039-р), а также в соответствии с особенностями развития финансового рынка на современном этапе.

ОГСЭ 07. Кубановедение в объеме 46 часов во исполнение приказа департамента образования и науки Краснодарского края от 05.05.2004г. № 01.8/677 «Об утверждении регионального базисного учебного плана для образовательных учреждений Краснодарского края, реализующих программы среднего (полного) общего образования».

ОГСЭ.08 Русский язык и культура речи – 52 часа, ОП.09 Конфликтология – 49 часов, ОП.10 Экскурсоведение – 60 часов, ОП.11 Сервисная деятельность – 56 часов, ОП.12 Гостиничная индустрия –

56 часов, ОП.13 Гостиничная анимация – 97 часов, ОП.14 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг – 66 часов.

Дисциплины вариативной части направлены на совершенствование процесса формирования профессиональных компетенций специалиста квалификации базовой подготовки Специалист по гостеприимству

По согласованию с работодателем ООО «Вектор» г. Краснодар, увеличены часы на усвоение ОГСЭ.01 Основы философии -20 часов; ОГСЭ.02 История - 20 часов; ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности – 55 часов; ОГСЭ.04 Физическая культура – 34 часа; ЕН.01 Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности – 8 часов; ОП.06 Иностранный язык (немецкий) – 94 часа; МДК.01.01 Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения – 70 часов; МДК.02.01 Организация деятельности служб питания -90 часов; МДК.02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания – 20 часов; МДК.03.01 Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда - 90 часов; МДК.04.01 Организация бронирования и продаж гостиничного продукта – 95 часов. МДК.04.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж – 38 часов; МДК.05.01 Организация и выполнение работ по должности портье – 140 часов.

Вариативная часть ОПОП СПО ППССЗ дает возможность расширения и углубления подготовки, повысить уровень подготовки обучающихся, получить дополнительные умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможности продолжения образования.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда и направлена на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятых в отрасли.

6.2.Календарный учебный график

Календарный учебный график по специальности 54.02.14 Гостиничное дело приведен в Приложении II.

7. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу
--	---------------------------------------	--

1	2	3
ОУД.00 Общие учебные дисциплины	Общеобразовательный цикл	1
ОУД.01	Общеобразовательный цикл; Русский язык	1.1
ОУД.02	Общеобразовательный цикл; Литература	1.2
ОУД.03	Общеобразовательный цикл; Иностранный язык	1.3.
ОУД.04	Общеобразовательный цикл; История	1.4.
ОУД.05	Общеобразовательный цикл; Обществознание	1.5.
ОУД.06	Общеобразовательный цикл; Естествознание	1.6.
ОУД.07	Общеобразовательный цикл; География	1.7.
ОУД.08	Общеобразовательный цикл; Экология	1.8.
ОУД.09	Общеобразовательный цикл; Основы безопасности жизнедеятельности	1.9.
ОУД.10	Общеобразовательный цикл; Физическая культура	1.10
ОУД.11	Общеобразовательный цикл; Астрономия	1.11
ОУД.00 Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	Общеобразовательный цикл;	
ОУД.12	Общеобразовательный цикл; Математика	1.12
ОУД.13	Общеобразовательный цикл; Информатика	1.13
ОУД.14	Общеобразовательный цикл; Экономика	1.14
ОУД.15	Общеобразовательный цикл; Право	1.15
ПОО.00 Предполагаемые ОО	Общеобразовательный цикл;	
ПОО.01	Основы проектной деятельности	1.16
ПП Профессиональная подготовка ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2
ОГСЭ.01	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл; Основы философии	2.1.
ОГСЭ.02	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл; История	2.2.
ОГСЭ.03	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл; Иностранный язык в	2.3.

	профессиональной деятельности	
ОГСЭ.04	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл; Физическая культура	2.4.
ОГСЭ.05	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл; Психология общения	2.5.
ОГСЭ.06	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл; Основы финансовой грамотности	2.6.
ОГСЭ.07	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл; Кубановедение	2.7.
ОГСЭ.08	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл; Русский язык и культура речи	2.8.
ЕН. Математический и общий естественно - научный цикл	Математический и общий естественно - научный цикл;	3.
ЕН.01	Математический и общий естественно - научный цикл; Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	3.1.
ОП. Общепрофессиональный цикл	Общепрофессиональный цикл	4.
ОП.01	Общепрофессиональный цикл Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле	4.1
ОП.02	Общепрофессиональный цикл Основы маркетинга гостиничных услуг	4.2
ОП.03	Общепрофессиональный цикл Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	4.3.
ОП.04	Общепрофессиональный цикл Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	4.4
ОП.05	Общепрофессиональный цикл Требования к заданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	4.5
ОП.06	Общепрофессиональный цикл Иностранный язык (немецкий язык)	4.6
ОП.07	Общепрофессиональный цикл Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	4.7
ОП.08	Общепрофессиональный цикл Безопасность жизнедеятельности	4.8.
ОП.09	Общепрофессиональный цикл Конфликтология	4.9
ОП.10	Общепрофессиональный цикл Экскурсоведение	4.10

