



Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»
295000, г. Симферополь, ул. Дыбенко, 14



Tel./fax +7(3652) 27-00-38, 27-42-18; E-mail: rkig@edu.ru; http://rkig.edu.ru



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

М.И. Пальчук

«12» 3 2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа 43.02.14 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»

Квалификация:

специалист по гостеприимству

Нормативный срок освоения программы:

2 года 10 месяцев

Форма обучения: **очная**



Симферополь, 2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 «Гостиничное дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.02.2016 № 1552.

СОГЛАСОВАНО

Бурман Е.И. Ф.И.О

Председатель
совета

Методического
ОО СПО

Протокол № 1
«31» августа 2020 г.



СОГЛАСОВАНО

Коро А.А. Ф.И.О

Директор

«АО "Пансионат "Море"»

»
(название предприятия)

20__ г.



Разработчики: Государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение
республики Крым "Рамановский колледж
индустрии гостеприимства"

Структура образовательной программы

№ п/п	Содержание	Стр.
1	Общие положения	
	1.1. Основная профессиональная образовательная программа	
	1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП	
	1.3. Общая характеристика ОПОП	
	1.3.1. Цель (миссия) ОПОП	
	1.3.2. Срок освоения ОПОП	
	1.3.3. Трудоемкость ОПОП	
	1.3.4. Особенности ОПОП	
	1.3.5. Требования к абитуриентам	
	1.3.6. Востребованность выпускников	
	1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника	
	1.3.8. Основные пользователи ОПОП	
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
	2.1. Область профессиональной деятельности	
	2.2. Объекты профессиональной деятельности	
	2.3. Виды профессиональной деятельности	
	2.4. Задачи профессиональной деятельности	
3	Требования к результатам освоения ОПОП	
	3.1. Общие компетенции	
	3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	
	3.3. Результаты освоения ОПОП	
	3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	
	4.1. Учебный план	
	4.2. Календарный график учебного процесса	
	4.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	
	4.4. Рабочая программа преддипломной практики	
	4.5. Рабочие программы учебной и производственной практики	
5	Контроль и оценка результатов освоения ОПОП	
	5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	
	5.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций	
	5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	
6	Ресурсное обеспечение ОПОП	
	6.1. Кадровое обеспечение	
	6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	
	6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	

	6.4	Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «_____»	
7		Характеристика среды ОО, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников	
8		Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	
		Приложение к ОПОП	
1		Устав ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»	
2		Учебный план	
3		Календарный график учебного процесса	
4		Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП специальности	
5		Рабочие программы учебных дисциплин	
6		Рабочие программы профессиональных модулей	
7		Рабочая программа учебной практики	
8		Рабочая программа производственной (преддипломной) практики	
9		Локальные акты (положения)	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», (далее – ОПОП) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по ТОП-50 по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело».

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

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии/специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики, оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной (преддипломной) практики, оценочных и методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в форме совместной образовательной, производственной, творческой, социокультурной, спортивно-оздоровительной, общественной и иной деятельности обучающихся и сотрудников.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОПОП по профессии/специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» составляют:

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, в ред. от 23.07.2013);
- Приказ Министерства образования и науки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарег. в Минюсте России 30.07.2013г. № 29200);

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»;

– приказ Министерства образования и науки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 года № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;

– Разъяснения ФГАУ ФИРО разработчиками основных профессиональных образовательных программ - о порядке реализации федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования;

– Методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО;

– Устав ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» (Приложение 1);

– Локальные нормативные акты (*перечень локальных актов разрабатывается ОО СПО самостоятельно*) (Приложение).

1.3. Общая характеристика ОПОП

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

Основная цель ОПОП – развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник в результате освоения ОПОП по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» будет профессионально готов к деятельности:

- Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения;
- Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания;
- Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.3.2. Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» и ТОП-50 при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приведены ниже в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	специалист по гостеприимству	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	Число недель
Обучение по учебным циклам	77
Учебная практика	11
Производственная практика по профессии (по профилю специальности)	15
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	5
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	23
Итого:	147

1.3.4. Особенности разработки ОПОП

Особенностью освоения основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.14 «Гостиничное дело» является подготовка специалиста к успешной работе в сфере гостиничного дела на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров; создать условия для овладения универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда; сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

В образовательном процессе с целью реализации компетентного подхода широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, организован свободный доступ к ресурсам Интернет, используются мультимедийные средства обучения.

