

Федеральное казенное профессиональное образовательное учреждение
«Михайловский экономический колледж-интернат»
Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЯМИ
ООО «Сервис-Гостиница «Ока»
Управляющая И.И. Кормилицына

Гостиничный комплекс «Конюшенный двор»
Ст. администратор Е.В. Поддубная
«28» августа 20 16 год

УТВЕРЖДАЮ
Директор ФКПОУ «Михайловский
экономический колледж-интернат»
Минтруда России
В.Н. Медведев
20 16 год

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА – ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
УГЛУБЛЕННОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.11 ГОСТИНИЧНЫЙ СЕРВИС

Михайлов, 2016 г.

Содержание

1. Общие положения	3
2. Сроки освоения основной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена (ООП – ППССЗ) и присваиваемая квалификация	4
3. Результаты освоения ООП - ППССЗ	5
4. Структура основной образовательной программы	7
5. Состав пакета документов основной образовательной программы	8
6. Информационное обеспечение основной образовательной программы	12
7. Требование к оцениванию основной образовательной программы	12
8. Кадровое обеспечение ООП - ППССЗ	14

1. Общие положения

Настоящая основная образовательная программа - программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ООП – ППССЗ) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис разработана и реализуется в федеральном казенном профессиональном образовательном учреждении «Михайловский экономический колледж-интернат» Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации (далее ФКПОУ «МЭКИ» Минтруда России).

ООП – ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис разработана на основе Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 N 273-ФЗ) и Федерального государственного образовательного стандарта по указанной специальности, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 475 от 07 мая 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России рег. номер 32876 от 26 июня 2014г., а также в соответствии со следующими регламентирующими и нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- "Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования", утвержденным приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. №291 с изменениями 18.08.2016г.;
- Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений, реализующих программы общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312 с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 20 августа 2008 г. № 241;
- приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» с изменениями от 29.12.2014г. №1645 и от 31.12.2015г. №1578;
- Типовое положение об образовательном учреждении СПО (среднем специальном учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г. № 543;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки и Минтруда России;
- Устав ФКПОУ «МЭКИ» Минтруда России.

Основная образовательная программа ежегодно обновляется. Основная цель **обновления ООП - ППССЗ** - гибкое реагирование на изменения ситуации на рынке труда, ориентация на текущие потребности работодателей, учет новых достижений науки и техники.

Обновление содержания ООП осуществляется за счет вариативной части на основании результатов интервьюирования работодателей и последующего согласования с ними внесенных изменений, особенно в содержание дисциплин и модулей профессионального цикла, в том числе, на сроки и задания для проведения производственной и преддипломной практики. Помимо этого, представители индустрии являются экспертами разработанных оценочных материалов и непременными участниками промежуточной и итоговой аттестации студентов.

Факт ежегодного рецензирования и/или согласования с работодателями содержания подготовки специалистов, утверждается приказом директора колледжа и/или фиксируется в прилагаемом к ООП **листе регистрации изменений**.

В соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 N 273-ФЗ) **ООП представлена в виде:** учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ практик и государственной итоговой аттестации, а также методических, оценочных и иных документах, разработанных для обеспечения образовательного процесса¹.

2. Сроки освоения основной образовательной программы и присваиваемая квалификация

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис срок освоения ООП зависит от образовательной базы обучающихся и формы их обучения.

Освоение обучающимися ООП углубленной подготовки при очной форме обучения осуществляется в следующие сроки:

¹Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 N 273-ФЗ) Глава 1., Статья 2., пункт 9.

Образовательная база приема	Нормативный срок освоения ООП
на базе среднего общего образования	2 год 10 месяцев
на базе основного общего образования	3 года 10 месяцев

В результате освоения ООП по специальности «Гостиничный сервис» выпускнику присваивается квалификация «**Менеджер**».

3. Результаты освоения основной образовательной программы

По завершении освоения ООП углубленной подготовки выпускник (менеджер) готов к выполнению следующих видов профессиональной деятельности:

1. Бронирование гостиничных услуг.
2. Прием, размещение и выписка гостей.
3. Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
4. Продажи гостиничного продукта.
5. Управление персоналом.
6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

В результате освоения ООП выпускник владеет **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу углубленной подготовки, дополнительно к перечисленным выше общим компетенциям, обладает **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Бронирование гостиничных услуг.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

2. Прием, размещение и выписка гостей.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

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

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

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

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

3. Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

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

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

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

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

4. Продажи гостиничного продукта.

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

ПК 4.5. Принимать участие в проведении маркетинговых исследований.

5. Управление персоналом.

ПК 5.1. Принимать участие в укомплектовании гостиницы работниками необходимых профессий, специальностей и квалификации.

ПК 5.2. Оформлять и разрабатывать кадровую документацию гостиницы на основе типовой.

ПК 5.3. Принимать участие в мероприятиях по адаптации новых сотрудников.