ОП.11	Общепрофессиональный цикл Сервисная деятельность	4.11
ОП.12	Общепрофессиональный цикл Гостиничная индустрия	4.12
ОП.13	Общепрофессиональный цикл Гостиничная анимация	4.13
ОП.14	Общепрофессиональный цикл Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг	4.14
ПМ. Профессиональный цикл		5.
ПМ.01	Профессиональный цикл, профессиональный модуль. Прием, размещение и выписка гостей	5.1
ПМ.02	Профессиональный цикл, профессиональный модуль. Организация деятельности сотрудников службы питания	5.2
ПМ.03	Профессиональный цикл, профессиональный модуль; Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	5.3
ПМ.04	Профессиональный цикл, профессиональный модуль; Организация деятельности службы бронирования и продаж гостиничного продукта	5.4
ПМ.05	Профессиональный цикл, профессиональный модуль; Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	5.5.

8. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП СПО ППССЗ

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

С целью контроля и оценки качества освоения ОПОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.14

Гостиничное дело и учета индивидуальных образовательных достижений применяются:

текущий контроль (входной, оперативный, рубежный);

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация обучающихся.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений, обучающихся определяются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по основным образовательным программам среднего профессионального образования в Академическом колледже Академии маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ (г. Краснодар), утвержденное Ученым Советом 08.04.2019г, протокол №9.

Данные типы контроля традиционно служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль знаний проводится в процессе освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей и включает в себя:

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение по отдельным дисциплинам и модулям профессиональной образовательной программы проводится в форме устного опроса, тестирования, выполнения графических работ и т.д.

Оперативный контроль

Оперативный контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и обучающимися в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования. Формы оперативного контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, выполнение и защита практических работ, выполнение отдельных разделов курсовой работы, выполнение докладов, рефератов, подготовка презентаций и т.д.) выбираются преподавателем исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики).

Рубежный контроль

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению отдельного раздела дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов), имеющих логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения.

К видам контроля можно отнести: устный опрос: письменные работы: контроль с помощью технических средств и информационных систем. Каждый из данных видов контроля выделяется по способу выявления формируемых компетенций: в процессе беседы преподавателя и обучающегося: в процессе создания и проверки письменных материалов: путем использования компьютерных программ, приборов, установок и т.п. Каждый из видов контроля осуществляется с помощью определенных форм, которые могут быть как одинаковыми для нескольких видов контроля, так и специфическими.

Соответственно, и в рамках некоторых форм контроля могут сочетаться несколько его видов (например, экзамен по дисциплине может включать как устные, так и письменные испытания).

К формам контроля относятся: собеседование; семинар; зачет; экзамен (по дисциплине, модулю); тест; контрольная работа; эссе и иные творческие работы; реферат; отчет (по практикам, научно-исследовательской работе студентов и т.п.); курсовая работа.

Устный опрос может использоваться как вид контроля и метод оценивания формируемых компетенций (как и качества их формирования) в рамках самых разных форм контроля, таких как: собеседование, семинар, зачет, экзамен по дисциплине, модулю. Устный опрос (УО) позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. УО обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения с обучающимся. Воспитательная функция УО имеет ряд важных аспектов: нравственный (честная сдача экзамена), дисциплинирующий (систематизация материала при ответе), дидактический (лучшее запоминание материала при интеллектуальной концентрации), эмоциональный (радость от успешного прохождения собеседования) и др. Обучающая функция УО состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену. УО обладает также мотивирующей функцией: правильно организованные собеседование, коллоквиум, зачёт и экзамен могут стимулировать учебную деятельность обучающегося, его участие в научной работе.

