

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ЧАСТНАЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ  
КРАЙПОТРЕБСОЮЗА»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

среднего профессионального образования по программе  
подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

**43.02.11 Гостиничный сервис**

Квалификация выпускника: менеджер

Нормативный срок освоения: 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Форма обучения: очная

Профиль получаемого профессионально образования

- социально-экономический

СОГЛАСОВАНО  
ООО «Арго»  
\_\_\_\_\_ З.К.Пошнагов  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

УТВЕРЖДЕНА:  
Приказ директора  
АНЧ ПОО «Краснодарский коопера-  
тивный техникум крайпотребсоюза»  
№ 124 от 01.09. 2017г

СОГЛАСОВАНО  
ООО фирма «Позитрон»  
\_\_\_\_\_ В.А.Сморозин  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

Рассмотрена на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1 от 31.08 2017 г.

СОГЛАСОВАНО  
ИИ Мартукян И.С.  
\_\_\_\_\_ А.И.Степанович  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профес-  
сионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис разработана на основе федераль-  
ного государственного образовательного стандарта среднего профессионального  
образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного  
приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая  
2014 г. № 475, зарегистрирован в Минюсте 26.06.2014 г. №32876, укрупненная  
группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик:

АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза»

Разработчики:

Заместитель директора  
по учебной работе \_\_\_\_\_

Лазарева Л.И.

Старший методист \_\_\_\_\_

Бабаян Н.Б.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Белицкая Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	
	1. Общие положения	4
	1.1 Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена	4
	2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы	6
	2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
	2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППССЗ	6
	3. Характеристика подготовки выпускников по специальности	8
	3.1. Нормативный срок освоения программы	8
	3.2. Требования к поступающим	9
	3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	9
	4. Рабочий учебный план ОПОП СПО ППССЗ	10
	5. Обоснование вариативной части образовательной программы	13
	5.1. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППССЗ	15
	6. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик ОПОП СПО ППССЗ	28
	7. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы	29
	7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	29
	7.2. Требования к выпускным квалификационным работам	32
	7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	33
	<b>II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН</b>	
	1. Сводные данные по бюджету времени	
	2. План учебного процесса	
	3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и пр. для подготовки по специальности	
	4. Пояснительная записка к учебному плану	
	<b>III. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА</b>	
	<b>IV. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ (ПРИЛОЖЕНИЯ 1-43)</b>	
	<b>V. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	

# І.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

## 1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### **1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена**

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. №475, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации за рег.№32876 от 26.06.2014 г.;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и от 31.01.2014 № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 23.01.2014 г. №36 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.10.2013 г. №1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования»;
- письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе ФГОС НПО и СПО (утверждены Директором департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28.08.2009 г.);
- разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе ФГОС НПО и СПО (утверждены Директором департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28.08.2009 г)
- Устав Техникума;
- Локальные акты Техникума.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы**

### **2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

К области профессиональной деятельности выпускника относятся:

- 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. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ПШССЗ**

Образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности, которые позволят выпускнику техникума быть профессионально готовым к следующим видам деятельности:

- 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.

Эти виды деятельности соответствуют присваиваемой квалификации и определяют содержание образовательной программы, разрабатываемой техникумом совместно с заинтересованными работодателями.

Менеджер (базовой подготовки) должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя способность:

- 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 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.

Менеджер должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими видам деятельности:

#### **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
- ПК.1.4. Формировать менеджерские проводки по учету имущества организации на основе рабочего плана счетов менеджерского учета.

#### **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

### **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

### **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

### **Выполнение работ по рабочей профессии Портье**

ПК 5.1 Принимать и оформлять необходимые документы для регистрации, производить расчет при выезде индивидуальных клиентов

ПК 5.2 Выдавать зарегистрированным гостям ключей от номера гостиничного комплекса или иного средства размещения

ПК 5.3 Информировать проживающих о дополнительных платных услугах, принимать заказы и контролировать их выполнение

ПК 5.4. Рассматривать претензии, связанные с неудовлетворительным обслуживанием клиентов, принимать меры к разрешению конфликтов, возникающих при обслуживании проживающих

ПК.5.5. Вести учет номерного фонда гостиницы

ПК.5.6. Эксплуатировать современные средства коммуникации: телефон, факс, ксерокс, персональный компьютер..

