

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

**Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»**

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР СКСТиК

_____ **Н.П.Деньгина**

«02» сентября 2014г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования – программа
подготовки специалистов среднего звена
43.02.11 (101101) «Гостиничный сервис
по программе базовой подготовки

Ставрополь, 2014г.

Образовательная программа государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.11 (101101) «Гостиничный сервис», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 475 от 07.05.2014г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»

Разработчики:

Преподаватели:

Носова Е.А.

Ушакова Т.Н.

Балаян В.Э.

Алейникова С.В.

Зубарева Е.В.

Хорошун Е.А.

Великдань С.В.

Сосновец С.Г.

Лозовая Е.В.

Прапорщикова И.Н.

Шляхто Л.А.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Тур-Отель»

ООО «Сервис-Гранд»

ООО «Парк Отель Ставрополь»

ООО «Лесная поляна»

ООО Туристическое агенство «Вояж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

1.2. Нормативный срок освоения программы

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план базовой подготовки по специальности 101101 Гостиничный сервис

3.2. Календарный учебный график

3.3. Рабочие программ дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

3.3.1. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

3.3.2. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.02 История

3.3.3. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык

3.3.4. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

3.4. Рабочие программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

3.4.1. Рабочая программа дисциплины ЕН.01 Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

3.5. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

3.5.1. Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин

3.5.1.1. Рабочая программа дисциплины ОП.01 Менеджмент

3.5.1.2. Рабочая программа дисциплины ОП.02 Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности

3.5.1.3. Рабочая программа дисциплины ОП.03 Экономика организации

3.5.1.4. Рабочая программа дисциплины ОП.04 Бухгалтерский учет

3.5.1.5. Рабочая программа дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц

3.5.1.6. Рабочая программа дисциплины ОП.06 Безопасность жизнедеятельности

3.5.1.7. Рабочая программа дисциплины ОП.07 Сервисная деятельность

3.5.1.8. Рабочая программа дисциплины ОП.08 Иностранный язык (профессиональный)

3.5.1.9. Рабочая программа дисциплины ОП.09 Управленческая психология

3.5.1.10. Рабочая программа дисциплины ОП.10 Предпринимательство в сфере сервиса

3.5.2. Рабочие программы профессиональных модулей

3.5.2.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг

3.5.2.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей

3.5.2.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

3.5.2.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Продажа гостиничного продукта

3.5.2.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

3.5.2.6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения гостиничного (туристического) комплекса

3.5.3. Рабочая программа производственной практики (преддипломной)

4.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

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

5.2. Организация выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.2.1. Общие положения

5.2.2. Организация разработки тематики и выполнения выпускной квалификационной работы

5.2.3. Руководство выпускной квалификационной работой

5.2.4. Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы

5.2.5. Рецензирование выпускной квалификационной работы

5.2.6. Защита выпускной квалификационной работы

5.2.7. Хранение выпускной квалификационной работы

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Учебный план по специальности 43.02.11 (101101) Гостиничный сервис базовой подготовки

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.11 (101101) «Гостиничный сервис»** утвержден Министерством образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. № 475.

Образовательная программа среднего общего образования является составной частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ), и реализуется с учетом профиля получаемого образования. Специальность 43.02.11 (101101) «Гостиничный сервис» относится социально-экономическому профилю.

Образовательная деятельность по образовательной программе ППССЗ специальность 43.02.11 (101101) «Гостиничный сервис» в соответствии с требованиями ФГОС осуществляется с 01 сентября 2011г. на основании действующей бессрочной лицензии на право осуществления образовательной деятельности.

- Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ, утвержденного 29 декабря 2012 г.;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 475 от 07.05.2014г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 32876 от 26.06.14г.);

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей СПО, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. № 1199, профессиям НПО, перечень которых утвержден приказом министерства образования и науки РФ от 29.09.2009г. № 354, и специальностей СПО, перечень которых утвержден приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009г. № 355»;

- Разъяснений по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО», протокол №1 от 10 апреля 2014 г.);

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

- Устава ГБОУ СПО СКСТИК;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968).