ПК 5.4. Принимать участие в организации и проведении мероприятий по

повышению квалификации обслуживающего и технического персонала гостиницы.

ПК 5.5. Оценивать профессиональную компетентность работников различных служб гостиницы.

6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Администратор гостиницы (дома отдыха).

ПК 6.1. Обеспечивать работу по эффективному и культурному обслуживанию клиентов, созданию для них комфортных условий.

ПК 6.2. Осуществлять контроль за своевременной подготовкой номеров к приему прибывающих в гостиницу, соблюдением чистоты в гостинице, регулярной сменой белья в номерах, сохранностью имущества и оборудования.

ПК 6.3. Консультировать посетителей по вопросам, касающимся оказываемых услуг, информировать проживающих в гостинице о предоставляемых дополнительных платных услугах, принимать заказы на их выполнение и контролировать их исполнение.

ПК 6.4 Принимать и оформлять необходимые документы.

ПК 6.5 Контролировать соблюдение работниками организации трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, техники безопасности, требований производственной санитарии и гигиены.

ПК 6.6 Принимать меры по предотвращению и ликвидации конфликтных ситуаций, возникающих при обслуживании проживающих.

ПК 6.7. Рассматривать претензии, связанные с неудовлетворительным обслуживанием клиентов, и проводить соответствующие организационно-технические мероприятия.

4. Структура основной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе структуры, заданной ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис».

При подготовке менеджеров на базе основного общего образования реализуется ФГОС среднего общего образования **социально-экономического** профиля (общеобразовательный цикл). В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку указанного профиля, которая позволяет приступить к освоению ООП по специальности.

Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин **общеобразовательного цикла**, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов ООП, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Основная профессиональная образовательная программа углубленной подготовки разработана в соответствии с требованиями к структуре ООП, изложенными в ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис и

включает изучение следующих **учебных циклов**:

1. общего гуманитарного и социально-экономического,
2. математического и общего естественнонаучного,
3. профессионального и

разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы – дипломной работы).

5. Состав пакета документов основной образовательной программы и их назначение

Пакет документов ООП содержит информацию об основных характеристиках образования: объеме, содержании, планируемых результатах; организационно-педагогических условиях, а также сроках и формах аттестации.²

В состав пакета документов ООП входят следующие материалы:

1. **Лист регистрации изменений/приказ**, в котором фиксируются изменения, вносимые в содержание ООП, утвержденные директором колледжа на основании рецензий работодателей.

2. **Учебный план** ООП по специальности «Гостиничный сервис», в котором представлены перечень, последовательность и распределение по семестрам учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики, формы и сроки промежуточной и государственной итоговой аттестации, а также учебная нагрузка обучающихся.

Комментарии к учебному плану ООП содержат информацию о том, в рамках каких дисциплин, профессиональных модулей и практик формируются необходимые менеджеру общие и профессиональные компетенции.

В пояснениях к учебному плану:

- перечислены нормативно-регламентирующие документы, используемые для разработки плана;
- конкретизируются вопросы организации учебного процесса и режима занятий;

² Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 N 273-ФЗ) Глава 1., Статья 2., пункт 9.

- приведены данные по использованию банка часов вариативной части ОПОП (вариативная часть учебных дисциплин и профессиональных модулей является расширением и углублением знаний и умений/освоения компетенций основной части);

- указаны методы проведения текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации;

- описано назначение всех видов практики и др.

Учебный план ООП предваряют **календарный учебный график** и сводные данные по бюджету времени, разработанные на основании требований соответствующего ФГОС СПО.

3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, которые определяют:

- место и назначение учебной дисциплины/профессионального модуля в ООП по специальности;

- структуру и содержание дисциплины/модуля, а также результат его освоения;

- условия реализации программы;

- формы и методы контроля и оценки результатов освоения дисциплины/модуля.

Перечень рабочих программ, входящих в ООП по специальности «Гостиничный сервис» соответствует описанной выше структуре ООП и организован следующим образом:

1) Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательной подготовки для обучения студентов, принятых на базе основного общего образования, по специальностям социально-экономического профиля представлены отдельным пакетом и используются в ООП всех специальностей данного профиля.

2) Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:

- Основы философии
- История
- Психология общения
- Иностранный язык
- Русский язык и культура речи
- Физическая культура

3) Рабочие программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла:

- Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

4) Рабочие программы профессионального цикла, включая общепрофессиональные дисциплины:

- Менеджмент
- Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности

- Экономика организации
 - Здания и инженерные системы гостиниц
 - Управленческая психология
 - Деловой иностранный язык (второй)
 - Бухгалтерский учет
 - Безопасность жизнедеятельности
- и профессиональные модули:
- Бронирование гостиничных услуг.
 - Прием, размещение и выписка гостей.
 - Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
 - Продажи гостиничного продукта.
 - Управление персоналом.
 - Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4. Рабочие программы учебной, производственной, в том числе, преддипломной практик (входят в состав ООП, согласованной с работодателями).