## **3.Характеристика подготовки выпускников по специальности**

### **3.1.Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения образовательной программы при очной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев



### **3.2. Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ государственного образца об основном общем образовании (аттестат об основном общем образовании) и документ, удостоверяющий личность (паспорт).

Прием граждан на обучение по образовательной программе осуществляется в соответствии с Правилами приёма в техникум на базе основного общего образования.

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

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в результате изучения профессионального модуля Выполнение работ по рабочей профессии "Портье" обучающимся присваивается рабочая профессия 25627 Портье.

#### 4.Рабочий учебный план ОПОП СПО ПСССЗ по специальности

##### 43.02.11 Гостиничный сервис

Квалификация: менеджер  
 Форма обучения: очная  
 Нормативный срок обучения на базе  
 основного общего образования  
 – 2года 10месяцев

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Время в неделях	Максимальная нагрузка, час.	Обязательная аудиторная нагрузка, час			курс изучения
				Всего	в том числе		
					Лабор.и практ.занят	Курсовая работа (проекты)	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>39</b>	<b>2106</b>	<b>1404</b>	<b>681</b>	<b>0</b>	
ОУД.(б)01	Русский язык		114	78	66	0	1
ОУД.(б)02	Литература		173	117	30	0	1
ОУД.(б)03	Иностранный язык		173	117	117	0	1
ОУД.(б)04	История		173	117	93	0	1
ОУД.(б)05	Физическая культура		176	117	109	0	1
ОУД.(б)06	Основы безопасности жизнедеятельности		102	70	10	0	1
ОУД.(б)07	Обществознание		114	78	28	0	1
ОУД.(б)08	География		52	36	12	0	1
ОУД.(б)09	Экология		52	36	12	0	1
ОУД.(б)10	Естествознание		158	108	55	0	1
ОУД. (п)11	Математика		345	234	44	0	1
ОУД. (п)12	Информатика		150	100	58	0	1
ОУД. (п)13	Экономика		106	72	14	0	1
ОУД. (п)14	Право		122	85	24	0	1
УД.01	Кубановедение		57	39	14	0	1
	Индивидуальный образовательный проект		39	0	0	0	1
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>522</b>	<b>348</b>	<b>248</b>	<b>0</b>	
ОГСЭ.01.	Основы философии		64	48	6	0	3
ОГСЭ.02.	История		64	48	16	0	2

ОГСЭ.03.	Иностранный язык		124	108	108	0	2,3
ОГСЭ.04.	Физическая культура		216	108	104	0	2,3
ОГСЭ.05.	Основы бюджетной грамотности		54	36	14	0	2
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		<b>162</b>	<b>108</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	
ЕН.02.	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		162	108	60	0	2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>2772</b>	<b>2028</b>	<b>596</b>	<b>20</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1175</b>	<b>783</b>	<b>369</b>	<b>0</b>	
ОП.01	Менеджмент		108	72	32	0	2
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности		162	108	44	0	2
ОП.03	Экономика организации		162	108	42	0	2
ОП.04	Бухгалтерский учет		108	72	36	0	2
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц		108	72	12	0	2
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48	0	2
ОП.07	Психология и этика профессиональной деятельности		81	54	14	0	2
ОП.08	Сервисная деятельность		108	72	20	0	2
ОП.09	Профессиональный иностранный язык		155	103	103	0	3
ОП.10	Организация гостиничного бизнеса		81	54	18	0	2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1597</b>	<b>1245</b>	<b>227</b>	<b>20</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Бронирование гостиничных услуг</b>		<b>378</b>	<b>288</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
МДК.01.01.	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг		270	180	62	0	2
УП.01.	Учебная практика		36	36	2	0	2
ПП.01.	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72	2	0	2
<b>ПМ.02</b>	<b>Прием, размещение и выписка гостей</b>		<b>355</b>	<b>273</b>	<b>67</b>	<b>0</b>	<b>2,3</b>
МДК.02.01.	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей		247	165	67	0	2,3
УП.02.	Учебная практика		36	36	0	0	3
ПП.02.	Производственная практика (по про-		72	72	0	0	3