Собеседование специальная беседа преподавателя со студентом на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитанная на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Семинар может служить формой не только проверки, но и повышения производительности труда обучающегося. На семинарах обсуждаются отдельные части, разделы, темы, вопросы изучаемого курса, обычно не включаемые в тематику семинарских и других практических учебных занятий, а также рефераты, проекты и иные работы обучающихся.

Зачет и экзамен представляют собой формы периодической отчетности обучающихся, определяемые учебным планом подготовки. Зачеты служат формой проверки качества выполнения обучающимися лабораторных работ, усвоения учебного материала практических и семинарских занятия, успешного прохождения производственной и преддипломной практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой. Оценка, выставляемая за зачет, может быть, как качественной типа (по шкале наименований «зачтено», «не зачтено»), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка «отлично», «хорошо» и т.д.).

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающихся в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающегося и проводится с целью определения соответствия персональных достижений поэтапным требованиям основных профессиональных образовательных программ по специальностям подготовки.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

с учетом времени на промежуточную аттестацию – экзамен по дисциплине, экзамен по междисциплинарному курсу, квалификационный экзамен по профессиональному модулю, комплексный экзамен;

без учета времени на промежуточную аттестацию – зачет по дисциплине, дифференцированный зачет по дисциплине, дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу, дифференцированный зачет по учебной /производственной практике, комплексный дифференцированный зачет.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом оценка качества подготовки специалистов должна включать следующие типы: а) текущую; б) промежуточную; в) итоговую государственную аттестацию.

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования. Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования является выпускная квалификационная работа и(или) демонстрационный экзамен.

8.2. Организация государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации, критерии оценки знаний доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Заседания государственной аттестационной комиссии протоколируется. В протоколе записываются итоговая оценка, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Оценка качества освоения ОПОП СПО ППССЗ осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам демонстрационный экзамен, промежуточных аттестационных испытаний, междисциплинарного экзамена и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций. Членами государственной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Состав государственных экзаменационных комиссий формируется в Академическом колледже Академии по каждой основной образовательной программе из числа:

педагогических и руководящих работников Академии, имеющих высшую или первую квалификационную категорию;

лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию;

представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников;

Состав государственных экзаменационных комиссий утверждается ректором Академии. Количественный состав государственных экзаменационных комиссий, не меньше 3 человек, обеспечит объективность и компетентность оценивания результатов аттестации по всем параметрам каждого вида испытаний.

Представители работодателя обязательно входят в состав государственной экзаменационной комиссии.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель экзаменационной комиссии, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии для государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по программам среднего профессионального образования, утверждается приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации на основании предложений ректора НАН ЧОУ ВО Академия - ИМСИТ.

Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень (или) ученое звание;

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;

ведущих специалистов – представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

При выборе и назначении кандидатуры на должность председателя государственной аттестационной комиссии ректор Академии руководствуется следующими критериями:

не состоит в штате образовательного учреждения;

профессиональная деятельность или квалификация (согласно диплому о профессиональном образовании) соответствует профилю подготовки выпускаемых специалистов;

компетентен в оценивании индивидуальных образовательных достижений выпускника на основе квалификационных требований к уровню и качеству подготовки специалистов в соответствии с федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования;

готов к оптимальному распределению обязанностей между членами Государственной экзаменационной комиссии, соблюдению процедуры экзаменационных испытаний, регламентированной нормативно-правовыми актами;

способен к продуктивному общению с обучающимися и членами Государственной экзаменационной комиссии в период проведения экзаменационных испытаний;

способен к формулированию рекомендаций по повышению качества результатов подготовки специалистов с учётом требований к персоналу предприятий.

Заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии является руководитель образовательной организации.

9. Требования к условиям реализации ОПОП СПО ППССЗ.

Требования к условиям реализации ОПОП СПО ППССЗ включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации ОПОП СПО ППССЗ.

9.1.Общесистемные требования к условиям реализации ОПОП СПО ППССЗ.

Образовательная организация располагает на праве собственности и (или) ином законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ОПОП СПО ППССЗ по специальности.

9.2.Требования к материально-техническому оснащению ОПОП СПО ППССЗ

9.2.1.Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных ОПОП СПО ППССЗ, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для

самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требованиями международных стандартов.

9.2.2. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

9.2.3. Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

Кабинеты:

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

Лаборатории:

учебный гостиничный номер (стандарт с двухспальной кроватью);
учебный ресторан или бар.