В программе практики указывается назначение практики для освоения обучающимися конкретного вида профессиональной деятельности в рамках соответствующего профессионального модуля, преемственность различных этапов практики, организационные условия (места практики, концентрированность/рассредоточенность проведения практики и др.), а также содержится перечень конкретных заданий, методы оценки результатов их выполнения и результатов практики в целом.

Программа преддипломной практики строится по аналогичному принципу, с тем отличием, что практика направлена на проверку готовности выпускников к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

5. Программа государственной итоговой аттестации содержит описание требований к выпускной квалификационной работе (дипломной работе), сроков ее подготовки, процедуры защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы), критериев оценки компетенций выпускника, продемонстрированных в ходе защиты, а также методики поэтапного определения результирующей оценки готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Программа ГИА соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы

определяются образовательной организацией в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968, «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464, Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения выпускниками основных образовательных программ требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис проходит в форме выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Выполнение и защита дипломной работы является обязательным заключительным этапом обучения студента и имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;
- развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования, экспериментирования при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;
- выяснение (выявление) степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

В ходе выполнения и представления результатов дипломной работы студент должен:

- показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;
- показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки, соответствующей требованиям ООП и ФГОС СПО по специальности, способность и умение применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед специалистами в современных условиях;
- показать умение разрабатывать программу исследования, включающую формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;

- показать способность к анализу источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- показать умение систематизировать и анализировать полученные научные данные;
- выделить элементы новизны по исследуемой проблеме;
- продемонстрировать умение вести научный диалог, представлять результаты исследований, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологией.

6. **Пакет методических и оценочных материалов** систематически пополняется и обновляется в целях обеспечения достижения обучающимися результатов, заданных ФГОС СПО, а также для приведения подготовки выпускников в соответствии с изменяющимися требованиями регионального рынка труда и предоставления им возможности продолжения образования.

Основная образовательная программа полностью обеспечена методическими рекомендациями (по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, по выполнению практических работ, др.; перечень учебно-методических печатных изданий преподавателей прилагается).

7. Информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация основной образовательной программы по специальности обеспечивает выполнение студентом лабораторных и практических работ, включая как обязательный компонент практические знания с использованием персональных компьютеров.

Студенты обеспечены свободным доступом к электронной базе данных имеющихся образовательных ресурсов, в том числе и специальными профессиональными образовательными ресурсами и информационными ресурсами сети Интернет.

8. Требования к оцениванию качества освоения ООП

№ п/п		Результат
1	Оценка качества освоения ООП включает	Текущий контроль промежуточная аттестация государственную и итоговую аттестацию
2	Формы и процедуры каждого вида контроля по дисциплине и профессиональному модулю	Разработаны и доведены до сведения обучающихся в течение первых двух занятий с начала изучения
3	Фонды оценочных средств	Текущий и промежуточный

		<p>контроль - утверждены на заседании цикловой комиссии</p> <p>Контрольно-оценочные материалы экзамена квалификационного - утверждены на заседании цикловой комиссии по согласованию с работодателем</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации - утверждена директором колледжа по согласованию с работодателем</p>
4	Привлечение работодателей	<p>Внешние эксперты - работодатели: отзывы-характеристики студентов с мест практики;</p> <p>рецензии на рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик;</p> <p>согласование программ ГИА;</p> <p>рецензия на ООП специальности;</p> <p>участие в заседаниях цикловых комиссий</p> <p>договоры о сотрудничестве</p>
5	Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях	<p>Оценка уровня освоения дисциплин;</p> <p>оценка компетенций обучающихся</p>
6	Условия допуска к государственной итоговой аттестации	<p>Предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций;</p> <p>Прохождение практики по каждому из основных видов деятельности;</p> <p>отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности;</p> <p>характеристики с мест прохождения преддипломной практики.</p>
7	Государственная итоговая аттестация	<p>Включает подготовку и защиту выпускной квалификационной</p>

		работы (дипломная работа); тематика выпускной квалификационной работы соответствует нескольким профессиональным модулям; Программы ГИА согласуется с представителем работодателя; Рецензирование ВКР представителями работодателей.
--	--	---

9. Кадровое обеспечение ООП - ППССЗ

Реализация основной образовательной программы по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование. Преподаватели профессиональных модулей имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Преподаватели повышают свою квалификацию в соответствующей предметной области раз в 3 года. Преподаватели принимают участие в работе научных и научно-практических конференций с целью повышения научного уровня преподавания дисциплин и междисциплинарных курсов, принимают участие в работе методических объединений и секций разного уровня, методических семинаров с целью повышения методического и методологического уровня преподавания.

В качестве преподавателей профессиональных модулей привлекаются работодатели, имеющие высшее образование и опыт работы по направлению профессионального модуля. Кадровое обеспечение ООП - ППССЗ представлено в таблице приложения.