Особое внимание уделяется практике студентов, которая проходит в государственных и коммерческих учреждениях, предприятиях и организациях Республики Крым.

Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определена совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков. Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

По завершению образовательной программы выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

1.3.5. Требования к абитуриентам

Лица, поступающие на обучение по ОПОП по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» должны иметь документ государственного образца об среднем общем образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» востребованы в любых организациях Республики Крым, занимающихся гостиничным бизнесом.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускников

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» подготовлен:

- к освоению ОПОП ВО;
- к освоению ОПОП ВО в сокращенные сроки по следующим направлениям подготовки/специальностям: 43.03.03. «Гостиничное дело».

1.3.8. Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

- педагогический состав ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»;
- работодатели Республики Крым;
- методические цикловые комиссии;
- студенты, обучающиеся по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»;
- администрация и коллективные органы управления;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

2.2. Объекты профессиональной деятельности

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.

2.3. Виды деятельности

Специалист по гостеприимству готовится к следующим видам деятельности:

- организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения;
- организация и контроль текущей деятельности работников службы питания;
- организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж;
- выполнение работ по профессиям: портье, горничная.

2.4. Задачи профессиональной деятельности

Специалист по гостеприимству знать:

- нормативные правовые акты в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг;
- стандарты и операционные процедуры, определяющие работу служб;
- методы планирования труда работников службы приема и размещения;
- структуру службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы;
- принципы взаимодействия с другими службами гостиницы;

- осуществлять мониторинг рынка гостиничных услуг;
- выделять целевой сегмент клиентской базы.

Специалист по гостеприимству должен уметь:

- планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы;
- проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы;
- выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения;
- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса
- планировать и прогнозировать продажи;
- проводить обучение персонала службы бронирования и продаж приемам эффективных продаж.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП

3.1. Общие компетенции

Специалист по гостеприимству должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциям, соответствующими основным видам деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	ПК 1.1.	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.
	ПК 1.2.	Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
	ПК 1.3.	Контролировать текущую деятельность

		работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.
Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
	ПК 2.2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
	ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	ПК 3.1.	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.
	ПК 3.2.	Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
	ПК 3.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	ПК 4.1.	Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.
	ПК 4.2.	Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
	ПК 4.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

3.3. Результаты освоения ОПОП

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности

	коллегами, руководством, клиентами.	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии (специальности)
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	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 профессии (специальности)
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), 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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <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>
ОК 11	<p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции (для планирования результатов обучения по элементам образовательной программы и соответствующих оценочных средств)
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	ПК1.1. 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 отделами 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 данных 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 производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы</p>

		<p>службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля;</p> <p>Знания: законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг; стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы; цели, функции и особенности работы 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;</p> <p>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;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;</p> <p>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 в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. 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 разных 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 службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы 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 т.ч. 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 подачи 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 уровня качества обслуживания гостей</p>	<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;</p> <p>Умения: контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение 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 предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания;</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;</p>	<p>ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале</p>	<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 т.ч. на иностранном языке; выполнять регламенты службы питания;</p> <p>Знания: структуру 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>
	<p>ПК 3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</p>	<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</p>

		горничных;
		<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 в гостинице; особенности оформления и составления отдельных видов организационно – распорядительных и финансово – расчетных документов; порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением, в т.ч. на иностранном языке;</p>
	<p>ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p>	<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 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,</p>

		<p>производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания потребителей; систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда;</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж;</p>	<p>ПК 4.1 Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале</p>	<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 сотрудников службы бронирования и продаж; рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; виды каналов сбыта гостиничного продукта;</p>
	<p>ПК 4.2. Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</p>	<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 рынка; 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 приемам 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 учётом сегментации; способы позиционирования гостиницы и</p>

		<p>выделения ее конкурентных преимуществ; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; каналы и технологии продаж гостиничного продукта; ценообразование, виды тарифных планов и тарифную политику 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; перечень ресурсов необходимых для работы службы бронирования и продаж, требования к их формированию; методику проведения тренингов для персонала занятого продажами гостиничного продукта;</p>
	<p>ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p>	<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания 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 стимулированию сбыта гостиничного продукта; разрабатывать и предоставлять предложения по повышению эффективности сбыта гостиничного продукта;</p> <p>Знания: критерии и методы оценки эффективности работы сотрудников и службы бронирования и продаж; виды отчетности по продажам;</p>
	<p>ПК5.1. Планировать профессиональную работу горничной и портье.</p>	<p>Практический опыт: подготовки технических средств для уборки помещений; составление и заполнение рабочей документации горничной; уборки номеров и помещений общего пользования приёма, регистрации и размещения гостей; подготовки счетов и организации отъезда гостей</p>