	филю специальности)						
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация обслуживания гостей в процессе проживания</b>		<b>378</b>	<b>288</b>	<b>50</b>	<b>20</b>	<b>3</b>
МДК.03.01.	Организация обслуживания гостей в процессе проживания		270	180	50	20	3
УП.03.	Учебная практика		36	36	0	0	3
ПП.03.	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72	0	0	3
<b>ПМ.04</b>	<b>Продажи гостиничного продукта</b>		<b>270</b>	<b>216</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
МДК.04.01.	Организация продаж гостиничного продукта		162	108	28	0	3
УП.04.	Учебная практика		36	36	0	0	3
ПП.04.	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72	0	0	3
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по рабочей профессии "Портье"</b>		<b>216</b>	<b>180</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
МДК.05.01.	Выполнение работ по рабочей профессии "Портье"		108	72	20	0	3
УП.05.	Учебная практика		36	36	0	0	3
ПП.05.	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72	0	0	3
	<b>Всего по учебным циклам ППССЗ</b>	<b>93</b>	<b>5562</b>	<b>3888</b>	<b>1585</b>	<b>20</b>	
УП.00	Учебная практика	5					
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	10					
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4					
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02.	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное	24					
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>147</b>					

## 5. Обоснование вариативной части образовательной программы

Вариативная часть ОПОП СПО ПСССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис составляет 576 часов обязательной учебной нагрузки.

Распределение вариативной части проходило на заседании предметно-цикловой комиссии сервисных дисциплин с участием работодателей:

Директор ООО фирма «Позитрон» Смородин Владимир Антонович – гостиница «Метелица»;

Директор ООО «Арго» Пошнагов Заури Кириакович – гостиница «Афродита»;

Индивидуальный предприниматель Мартикян Андраник Седракович – гостиница «Белладжио».

Были сделаны выводы о необходимости конкретизации, расширения и углубления знаний и умений, предусмотренных ФГОС.

Сделанные выводы согласованы с работодателями.

1. Существующие и прогнозируемые требования рынка труда, позволяющие оценить требования к выпускникам по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, необходимые для обеспечения их конкурентоспособности и возможностями продолжения образования.

2. Анализ требований к результатам освоения ОПОП по специальности (виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции)

3. Совместное заседание предметной цикловой комиссии с работодателями Белореченского района в форме круглого стола:

4. Анализ тенденций развития науки, техники, экономики, производственных технологий, социальной, правовой сфер, относящихся к специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Согласно ФГОС СПО по специальности часы вариативной части ОПОП распределили на:

– углубление содержания обязательной части ОПОП (увеличение объема часов учебных дисциплин и профессиональных модулей через введение дополнительных тем, и углубления уже имеющихся) в целях овладения обучающимися дополнительными требованиями к практическому опыту, умениям и знаниям;

– расширение обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла и общепрофессиональных дисциплин, путем введения новых дисциплин;

– освоение обучающимися в рамках профессионального модуля рабочей профессии согласно приложения к ФГОС по специальности.

Вариативная часть в объеме 576 часов обязательной аудиторной нагрузки была распределена следующим образом:

1. Введены в профессиональном цикле общепрофессиональные дисциплины – ОП.07 Психология и этика профессиональной деятельности, ОП.08 Сервисная деятельность, ОП.09 Профессиональный иностранный язык и ОП.10 Организация гостиничного бизнеса;

2. В общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл введена учебная дисциплина ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности;

3. Увеличен объем обязательной части аудиторных часов по дисциплинам профессионального учебного цикла;

4. Освоение рабочей профессии в рамках профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии "Портье"

## 5.1. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ШССЗ

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (в т.ч. вариативная часть), час.	Обязательная учебная нагрузка обучающегося (в т.ч. вариативная часть), час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
1	2	3	4	5
ОГСЭ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>552 (54)</b>	<b>368 (36)</b>	
ОГСЭ.05	<p>В результате изучения вариативной дисциплины <b>«Основы бюджетной грамотности»</b> обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать структуру региональных и муниципальных бюджетов</li> <li>– составлять семейный бюджет;</li> <li>– оценивать роль банков в экономике страны;</li> <li>– анализировать кредитоспособность;</li> <li>– анализировать субъекты и объекты налогообложения;</li> <li>– анализировать принципы построения налоговой системы</li> <li>– анализировать нормативно-правовую базу осуществления страховой деятельности;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– бюджетную систему государства;</li> <li>– семейный бюджет;</li> <li>– банковскую систему государства;</li> <li>– кредитование в современной экономике;</li> <li>– кредитно-денежную политику государства;</li> <li>– налоговую систему государства;</li> <li>– страховую систему государства.</li> </ul>	54 (54)	36 (36)	<p>на основе документа «Бюджет для граждан» (приложение к Федеральному закону от 02.12.2013г. № 349-ФЗ «О федеральном бюджете на 2014 год и на плановый период 2015 и 2016 годов»), протокола совещания у Министра Российской Федерации М.А. Абызова от 21.04.2014г. № АМ – ПЗ 6-37 пр «О календарном плане рабочей группы по развитию проекта «Бюджет для граждан в 2014 году», письмо ГБУ КК НМЦ ДПО «О разъяснениях по изучению основ бюджетной грамотности» № 229/02-01 от 29.08.2014г.</p>