Тренажеры, тренажерные комплексы:

стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования.

Спортивный комплекс:

спортивный зал.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
актовый зал.

9.3. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу специальности 43.02.14 Гостиничное дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в Академии или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ОПОП СПО ППССЗ перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

9.3.1. Оснащение лабораторий и мастерских

Лаборатория «Гостиничный номер (стандарт с двухспальной кроватью)»:

кровать двухспальная;

прикроватные тумбочки;

настольная лампа (напольный светильник);

бра;

стол;

зеркало;

шкаф;

телефон;

верхний светильник;

телевизор;

гладильная доска;

утюг;

пылесос

душевая кабина;

унитаз;

раковина;

зеркало;

одеяло;

подушки;

покрывало;

комплект постельного белья;
шторы;
напольное покрытие;
укомплектованная тележка горничной;
ершик для унитаза;
ведерко для мусора;
держатель для туалетной бумаги;
стакан;
полотенце для лица;
полотенце для тела;
полотенце для ног;
полотенце коврик;
санитарно - гигиенические принадлежности.

Лаборатория «Учебный ресторан (или бар)»

Комплект стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья;
блендер;
кофемашина;
салат-бар;
шкаф винный;
миксер;

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

комплексная автоматизация система управления отелем;
персональный компьютер;
стойка ресепшин;
телефон;
многофункциональное устройство (принтер-сканер-копи-факс);
сейф;
POS – терминал;
шкаф для папок;
детектор валют;
лоток для бумаги.

9.3.2. Требования к оснащению баз практик.

Реализация ОПОП СПО ППССЗ предполагает обязательную учебную и производственную практики.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации, которые имеют в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей. В том числе, оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Администрирование отеля» (или их аналогов).

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика обучающихся проводится на предприятиях и в организациях по отраслям производственной деятельности.

Руководство практикой от предприятия/организации осуществляют определенные из числа высококвалифицированных работников организации наставники, помогающие обучающимся овладеть профессиональными навыками. Оборудование рабочих мест производственной практики соответствует содержанию вида деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть всеми профессиональными компетенциями.

9.4. Требования к кадровым условиям реализации ОПОП СПО ППССЗ.

Реализация ОПОП СПО ППССЗ обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения

квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раз в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

9.5. Требования к учебно-методическому обеспечению.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПОПОП.

При наличии электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов, обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные примерными программами учебных дисциплин.

В качестве дополнительной литературы используются периодические издания по профессии, фотоальбомы, профессиональная литература на русском и иностранных языках, справочники, сборники законодательных актов и другие издания, которые в библиотеке находятся в достаточном количестве.

Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу.

Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно-информационное лицензионное обеспечение.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

В Академии имеется собственная полиграфическая база для публикации учебной и учебно-методической литературы.

При проведении лекционных занятий используется мультимедиа комплекс, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, включающим основные наименования отечественных журналов.

Библиотечный фонд имеет электронные варианты основных книг по профессии, электронные варианты методических разработок по специальным дисциплинам.

Для проведения лекционных занятий используется аудиторный фонд, для практических и лабораторных занятий используются специализированные кабинеты.

10. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по ОПОП СПО ППССЗ

По специальности 43.02.14 Гостиничное дело формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа (дипломная работа (дипломный проект)) и (или) демонстрационный экзамен. В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированности компетенций выпускников требованиям ФГОС.

Для государственной итоговой аттестации по ОПОП СПО ППССЗ разработана программа ГИА и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена, разработаны на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», соответствующими профессиональными стандартами и материалами.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

11. Характеристика среды образовательной организации, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Воспитательная работа в Академическом колледже основана на реализации Программы развития воспитания в системе образования России, плана воспитательной работы на учебный год. Воспитательная деятельность ведется по следующим основным направлениям: адаптация первокурсников, студенческое самоуправление, специальная профилактическая работа, культурно-нравственное воспитание, профессионально-трудовое воспитание, спортивная работа.

1. Адаптация первокурсников. Работа кураторов.

В начале учебного года в каждую группу назначается куратор, который организывает всю работу с учебными группами. Ведь обучающиеся, оказавшись после школы в новой самостоятельной жизни, сталкиваются с различными сложными ситуациями. Именно в этот период им больше всего нужна помощь со стороны куратора.