		<p>Умения: принимать и оформлять необходимые документы при регистрации гостя; информировать гостя о дополнительных услугах гостиницы; оформлять и подготавливать счета гостей и производить расчеты с ними; принимать меры к разрешению конфликтов, возникающих при обслуживании гостей</p>
		<p>Знания: нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность средств размещения правила комплектации тележки горничной; технологию обслуживания при приеме, регистрации и поселении гостей; основные и дополнительные услуги гостиницы; правила оформления счетов за проживание и дополнительные услуги; правила обеспечения безопасности в средствах размещения</p>
	<p>ПК 5.2. Организовывать текущую деятельность горничной и портье в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.</p>	<p>Практический опыт: подготовки технических средств для уборки помещений; составление и заполнение рабочей документации горничной; уборки номеров и помещений общего пользования приёма, регистрации и размещения гостей; подготовки счетов и организации отъезда гостей; составление и заполнение рабочей документации горничной</p> <p>Умения: принимать и оформлять необходимые документы при регистрации гостя; информировать гостя о дополнительных услугах гостиницы; оформлять и подготавливать счета гостей и производить расчеты с ними; принимать меры к разрешению конфликтов, возникающих при обслуживании гостей</p> <p>Знания: нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность средств размещения правила комплектации тележки горничной; технологию обслуживания при приеме, регистрации и поселении гостей; основные и дополнительные услуги гостиницы; правила оформления счетов за проживание и дополнительные услуги; правила обеспечения безопасности в средствах размещения</p>

	ПК5.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников гостиницы для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	Практический опыт: составление и заполнение рабочей документации горничной; уборки номеров и помещений общего пользования приёма, регистрации и размещения гостей; подготовки счетов и организации отъезда гостей; составление и заполнение рабочей документации горничной
		Умения: принимать и оформлять необходимые документы при регистрации гостя; информировать гостя о дополнительных услугах гостиницы; оформлять и подготавливать счета гостей и производить расчеты с ними; принимать меры к разрешению конфликтов, возникающих при обслуживании гостей
		Знания: нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность средств размещения правила комплектации тележки горничной; технологию обслуживания при приеме, регистрации и поселении гостей; основные и дополнительные услуги гостиницы; правила оформления счетов за проживание и дополнительные услуги; правила обеспечения безопасности в средствах размещения;

3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП представлена в приложении 4.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

4.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП образовательного учреждения по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» (Приложение 2):

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам (далее - МДК), учебной и производственной практике);
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- распределение по годам обучения и семестрам (триместрам) различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной (итоговой) аттестации (обязательные и предусмотренные образовательным учреждением), их распределение по семестрам объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной (итоговой) аттестации;
- объем каникул по годам обучения.

Объем образовательной программы по учебным дисциплинам и профессиональным модулям при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 70:30. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц.

ОПОП специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный - ЕН;
- общепрофессиональный - ОП;
- профессиональный - П;
- учебная практика - УП;
- производственная практика (по профилю специальности) - ПП;
- производственная практика (преддипломная) - ПДП;

- промежуточная аттестация - ПА;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины вариативной части определены образовательной организацией в соответствии с потребностями работодателей.

Циклы ОГСЭ и ЕН состоят из дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Психология общения», «Культурология», Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптированные информационные и коммуникационные технологии, Экологические основы природопользования.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме 5 дневной учебной недели, занятия группируются парами.

Компетентностно-ориентированный учебный план в бумажном формате представлен в приложении, а также в электронном виде на сайте ГБПОУ РК «РКИГ».

4.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график прилагается в структуре компетентностно-ориентированного учебного плана в приложении 3.

Соответствующие неделям ячейки таблицы календарного графика учебного процесса заполняются числами, отражающими объем часов, отведенных на освоение циклов, разделов, дисциплин, профессиональных

модулей, междисциплинарных курсов. Для дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей следует указывать часы обязательной учебной нагрузки и часы самостоятельной работы студентов, отведенные на их изучение, а для всех видов практик указываются только часы обязательной учебной нагрузки. Данные по вертикали и горизонтали суммируются в соответствующих ячейках «Всего». При этом сумма часов обязательной учебной нагрузки (за неделю) должна составлять 36 часов, за исключением неполных календарных недель, а также недель, на которые запланированы экзамены. Сумма часов самостоятельной работы студентов (за неделю) не может составлять более 18 часов.

При заполнении календарного графика учебного процесса рекомендуется действовать по следующей схеме:

1. Заполнить столбцы «Индекс» и «Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик» - перенести данные из таблицы «План учебного процесса» (Учебный план ОО);

2. Проставить «0» в ячейках каникул.

3. Проставить в соответствующих ячейках недельную учебную нагрузку (обязательную аудиторную и самостоятельную работу) по каждой дисциплине и модулю с учетом возможности концентрированного изучения.

4. Подсчитать сумму учебной нагрузки по циклам, дисциплинам и модулям - заполнить колонку «Всего часов».

5. Подсчитать суммарную недельную нагрузку для каждой недели - заполнить строки «Всего час в неделю обязательной учебной нагрузки» «Всего час в неделю самостоятельной работы студентов» и «Всего часов в неделю».

6. Сверить обязательную, самостоятельную и максимальную недельную нагрузку с нормативами (обязательной - 36 часов, самостоятельной - не более 18 часов).

7. Сверить суммарный объем в ячейках «Всего часов» строк «Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки» по всем курсам обучения с ФГОС СПО (ячейка на пересечении строки «Всего часов обучения по циклам ОПОП» и колонки «в т. ч. часов обязательных учебных занятий»)

8. Сверить суммарный объем в ячейках «Всего часов» строк «Всего часов в неделю» по всем курсам обучения с ФГОС СПО (ячейка на пересечении строки «Всего часов обучения по циклам ОПОП» и колонки «Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося»).

При заполнении таблицы следует проставить условные обозначения в соответствующих ячейках. В строке «Всего аттестаций за неделю» следует подвести итог по каждой колонке (неделе). В столбце «Формы аттестации» следует указать все предусмотренные формы с указанием их количества, например, «ЗКР/13/1Э». В таблице завершающего курса обучения следует заполнить строку «ГИА», указав соответствующие формы итоговой аттестации.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин, МДК

Рабочие программы разрабатываются в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин, МДК, согласуются с предметными (цикловыми) комиссиями, предприятиями и утверждаются директором ОО СПО.

Рабочие программы учебных дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	№ приложения
1	2	3
ОГСЭ. 01	Основы философии	Приложение № 5
ОГСЭ. 02	История	Приложение № 5.1
ОГСЭ. 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Приложение № 5.2
ОГСЭ. 04	Физическая культура/Адаптированная физическая культура	Приложение № 5.3
ОГСЭ. 05	Психология общения	Приложение № 5.4
ОГСЭ. 06	Культурология	Приложение № 5.5
ОГСЭ. 07	Русский язык и культура речи	Приложение № 5.6
ЕН. 01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптированные информационные и коммуникационные технологии	Приложение № 5.7
ЕН. 02	Экологические основы природопользования	Приложение № 5.8

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с положением «О разработке рабочих программ профессиональных модулей», согласованы с работодателями и утверждены директором (или заместителем директора) ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей	Приложение №
1	2	3
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле	Приложение № 5.8
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг	Приложение № 5.9
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Приложение № 5.10
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	Приложение № 5.11
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	Приложение № 5.12
ОП.06	Иностранный язык (второй)	Приложение № 5.13
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	Приложение № 5.14
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Приложение № 5.15
ОП.09	Эстетическое оформление гостиниц	Приложение № 5.16
ОП.10	Дополнительные сервисные услуги	Приложение № 5.17
ОП.11	Создание эффективных коммуникаций и PR в гостиничном бизнесе	Приложение № 5.18
ОП.12	Стандартизация и контроль качества гостиничных слуг	Приложение № 5.19
ОП. 13	Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания	Приложение № 5.20
ОП. 14	Техника поиска работы	Приложение № 5.21
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	Приложение № 6
УП.01.01	-	Приложение № 6.1
ПП.01.01	-	Приложение № 6.2
ПМ.02	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы	Приложение № 6.3

	питания	
УП.02.01	-	Приложение № 6.4
ПП.02.01	-	Приложение № 6.5
ПМ.03	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	Приложение № 6.6
УП.03.01	-	Приложение № 6.7
ПП.03.01	-	Приложение № 6.8
ПМ. 04	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж	Приложение № 6.9
УП.04.01	-	Приложение № 6.10
ПП.04.01	-	Приложение № 6.11
ПМ. 05	Выполнение работ по профессии горничная и портье	Приложение № 6.12
УП.05.01	-	Приложение № 6.13
ПП.05.01	-	Приложение № 6.14

4.5. Программы учебной и производственной практик

Программы учебной и производственной практики по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» разработаны на основе локального акта ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства». «Положение об учебной и производственной практике студентов (обучающихся)» и являются приложением к ОПОП.

Раздел ОПОП «учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

По специальности 43.02.14 Гостиничное дело предусмотрены практики: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) - 26 недель, производственная практика (преддипломная) - 4 недели.

Учебная и производственная практики проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Производственная практика (преддипломная) является завершающим этапом подготовки специалиста и направлена на достижение следующих целей:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;

- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности;

- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;

- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;

- сбор материалов к итоговой государственной аттестации.

Практики закрепляют компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогают приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжают формировать общекультурные компетенции обучающихся.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП

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

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль – это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование;
- контрольные работы;
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, составление кроссвордов, создание презентаций);
- проверка заданий практических работ.

Промежуточный контроль по дисциплине, МДК – это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК в семестре. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса.

В промежуточную аттестацию по дисциплине или МДК могут включаться следующие формы контроля:

- Экзамен;
- зачет;
- дифференцированный зачет.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

Основные формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменная работа;
- тестирование (бланковое или компьютерное);
- презентация (индивидуальное или групповое представление выполненного задания);
- анализ деловых ситуаций (анализ текстовых, графических или табличных материалов; анализ вариантов решения проблемы, обоснование выбора оптимального варианта решения);
- комплексные задания, моделирующие реальные ситуации профессиональной деятельности. Формы проведения текущего контроля определяются учебной программой дисциплины.

Текущий контроль осуществляют все преподаватели, ведущие различные виды занятий по данной дисциплине. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, календарные планы-графики о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики. Аттестация по учебной и производственной практике проводится в форме защиты отчета по практике.

5.2. Фонды оценочных средств (ФОС) текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены ОО СПО самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме;

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.

5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников осуществляется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ; Федеральным государственным стандартом по специальности (профессии); приказом Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Уставом ОУ СПО (новая редакция) и на основе утвержденного локального акта «Положение о государственной (итоговой) аттестации выпускников».

Описывается процедура проведения государственной (итоговой) аттестации (ГИА):

- основные задачи и форма проведения ГИА;
- порядок подготовки и проведения ГИА;
- порядок формирования комиссии и утверждение председателя;
- государственной аттестационной комиссии (ГАК);
- критерии оценки знаний.

Требования к выпускным квалификационным работам. Описываются требования к ВКР:

- где, как, кем разрабатывается и утверждается тематика ВКР;
- взаимосвязь тематики с содержанием профессиональных модулей;
- участие работодателей в разработке тематики;
- участие работодателей в оценке ВКР;
- сроки представления ВКР;
- требования к оформлению;
- критерии оценки ВКР.

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами ОО СПО, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научной и научно-методической деятельностью. В тексте приводятся следующие сведения: общая численность преподавателей, привлекаемых к реализации ОПОП СПО по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», составляет 23 преподавателя имеющих опыт преподавательской деятельности, а также молодых специалистов, среди которых: преподаватели высшей квалификационной категории – 4 человека; преподавателей первой квалификационной категории – 5 человек; специалистов – 14 человек.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП СПО по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», приведен в тарификационном списке (Приложение).

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Заполняется этот раздел в соответствии с п.7.16 ФГОС СПО.

Реализация ОПОП по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» обеспечивается доступом каждого обучающегося (студента) к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Уточнить:

- перечень используемых периодических изданий;
- перечень используемых Интернет-ресурсов;
- ресурсы ОО СПО;
- наличие читального зала и его загрузка.

П.7.16. Основная профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основных профессиональных образовательных программ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся (студентов).

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов. Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Материально-техническая база ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» обеспечивает проведение всех видов учебных занятий, практических работ, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практик, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и пожарным нормам.

В колледже, согласно требованиям ФГОС ТОП-50 специальности 43.02.14 Гостиничное дело, для организации учебного процесса имеются:

Кабинеты и учебные лаборатории:

1. Социально-экономических дисциплин
2. Иностранного языка
3. Информационных технологий в профессиональной деятельности
4. Безопасности жизнедеятельности
5. Менеджмента и управления персоналом
6. Основ маркетинга
7. Правового документационного обеспечения профессиональной деятельности
8. Экономики и бухгалтерского учета
9. Инженерных систем гостиницы
10. Предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса
11. Организации деятельности сотрудников службы приема, размещения
12. Организации деятельности сотрудников службы питания
13. Организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
14. Организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж
15. Учебный гостиничный номер
16. Учебный ресторан или бар.

Залы:

1. Библиотека;
2. Читальный зал с выходом в сеть Интернет;
3. Актный зал.

6.4. Базы практики

Базы практики предоставляют возможность прохождения практики всеми обучающимися (студентами) в соответствии с учебным планом. Учебная практика является составной частью профессионального модуля. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

1. ООО «ТБ «Восход» отель «Солдая Гранд»
2. АО «Санаторий «Черноморец»
3. ООО «Санаторий «Голден»
4. АО «Крымхлеб»
5. АО «Агропромстрой»
6. ГАУ РК «Пансионат «Крымская весна»
7. АО «Пансионат «Море»
8. ООО «АРТ-КВЕСТ»
9. ООО «САЛЮТЭ»
10. ГУП РК СОК «Россия»

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ОО СПО, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В ГБПОУ РК «РКИГ» сформирована социокультурная среда, создающая условия для становления и самореализации личности студента, будущего специалиста, обладающего высокой культурой, гражданской ответственностью, способного к профессиональному, интеллектуальному и социальному творчеству, владеющего устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей.

Неотъемлемой частью процесса качественной подготовки специалистов является воспитательная и внеучебная работа со студентами, которая проводится с целью формирования у студентов общих компетенций, а также становления гражданской позиции, сохранения и приумножения нравственных, культурных и научных ценностей в условиях современной жизни, выработки конструктивного поведения на рынке труда.

В колледже развита система студенческого самоуправления, созданы студенческий совет, в каждой учебной группе создаётся актив. Основной целью развития студенческого самоуправления является обеспечение личностного роста будущего профессионала как образованной, целостной личности, обладающей высокой профессиональной компетентностью, способной творчески осуществлять своё человеческое и социальное предназначение.

Студенты колледжа принимают участие в волонтерском движении, в мероприятиях разного уровня:

1. Ежегодная научно-практическая конференция – «Мир изысканных отелей и утонченного гостеприимства».
2. Ежегодная научно-практическая конференция – «Открой для себя мир».
3. День открытых дверей в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства».
4. Ежегодная Республиканская выставка «Образование и карьера».
5. Спортивные городские спартакиады.
6. Международный день туризма.
7. Летняя Спартакиада работников образования.
8. Благотворительная акция «Белый цветок».

8. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОО СПО

Методические рекомендации ФГАУ ФИРО:

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

Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования.

9. ЛОКАЛЬНЫЕ АКТЫ ОО СПО

Перечень локальных актов выбирается самостоятельно, где должны быть описаны механизмы функционирования образовательной деятельности ОО СПО.

1. Устав образовательной организации СПО.
2. Положение о структурном подразделении.
3. Правила приема обучающихся в образовательную организацию (на обучение по основным общеобразовательным программам и дополнительным образовательным программам).
4. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.
5. Положение о проведении итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Конституция Российской Федерации <http://www.constitution.ru/>
2. Закон 273-ФЗ «Об образовании в РФ» <http://www.consultant.ru/popular/edu/>
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
4. Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования. <http://www.firo.ru/>
5. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования. <http://www.firo.ru/>
6. Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования <http://www.firo.ru/>
7. Календарный учебный график образовательного учреждения начального среднего профессионального образования <http://www.firo.ru/wp-content/uploads/2010/04/uch-graf-npo-spo.doc>
8. Федеральные государственные образовательные стандарты Минобрнауки России/документы
9. Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования (ФГАУ ФИРО)
10. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».