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	162 (24)	108 (16)	
ЕН.01.	<p>В результате изучения вариативной части дисциплины «<b>Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</b>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать наполняемость сайтов гостиниц;</li> <li>– организовывать работу модуля «Бронирование» профессиональной программы;</li> <li>– организовывать работу модуля размещения гостей (функции: поселение, переселение, подселение).</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики ИТ применяемых в системе гостиничного сервиса;</li> <li>- создание вложенного документа (текст, таблица, графика) по теме «Основные и дополнительные услуги гостиниц» для работы с электронной почтой.</li> </ul>	162 (24)	108 (16)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>2232 (786)</b>	<b>1488 (524)</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>1175(647)</b>	<b>783 (431)</b>	
ОП. 01	<p>В результате изучения вариативной части дисциплины «<b>Менеджмент</b>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ориентироваться в системе контроля</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– систему управления организацией;</li> <li>– систему методов управления;</li> <li>– цикл менеджмента</li> </ul>	108 (39)	72 (26)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p>



	<p>- <i>трудоваго коллектива и управление персоналом</i></p> <p>- <i>управление стрессами</i></p>				Лист согласования с работодателями
ОП. 02	<p>В результате изучения вариативной части дисциплины «<b>Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности</b>» обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>законодательство в сфере сервиса</i></li> <li>- <i>договорные обязательства в сфере гостиничного сервиса</i></li> <li>- <i>правовое регулирование гостеприимства</i></li> </ul>	162 (24)	108 (16)		Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475 Лист согласования с работодателями
ОП. 03	<p>В результате изучения вариативной части дисциплины «<b>Экономика организации</b>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>давать оценку экономической деятельности гостиничного предприятия</i></li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>основы предпринимательства в гостиничном бизнесе;</i></li> <li>- <i>издержки гостиничного предприятия;</i></li> <li>- <i>экономический анализ деятельности гостиничного предприятия.</i></li> </ul>	162 (81)	108 (54)		Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475 Лист согласования с работодателями
ОП. 04	<p>В результате изучения вариативной части дисциплины «<b>Бухгалтерский учет</b>» обучающийся должен</p>	108(39)	72 (26)		Федеральный государственный образовательный

	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>учет расчетов по оплате труда</i></li> <li>- <i>учет основных средств и материальных активов</i></li> <li>- <i>учёт расходов, доходов и финансовых результатов</i></li> </ul>			<p>ный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
ОП. 05	<p>В результате изучения вариативной части дисциплины «<b>Здания и инженерные системы гостиниц</b>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>применять принципы эффективного решения технологических ситуационных задач и оценка технического уровня организации работы;</i></li> <li>– <i>делать выбор современного решения интерьеров для помещений гостиниц и туристских комплексов;</i></li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>особенности функционирования индустрии гостеприимства;</i></li> <li>– <i>правовые нормы проектирования;</i></li> <li>– <i>объёмно-планировочные решения зданий и сооружений</i></li> <li>– <i>техническая эксплуатация гостиничных предприятий</i></li> <li>– <i>методы расчета основных показателей технологических решений предприятий</i></li> </ul>	108 (39)	72 (26)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
ОП.07	<p>В результате изучения вариативной дисциплины «<b>Психология и этика профессиональной деятельности</b>»</p>	81 (81)	54 (54)	<p>Федеральный государственный образовательный</p>