В начале сентября во всех группах 1 курса проводятся собрания по ознакомлению обучающихся с Правилами внутреннего распорядка и едиными требованиями к обучающимся, также проходят тренинги по сплочению коллектива и быстрому знакомству обучающихся.

2. Студенческое самоуправление.

В целях привлечения обучающихся к решению различных вопросов в Академическом колледже развивается студенческое самоуправление, создаются условия для самореализации обучающихся, для развития их управленческих навыков. Одним из видов самоуправления является старостат, куда входят старосты всех учебных групп. Он направляет образовательную, общественную и досуговую деятельность учебных групп, дает возможность получить опыт приобретения коммуникативной культуры. Старостат рассматривает вопросы, связанные с анализом результатов образовательного процесса (промежуточный контроль, промежуточная аттестация), планированием и организацией внеаудиторной работы.

3. Специальная профилактическая работа.

В Академическом колледже специальная профилактическая работа носит системный характер. Систематически перед обучающимися выступают представители госнарконтроля. Основная цель этой работы - информирование молодежи по проблемам наркомании, табакокурения, алкоголизма, инфекций, передаваемых половым путем. Ежегодно в Академическом колледже проходит месячник «За здоровый образ жизни». В рамках месячника проходит конкурс плакатов по тематике социально - негативных явлений.

Для обучающихся 1 курса проходят встречи с представителями правоохранительных органов. В вопросах профилактики социально - негативных явлений широко используются возможности учебного процесса. В рабочих учебных программах выделяются вопросы нравственных, психологических аспектов профессиональной деятельности будущих специалистов. На занятиях по ОБЖ проводятся семинары о вреде алкоголя, наркомании, курения, обучающиеся систематически пишут рефераты о социально - негативных явлениях и выступают на занятиях перед аудиторией. Преподаватели юридических дисциплин на своих занятиях проводят беседы по теме «Ответственность лиц, хранящих и распространяющих наркотические препараты».

4. Культурно - нравственное воспитание

В течение учебного года обучающиеся коллективно посещают театры, музеи, выезжают на экскурсии по г. Краснодару, в музей им. Ф.М.Коваленко, краеведческий музей, экскурсия по

местам боевой славы и мемориалу «Вечный огонь», экскурсии в организации, посещение выставок на территории Экспоцентра.

В начале каждого учебного года всех обучающихся 1 курса знакомят с работой студенческого клуба, с расписанием занятий спортивных секций. С целью презентации работы всех творческих коллективов в досуговом центре ежегодно проводится «День первокурсника». После этого мероприятия обучающихся имеют возможность определиться, где они хотели бы заниматься и реализовывать свои способности.

С целью воспитания культуры досуга традиционно проводятся такие мероприятия:

вечер для первокурсников «Посвящение в студенты»;

КВН;

новогодняя дискотека;

конкурсы газет (новогодних и с рекламой специальности);

студенческий праздник «Татьянин день»;

ко дню Святого Валентина конкурс «Все ради любви»;

месячник гражданско-патриотической работы, посвященный Дню защитника отечества (спортивные соревнования, конкурс «А ну-ка, парни!»);

Конкурс «А ну-ка, девушки!».

выставка произведений изобразительного и декоративно-прикладного искусства студентов;

Ежегодно в академии проводятся благотворительные акции.

5. Профессионально-трудовое воспитание.

В профессионально-трудовом воспитании основной задачей является подготовка профессионально грамотных, компетентных, ответственных специалистов. В Академии и в Академическом колледже в том числе, в течение учебного года проводятся различные конференции, олимпиады по специальностям. Обучающиеся ежегодно участвуют в конференциях.

Обучающиеся Академического колледжа принимают участие не только в различных мероприятиях Академии, но и в городских конкурсах, фестивалях, семинарах, олимпиадах. Ежегодно в Академии проводятся студенческие научно-практические конференции, предметные олимпиады, викторины, конкурсы рефератов, плакатов, кроссвордов.

Все аудитории закреплены за учебными группами, обучающиеся следят за чистотой столов, проводят генеральные уборки. В апреле все обучающиеся участвуют в традиционном субботнике по уборке территории.

6. Спортивная работа.

Воспитательная работа направлена на пропаганду здорового образа жизни. Обучающиеся Академического колледжа принимают активное участие в спортивной жизни. Эта

работа ведется преподавателями физической культуры Академии.

В Академии работают спортивные секции: волейбол (юноши и девушки), баскетбол (юноши и девушки), настольный теннис, футбол, атлетическая гимнастика, рукопашный бой.