Оборудование учебных помещений, оснащенность учебного процесса библиотечно-информационными ресурсами обеспечивает возможность реализации ППССЗ по специальности 43.02.11 (101101) «Гостиничный сервис».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Форма освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.11 (101101) Гостиничный сервис: очная;

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы при очной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании;

Квалификация выпускника – **менеджер**.

Квалификационная характеристика выпускника: **выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по оказанию услуг в сфере гостиничного сервиса, в том числе организации процесса предоставления услуг, технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта, в качестве менеджера.**

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности выпускников: *организация обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения.*

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- организация процесса предоставления услуг;
- запросы потребителей гостиничного продукта;
- процесс предоставления услуг;
- технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;
- средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы;
- первичные трудовые коллективы.

2.2. Виды профессиональной деятельности и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Менеджер готовится к следующим видам деятельности (по базовой подготовке):

- Бронирование гостиничных услуг;
- Прием, размещение и выписка гостей;
- Организация обслуживания гостей в процессе проживания;
- Продажи гостиничного продукта;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность (по базовой подготовке):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Менеджер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

1. Бронирование гостиничных услуг.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

2. Прием, размещение и выписка гостей.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

3. Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

4. Продажи гостиничного продукта.

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

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

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

3.1. Учебный план базовой подготовки по специальности 43.02.11 (101101) Гостиничный сервис

Учебный план образовательной программы СПО регламентирует порядок реализации ППССЗ и в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», является частью ППССЗ, в состав которой входят программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Исходными документами для разработки учебного плана по специальности 43.02.11 (101101) Гостиничный сервис являются Федеральный государственный образовательный стандарт, базисный учебный план (далее – БУП), разработанный на основе приказа Министерства образования и науки РФ от 09 марта 2004г №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования» (в редакции от 20 августа 2008г №241, 30 августа 2010г №889), программы учебных дисциплин (модулей), программы всех видов практик.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППССЗ по специальности и по структуре включает следующие блоки дисциплин:

ОД – общеобразовательные дисциплины;

ОГСЭ – общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины;

ЕН – математические и общие естественнонаучные дисциплины;

ОП – общепрофессиональные дисциплины;

ПМ – профессиональные модули.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (около 30%) ППССЗ по специальности 43.02.11 (101101) Гостиничный сервис дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника СКСТИК в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определены колледжем самостоятельно с участием социальных партнеров. Имеются положительные отзывы от социальных партнеров по содержанию и освоению общих и профессиональных компетенций по дисциплинам и профессиональным модулям из вариативной части.

Объем времени обязательной учебной нагрузки, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ использован на ведение профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения гостиничного (туристического) комплекса» в объеме 138 часов; увеличение часов по МДК профессиональных модулей - 162 часа; на ведение четырех общепрофессиональных дисциплин: «Сервисная деятельность» - 32 часа; «Управленческая психология» - 46 часов; «Иностранный язык (профессиональный)» - 152 часа; «Предпринимательство в сфере сервиса» - 46 часов.

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий обучающихся в период теоретического обучения при очной форме обучения составляет академических 36 часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП.

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 часов.

Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется как за счет часов, указанных в учебном плане, так и за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

Общеобразовательный цикл образовательной программы СПО по специальности 43.02.11 (101101) Гостиничный сервис формируется с учетом профиля реализуемой специальности в соответствии с Разъяснениями по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО», протокол №1 от 10 апреля 2014 г.).

Для реализации общеобразовательной подготовки увеличен нормативный срок освоения ППСЗ для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, на 52 недели (1год) из расчета:

- ✓ теоретическое обучение – 39 недель;
- ✓ промежуточная аттестация – 2 недели;
- ✓ каникулярное время – 11 недель.

Общеобразовательный цикл изучается на первом курсе в объеме 1404 аудиторных часа. По окончании данного цикла на первом курсе предусмотрены экзамены по русскому языку, математике, экономики.

Промежуточный контроль знаний обучающихся проводится в форме экзаменов, зачетов, выполнения курсовых и контрольных работ. Зачеты и контрольные работы проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины. Зачеты по учебным и производственным практикам, которыми завершаются профессиональные модули, не входят в общее число зачетов за весь период обучения. Экзамены проводятся в течение промежуточной аттестации в соответствии с расписанием сессии.

Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный), который проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе « Требования к результатам освоения ППСЗ» ФГОС СПО. Контроль освоения профессионального модуля в целом направлен на оценку овладения квалификацией. Итогом проверки является однозначное решение: *«вид профессиональной деятельности освоен/не освоен»*.

Общее количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов -10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Курсовое проектирование рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарному курсу «Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей», который входит в профессиональный модуль ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей и выполняется в 4 семестре в объеме 20 часов, а также по МДК.03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания, входящего в ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания, выполняется в 5 семестре в объеме 20 часов.

Объем практической подготовки обучающихся (практикоориентированность по общепрофессиональному и профессиональному циклам) составляет **64%** от общего объема времени, отведенного на теоретическое обучение и практику, что соответствует требованиям ФГОС для СПО.

Практика является обязательным разделом ППСЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППСЗ предусматривается учебная и производственная практика.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам. Учебная практика,

производственная практика (по профилю специальности) и преддипломная практика – на предприятиях.

Учебная практика в объеме 9 недель (324 часа) реализуется по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО:

- 3 семестр – ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг (36 часов);
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (портье, горничная) (36 часов);
- 4 семестр – ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг (36 часов);
ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей (72 часов);
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (портье, горничная) (36 часов);
- 5 семестр – ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания (72 часов);
- 6 семестр – ПМ.04 Продажа гостиничного продукта (36 часов).

Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 6 недель (216 часов) реализуется по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО:

- 4 семестр - ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг (36 часов);
- ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей (72 часов);
- 5 семестр – ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания (36 часов);
ПМ.04 Продажа гостиничного продукта (36 часов);
- 6 семестр – ПМ.04 Продажа гостиничного продукта (72 часа).

Общее время практики обучающихся выдержано по продолжительности (15 недель) согласно ФГОС СПО и распределено с учетом логической последовательности по всему сроку обучения.

Итоговая государственная аттестация предусмотрена в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа) для обучающихся, освоивших ППССЗ в полном объеме.

Консультации для обучающихся очной формы обучения предусмотрены в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, за весь период обучения составляют соответственно 300 часов, проводятся как групповые, так индивидуальные консультации письменно или устно в зависимости от специфики учебной дисциплины.

На основе утвержденного учебного плана (Приложение 1) ежегодно составляется график учебного процесса, расписание занятий, текущей и итоговой аттестации.

3.2. Календарный учебный график

Нормативный срок освоения ППССЗ СПО по специальности 43.02.11 (101101) Гостиничный сервис на базе основного общего образования составляет 147 недель, в т.ч.:

- теоретическое обучение – 93 недели;
- практика - 19 недель, в т.ч. учебная - 7 недель, производственная (по профилю) – 6 недель, производственная (преддипломная) – 4 недели;
- промежуточная аттестация – 5 недель;
- подготовка ВКР – 4 недели;
- защита ВКР – 2 недели;
- каникулы – 24 недели.

Теоретическое обучение по семестрам распределено следующим образом:

- 1 семестр – 17 недель;

- 2 семестр – 22 недели;
- 3 семестр – 16 недель;
- 4 семестр – 15 недель;
- 5 семестр – 13 недель;
- 6 семестр – 10 недель.

График учебного процесса полностью соответствует требованиям ФГОС.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Для эффективной организации образовательного процесса в колледже ведется большая работа по укреплению материально-технической базы и оснащению учебных кабинетов, лабораторий необходимым оборудованием.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

гуманитарных и социально-экономических дисциплин
иностранного языка
менеджмента и управления персоналом
правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности
безопасности жизнедеятельности и охраны труда
экономики и бухгалтерского учета
инженерных систем гостиницы и охраны труда
организации деятельности службы бронирования
организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей
организации продаж гостиничного продукта

Лаборатории и тренинговые кабинеты:

информатики и информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности
гостиничный номер
служба приема и размещения гостей
служба бронирования гостиничных услуг
служба продажи и маркетинга

Спортивный комплекс:

спортивный зал
гимнастический зал
открытая спортивная площадка
место для стрельбы

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
актовый зал

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую государственную аттестацию

выпускников.

Для аттестации обучающихся созданы комплекты оценочных средств по всем дисциплинам всех циклов учебного плана, включающие средства поэтапного контроля формирования компетенций (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация):

- Вопросы для самопроверки
- Вопросы и задания для самостоятельной работы
- Эссе, рефераты или доклады по теме
- Тематику курсовых работ
- Вопросы к экзамену
- Тесты для контроля знаний
- Типовые задания
- Контрольные работы
- КОСы

По ряду дисциплин направления разработаны тесты, раздаточный учебно-тематический материал к лекционным занятиям, электронные варианты лекций и практических занятий.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний, разработанные по каждой дисциплине, доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

В колледже созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели и преподаватели, читающие смежные дисциплины. Проводится мониторинг требований работодателей. В связи с чем, организовываются учебно-выездные занятия на объекты социальных партнеров. Обучающимся предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей с помощью анкетирования.

5.2. Организация выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.2.1. Общие положения

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Выполнение и защита ВКР проводится для определения соответствия результатов освоения обучающимися ППССЗ соответствующим требованиям ФГОС СПО.

ВКР призвана:

- способствовать систематизации и закреплению знаний обучающихся по специальности при решении конкретных профессиональных задач;
- продемонстрировать уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе;
- обеспечивать комплексную оценку готовности выпускника к выполнению видов трудовой деятельности, с применением освоенных общих и профессиональных компетенций.

ВКР выполняется в виде дипломной работы. ВКР выполняется в соответствии с Программой ГИА, разработанной преподавателями колледжа. При разработке программы определяется:

- тематику ВКР;
- сроки проведения, объем времени на подготовку и защиту ВКР;
- требования к ВКР;
- условия подготовки и процедуру защиты ВКР;

- порядок повторной защиты ВКР в случае получения обучающимися при защите оценки «неудовлетворительно»;
- критерии оценки общих и профессиональных компетенций.

Программа ГИА утверждается директором ИДО после её согласования с работодателем, обсуждения на заседании методического объединения с участием председателя государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК).

Необходимым условием допуска обучающихся к подготовке и защите ВКР является представление документов, подтверждающих освоение ими компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

5.2.2. Организация разработки и выполнения выпускной квалификационной работы

Перечень тем ВКР разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются соответствующими методическим объединением и включаются в программу ГИА после предварительного положительного заключения работодателей.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности:

- предоставление турагентских услуг;
- предоставление услуг по сопровождению туристов;
- предоставление туроператорских услуг;
- управление функциональным подразделением организации.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 43.02.11 (101101) Гостиничный сервис определены на основании действующего Положения об итоговой государственной аттестации выпускников СКСТиК и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, а также ФГОС СПО по данному направлению 43.02.11 (101101) Гостиничный сервис базовой подготовки в части требований к результатам освоения образовательной программы СПО.

Темы ВКР должны быть актуальными, обладать новизной и практической значимостью, иметь практико-ориентированный характер и разрабатываться по предложениям (заказам) работодателей.

Работа (проект) также должна отражать знание сферы туризма, уровень профессиональной подготовки, владение профессиональными технологиями в сфере услуг в рамках профессиональных модулей базовой подготовки.

В содержании работы (проекта) должны прослеживаться: логическая последовательность изложения материала; убедительность аргументации; краткость и чёткость формулировок; конкретность изложения результатов работы; доказательность выводов и обоснованность рекомендаций.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР в порядке, установленном в вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки.

При определении темы ВКР следует учитывать, что содержание ВКР может основываться:

- на обобщении выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов практических заданий выполненных при освоении профессионального модуля и подготовке к квалификационному экзамену.

Приказом директора назначается руководитель ВКР. Одновременно, кроме основного руководителя, при необходимости, назначается консультанты по отдельным частям ВКР.

Закрепление тем ВКР за обучающимся (с указанием руководителей, консультантов и сроков выполнения) оформляется приказом директора СКСТ и К.

По утвержденным темам разрабатываются индивидуальные задания для каждого обучающегося, подписываются руководителем ВКР и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Задание на ВКР выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

5.2.3. Руководство выпускной квалификационной работой

К руководству ВКР привлекаются преподаватели, осуществляющие реализацию профессиональных модулей, дисциплин и высококвалифицированные специалисты компетентные в вопросах, связанных с тематикой ВКР. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 13 обучающихся.

В обязанности руководителя ВКР входит:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР,
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком;
- оказание помощи в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- предоставление письменного отзыва на ВКР.

В отзыве руководителя указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, проявленные обучающимся способности, оцениваются уровень освоения им общих и профессиональных компетенций, знания, умения и практический опыт, а также степень самостоятельности и личный вклад обучающегося в раскрытие проблемы и разработку предложений по её решению. Заканчивается отзыв выводом о допуске обучающегося к защите ВКР.

В период подготовки ВКР, определенный учебным планом, предусматриваются консультации на каждого обучающегося в количестве не более двух часов в неделю.

По завершении обучающимся ВКР руководитель подписывает её и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть.

5.2.4. Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы

Структура ВКР определяется в соответствии с Положением об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (Приказ № 128-о\д от 01.09.14г.).

5.2.5. Рецензирование выпускной квалификационной работы

ВКР рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, компетентных в вопросах, связанных с тематикой ВКР.

Рецензенты ВКР назначаются приказом директора не позднее, чем за месяц до защиты.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии содержания ВКР заявленной теме и заданию

- на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- общую оценку ВКР, отражающую уровень продемонстрированных профессиональных и общих компетенций.

На рецензирование одной ВКР должно быть предусмотрено не более 4 часов на каждую работу. В случае выполнения ВКР несколькими выпускниками, пишется общая рецензия на всю ВКР.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты ВКР.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по учебной работе при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает ВКР в ГЭК не позднее, чем за пять дней до начала ГИА.

5.2.6. Защита выпускной квалификационной работы

Защита ВКР проводится на заседании ГЭК, сформированной из педагогических работников СКСТ и К и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников других образовательных учреждений, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки.

Численность ГЭК должна составлять не менее 5 человек.

К защите ВКР допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный план по осваиваемой ППССЗ.

Защита ВКР (за исключением работ по закрытой тематике) проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту ВКР отводится до 1 академического часа на одного обучающегося.

Во время доклада обучающийся может использовать подготовленный наглядный материал, в том числе с применением информационно - коммуникативных технологий.

На защиту ВКР обучающемуся рекомендуется представить электронную презентацию, включающую не менее 10 слайдов. На слайдах могут быть отражены цели и задачи ВКР, основные этапы её разработки, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов ВКР. Электронная презентация должна помогать обучающемуся представить членам ГЭК достоинства выполненной работы, подтвердить освоение общих и профессиональных компетенций.

Презентация создается в программе PowerPoint, выполняется в едином стиле. Цветовая гамма и использование анимации не должны препятствовать адекватному восприятию информации.

При определении итоговой оценки по защите ВКР учитываются:

- доклад выпускника;
- наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов председатель ГЭК (или заменяющий его заместитель председателя ГЭК) обладает правом решающего голоса.

Все решения ГЭК оформляются протоколами. В протоколе записываются: вопросы, заданные членами ГЭК, итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами ГЭК.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протокола заседания ГЭК.

Обучающемуся, не выполнившему ВКР или получившему оценку «неудовлетворительно» при её защите, выдается справка об обучении или периоде обучения по образцу, самостоятельно установленному СКСТиК.

Порядок прохождения повторной защиты ВКР для обучающихся получивших при защите ВКР оценку «неудовлетворительно» или не явившихся на защиту по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных) определяется СКСТ и К самостоятельно на основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Если повторная защита прошла успешно, то справка обменивается на диплом в соответствии с решением ГЭК.

5.2.7. Хранение выпускных квалификационных работ

Выполненные обучающимися ВКР хранятся после их защиты в СКСТиК не менее трех лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу директора комиссией, которая представляет предложения о списании ВКР. Списание ВКР оформляется соответствующим актом.

ВКР, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах СКСТ и К.