	<p>обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- применять правила делового этикета в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия общей психологии;</li> <li>- сущность психологических процессов;</li> <li>- современные представления о личности, ее структуре и возрстных изменениях;</li> <li>- основные правила профессиональной этики и приемы делового общения в коллективе.</li> </ul>			<p>ный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
ОП.08	<p>В результате изучения вариативной дисциплины</p> <p><b>«Сервисная деятельность» обучающийся должен</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правильно выстраивать отношения (в конкретной зоне) с потребителем услуги;</li> <li>-проанализировать процесс оказания услуги;</li> <li>-оценить и использовать прогрессивные формы обслуживания;</li> <li>-способствовать удовлетворению многообразных потребностей и различных индивидуальных запросов.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сервис как деятельность;</li> </ul>	108 (108)	72 (72)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сервис как потребность;</li> <li>- социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности;</li> <li>- исторические предпосылки возникновения сервисной деятельности на примере России;</li> <li>- служба быта как институт формирования разумных потребностей человека;</li> <li>- социальные-культурные услуги;</li> <li>- качество сервисных услуг;</li> <li>- основы этического знания и профессиональной этики;</li> <li>- гостиничный сервис: общая характеристика;</li> <li>- совещание и его сервисное обслуживание;</li> <li>- управление сервисным предприятием;</li> <li>- организация ресторанного бизнеса;</li> <li>- основные виды рекламной деятельности;</li> <li>- мировой рынок услуг и его значение.</li> </ul>			
<p>ОП.09.</p>	<p>В результате изучения вариативной дисциплины <b>«Профессиональный иностранный язык»</b> обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общаться на английском языке (устно и письменно) на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</li> <li>- работать с источниками профессиональной направленности на иностранном языке</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лексический и грамматический минимум для осуществления</li> </ul>	155 (155)	103 (103)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>

	<p><i>профессиональной деятельности с использованием иностранного языка</i></p>			
<p>ОП. 10.</p>	<p>В результате изучения вариативной дисциплины <b>«Организация гостиничного бизнеса»</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;</li> <li>- контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.</li> <li>- применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</li> <li>- использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;</li> <li>- осуществлять контроль качества предоставляемых услуг;</li> <li>- осуществлять контроль за размещением потребителей;</li> <li>- управлять конфликтами и стрессами в профессиональной деятельности;</li> <li>- рассматривать претензии и принимать меры по их предотвращению;</li> <li>- осуществлять контроль за работой персонала, за обеспечением чистоты и порядка в помещениях гостиниц и туристских комплексов, за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;</li> <li>- пользоваться современными средствами связи и оргтех-</li> </ul>	<p>81 (81)</p>	<p>54(54)</p>	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>

	<p>никой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- гостиничные предприятия: понятие, классификация, типология.</li> <li>- гостиничный продукт как комплекс услуг.</li> <li>- нормативные правовые акты РФ и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти.</li> <li>- государственное регулирование гостиничного дела.</li> <li>- организацию и развитие предприятий индустрии гостеприимства</li> <li>- организационную и управленческую структуру гостиничного комплекса</li> <li>- объемно-планировочные и санитарно-технические требования к сооружениям средств размещения</li> <li>- обеспечение безопасности в средствах размещения</li> <li>- взаимодействие гостиничных предприятий с турфирмами.</li> <li>- предприятия питания в гостиничном сервисе</li> <li>- организацию и предоставление дополнительных услуг.</li> <li>- профессиональную этику работников гостиничных предприятий.</li> <li>- клиентов гостиничных предприятий.</li> <li>- цены и ценообразование в гостиницах.</li> <li>- рекламную и информационно-справочную деятельность.</li> <li>- новые технологии гостиничного сервиса.</li> </ul>		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>1057 (139)</b>	<b>705 (93)</b>
ПМ. 01	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Бронирование гостиничных услуг» обучающийся должен	270 (9)	180 (6) Федеральный государственный образователь-

	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- давать характеристику технологического цикла обслуживания гостей в зависимости от вместимости и категории гостиницы.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общую характеристику гостиничной индустрии.</li> <li>- бронирование как начало операционного процесса обслуживания гостей.</li> <li>- стандарты поведения работников службы бронирования.</li> </ul>			<p>ный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
ПМ. 02	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «<b>Прием, размещение и выписка гостей</b>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разрабатывать инновационные продукты для гостиниц</li> </ul> <p><b>знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-перспективные технологии обслуживания гостей</li> </ul>	247 (6)	165 (4)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
ПМ.03	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «<b>Организация обслуживания гостей в процессе проживания</b>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать организационную структуру гостиничного предприятия</li> </ul>	270 (6)	180 (4)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и</p>