Ежегодно проводятся соревнования на первенство Академии по легкоатлетическому кроссу, по мини-футболу, волейболу, баскетболу, общефизической подготовке, настольному теннису, шахматам. Традиционными стали спортивные соревнования для студентов 1 курса.

Сборные команды Академии принимают участие в городских соревнованиях по различным видам спорта.

Команда Академического колледжа постоянно участвует в спортивных праздниках, проводимых Академией и спортивными организациями города.

В качестве информационного обеспечения организации и проведения внеучебной деятельности в Академии является ее сайт, доска объявлений, информационные доски Академического колледжа, заседания старостата и студенческого совета.

12. Особенности организации образовательной деятельности для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Содержание среднего профессионального образования и условия организации обучения обучающихся с особыми образовательными потребностями определяются адаптированной образовательной программой.

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в Академическом колледже Академии осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Специальные условия воспитания и развития таких обучающихся, включают в себя:

использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, использование специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов по

дисциплинам специальности,

оснащение здания системами противопожарной сигнализации и оповещения с дублирующими световыми устройствами, информационными табло с тактильной (пространственно-рельефной) информацией и др.

специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, например, использование мультимедийных средств, наличие оргтехники, слайд-проекторов, электронной доски с технологией лазерного сканирования;

обеспечение возможности дистанционного обучения (электронные УМК для дистанционного обучения, учебники на электронных носителях и др.)

предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь,

наличие компьютерной техники и специального программного обеспечения, адаптированных для инвалидов и лиц с ОВЗ;

обеспечение доступа в здания образовательных организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

комплектование библиотек специальными адаптивно-техническими средствами для инвалидов и лиц с ОВЗ («говорящими книгами» на флеш-картах и специальными аппаратами для их воспроизведения).

В целях доступности получения среднего профессионального образования обучающимися с особыми образовательными потребностями академией ИМСИТ обеспечивается:

1) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

адаптация официального сайта академии в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов;

размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или жёлтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию образовательной организации, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого обучающегося;

2) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные и другие помещения образовательной организации, а также их пребывание в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов и других приспособлений).

При получении среднего профессионального образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья академией предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Руководитель курсовой работы используя дистанционные технологии обучения консультирует обучающихся с особыми образовательными потребностями по вопросам написания, оформления и защиты курсовой работы.

С учетом особых потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья образовательной организацией обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов по дисциплинам.

13. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО ПСССЗ

13.1. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП СПО ПСССЗ в Академическом колледже создан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации. Этот фонд включает: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, семинаров, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

13.2. Качественная реализация ОПОП СПО ПСССЗ обеспечивается за счет следующего: реализации Программы мониторинга качества образования в Академическом колледже Негосударственного аккредитованного некоммерческого частного образовательного учреждения высшего образования «Академия маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ» (г.Краснодар) на 2019-2022 годы;

мониторинга и периодического рецензирования рабочих программ, которое производится 1 раз в учебный год. Рецензирование производится на предмет соответствия современному уровню развития науки и включения в программы актуальных разделов, новейшей литературы, коррекции тестовых заданий и методических приемов;

обеспечения компетентности преподавательского состава, поддерживаемое за счет мониторинга педагогической работы, активной научно-исследовательской работы, в том числе регулярного участия преподавателей в ведущих профильных конференциях, программ повышения квалификации (кратковременного и длительного характера). Академия ориентирует свои структурные подразделения на привлечение к преподаванию специалистов-практиков,

обладающих учеными степенями и званиями. Общая идеология сотрудничества с наиболее компетентными преподавателями заключается в реализации принципа «циркуляции мозгов», т.е. стимулирование научного обмена с ведущими научными школами, в том числе по конкретному профилю;

регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии). Такого рода самообследование производится 1 раз в 3 года. Процедуры контроля прописаны в соответствующих документах академии. Самообследование позволяет отслеживать и вовремя корректировать те направления работы реализации ООП, которые требуется;

системы внешней оценки качества реализации ОПОП СПО ППССЗ (учета и анализа мнений работодателей, выпускников вуза и других субъектов образовательного процесса) состоит из таких элементов как:

система обратной связи с выпускниками ИМСИТ;

система взаимодействия с работодателями, включающая ярмарки вакансий, научно-практические конференции с участием работодателей, практику получения отзывов о сотрудниках - выпускниках ИМСИТ.