	<b>знать</b> -структуру и функции хозяйственной службы			науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475 Лист согласования с работодателями
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля « <b>Продажа гостиничного продукта</b> » обучающийся должен <b>уметь:</b> -осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; -разрабатывать анкеты и опросные листы; - составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты <b>знать:</b> -маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения	162 (10)	108 (7)	Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475 Лист согласования с работодателями
ПМ.05	В результате изучения вариативного профессионального модуля <b>Выполнение работ по рабочей профессии «Портъе»</b> обучающийся должен <b>иметь практический опыт:</b> - встречи и регистрации гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения - ввода данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения - информирование гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения	108 (108)	72 (72)	Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475 Лист согласования с работодателями



	<p>- выполнения услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>- проведения расчетов с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения</p> <p>- проведения текущего аудита службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>- передачи дел и отчетов по окончании смены дежурному администратору службы приема и размещения</p> <p><b>УМЕТЬ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать работу по эффективному и культурному обслуживанию клиентов, созданию для них комфортных условий.</li> <li>- осуществлять контроль над своевременной подготовкой номеров к приему прибывающих в гостиницу, соблюдением чистоты в гостинице, регулярной сменой белья в номерах, сохранностью имущества и оборудования.</li> <li>- информировать проживающих в гостинице о предоставляемых дополнительных платных услугах, принимает заказы на их выполнение и контролирует их исполнение.</li> <li>- давать устные справки, касающиеся гостиницы, расположения городских достопримечательностей, зрелищных, спортивных сооружений и т.д.</li> <li>- принимать и оформлять необходимые документы.</li> <li>- контролировать соблюдение работниками организации трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, техники безопасности, требований производственной санитарии и гигиены.</li> <li>- принимать меры к разрешению конфликтов, возникающих</li> </ul>		
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p><i>при обслуживании проживающих.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>рассматривать претензии, связанные с неудовлетворительным обслуживанием клиентов и проводит соответствующие организационно-технические мероприятия.</i></li> <li>- <i>вести телефонные переговоры.</i></li> <li>- <i>работать с замковыми системами</i></li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>основы гостиничного бизнеса в РФ</i></li> <li>- <i>организацию и структуру Front-офиса и взаимодействие с другими службами</i></li> <li>- <i>требования, предъявляемые к профессии «Портъе».</i></li> <li>- <i>кодекс профессионального обслуживания в гостинице</i></li> <li>- <i>ведение процесса приема, размещения и выписки гостей</i></li> <li>- <i>операционные стандарты бронирования</i></li> <li>- <i>операционные стандарты телефонной службы</i></li> <li>- <i>операционные стандарты службы приема и размещения</i></li> <li>- <i>приемы психологической защиты персонала</i></li> <li>- <i>основные замковых систем в используемые гостинице</i></li> </ul>			
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

## 6. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом <b>1</b>	Наименование учебных дисциплин (модулей) <b>2</b>	№ Приложения <b>3</b>
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	
ОУД.(б)01	Русский язык	<i>Приложение 1</i>
ОУД.(б)02	Литература	<i>Приложение 2</i>
ОУД.(б)03	Иностранный язык	<i>Приложение 3</i>
ОУД.(б)04	История	<i>Приложение 4</i>
ОУД.(б)05	Физическая культура	<i>Приложение 5</i>
ОУД.(б)06	Основы безопасности жизнедеятельности	<i>Приложение 6</i>
ОУД.(б)07	Обществознание	<i>Приложение 7</i>
ОУД.(б)08	География	<i>Приложение 8</i>
ОУД.(б)09	Экология	<i>Приложение 9</i>
ОУД.(б)10	Естествознание	<i>Приложение 10</i>
ОУД. (п)11	Математика	<i>Приложение 11</i>
ОУД. (п)12	Информатика	<i>Приложение 12</i>
ОУД. (п)13	Экономика	<i>Приложение 13</i>
ОУД. (п)14	Право	<i>Приложение 14</i>
УД.01	Кубановедение	<i>Приложение 15</i>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	
ОГСЭ.01.	Основы философии	<i>Приложение 16</i>
ОГСЭ.02.	История	<i>Приложение 17</i>
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	<i>Приложение 18</i>
ОГСЭ.04.	Физическая культура	<i>Приложение 19</i>
ОГСЭ.05.	<i>Основы бюджетной грамотности</i>	<i>Приложение 20</i>
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	
ЕН.01.	Математика	<i>Приложение 21</i>
ЕН.02.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<i>Приложение 22</i>
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	
ОП.01	Менеджмент	<i>Приложение 23</i>
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение	<i>Приложение 24</i>
ОП.03	Экономика организации	<i>Приложение 25</i>
ОП.04	Бухгалтерский учет	<i>Приложение 26</i>

ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц	Приложение 27
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 28
ОП.07	Психология и этика профессиональной дея-	Приложение 29
ОП.08	Сервисная деятельность	Приложение 30
ОП.09	Профессиональный иностранный язык	Приложение 31
ОП.10	Организация гостиничного бизнеса	Приложение 32
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
ПМ.01	Бронирование гостиничных услуг	Приложение 36
ПМ.02	Прием, размещение и выписка гостей	Приложение 37
ПМ.03	Организация обслуживания гостей в процес- се проживания	Приложение 38
ПМ.04	Продажи гостиничного продукта	Приложение 39
ПМ.05	Выполнение работ по рабочей профессии "Портье"	Приложение 40
УП	Программа учебной практики	Приложение 41
ПП	Программа производственной практики (по профилю специальности)	Приложение 42
ПДП	Программа производственной практики (преддипломной)	Приложение 43

## **7. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы**

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

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляется в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (утв. приказом Министерства образования и

науки РФ №475 от 07 мая 2014 г., зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 26 июня 2014 г. №32876.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках учебной дисциплины или профессионального 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;
- проверка выполнения заданий практических работ;
- собеседование.

Промежуточный контроль по дисциплине, МДК - это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса. К формам промежуточного контроля относятся экзамен, дифференцированный зачет и зачет.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний определяются рабочими программами дисциплин в соответствии с требованиями к уровню освоения ОК и ПК.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится по всем дисциплинам, составным частям профессионального модуля. Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен по отдельной дисциплине, зачет или дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, экзамен квалификационный по профессиональному модулю, квалификационный экзамен по профес-

сиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям рабочих, должностям служащих». Зачет или дифференцированный зачет проводятся за счет времени, выделенного на изучение дисциплины или проведение практики.

Обязательными экзаменами в общеобразовательном цикле являются «Русский язык» и «Математика», сдаваемые обучающимися в письменной форме. Экзамены по профильным предметам «Экономика» и «Право» проводятся в устной форме по билетам.

Экзамен (квалификационный) проводится по завершению изучения профессионального модуля. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» и оценка за экзамен квалификационный по пятибалльной шкале. Оценка за экзамен квалификационный является итоговой оценкой по результатам освоения модуля.

Квалификационный экзамен проводится в форме независимой оценки компетентностных образовательных результатов с участием внешних экспертов (работодателей). Квалификационный экзамен проводится только по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям рабочих, должностям служащих» основной профессиональной образовательной программы при непосредственном участии работодателей и с присвоением обучающемуся квалификации рабочего или служащего.

По всем дисциплинам теоретического обучения, включенных в учебный план, выставляется итоговая оценка по пятибалльной шкале с учётом результатов промежуточной аттестации, исходя из среднего значения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП СПО ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам, входящих в состав профессиональных модулей, разрабатываются и утверждаются Техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации – раз-

рабатываются и утверждаются АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» после предварительного положительного заключения работодателей. В качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

## **7.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Требования к выпускным квалификационным работам (далее - ВКР) изложены в Положении о порядке организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза», в котором описывается:

- 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.

Выполнение ВКР призвано способствовать систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников ФГОС СПО.

ВКР выполняется в виде дипломной работы.

Темы ВКР разрабатываются преподавателями Техникума совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем с учетом специфики места прохождения преддипломной практики.

Обучающийся имеет право выбрать тему ВКР из числа предложенных Техникумом, а также предложить свою тему ВКР с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Темы ВКР должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Выполнение ВКР осуществляется обучающимся с соблюдением сроков, установленных в календарном плане. На выполнение ВКР учебным планом по специальности предусмотрено 4 недели.

При написании и оформлении ВКР обучающиеся руководствуются нормативными и методическими основаниями, которые находятся в папке общего пользования на компьютерах в библиотеке техникума.

### **7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.11 Гостиничный сервис проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа), тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится после освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена, успешной сдачи всех экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям, успешного завершения преддипломной практики.

Объем времени, отведенный на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации в соответствии с требованиями ФГОС СПО, составляет 6 недель, в том числе на подготовку дипломной работы – 4 недели, на защиту – 2 недели.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации подробно разъясняется в Программе ГИА по специальности, ежегодно обновляемой и утверждаемой педагогическим советом АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза».