

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Колледж управления и сервиса «Стиль»
_____ Е.В. Эльснер
« _____ » _____ 2016 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
образовательного учреждения среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Колледж управления и сервиса «Стиль»
по специальности среднего профессионального образования

43.02.11 ГОСТИНИЧНЫЙ СЕРВИС

2016 год

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Колледж управления и сервиса «Стиль»

по программе подготовки специалистов среднего звена

составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Автор-разработчик

Тесленко Ирина Владимировна,

кандидат социологических наук, доцент УрФУ, профессор РАЕ, эксперт ВЦИОМ;
заместитель директора по учебно-методической работе ГАПОУ СО «Колледж управления и сервиса «Стиль»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3 Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
 - Программы общеобразовательного цикла
 - Программы общепрофессиональных дисциплин
 - Программы профессиональных модулей
 - ФК. 00 Физическая культура
 4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
 5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
 - 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников
- Приложения: Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования специальности 43.02.11 Гостиничный сервис - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

– Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон об образовании);

– Приказ Минобрнауки России от 7 мая 2014 г. № 475 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис»;

– Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка

разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– 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»;

– Приказ Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;

– Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 9 апреля 2015 года № 389 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис при очной форме получения образования составляет:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Менеджер	1 год 10 месяцев
основное общее образование		2 года 10 месяцев

В том числе:

Обучение по учебным циклам	54 нед.
Учебная практика	15 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	3 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	13 нед.
Итого	95 нед.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулы	11 нед.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.2.1. Менеджер (базовой подготовки) должен обладать 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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

квалификации.

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

2.2.2. Менеджер (базовой подготовки) должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

2.2.2.1. 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.

2.2.2.2. 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.

5.2.2.3. 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.

5.2.2.4. Продажи гостиничного продукта.

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

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

ОПОП предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;

- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Вариативная часть направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Обязательная часть профессионального учебного предусматривает раздел «Физическая культура».

Особенности реализации профессионального цикла ОПОП

Реализация образовательной программы среднего профессионального образования основана на модульном принципе представления содержания образовательной программы и построения учебных планов. Образовательная программа предусматривает проведение практики обучающихся.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Объем обязательных аудиторных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Исходя из специфики преподаваемых дисциплин и междисциплинарных курсов, и практика занятия практической направленности проводятся с разделением группы на подгруппы. Также возможно объединение групп обучающихся при проведении учебных занятий в виде лекций.

Формы отчетности

для обучающихся приема 2016 года на базе 11 классов

Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Диффер. зачеты	Курсовые проекты
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6	31	2
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1	5	
Основы философии		2	
История			
Иностранный язык	3		
Физическая культура		1234	
Математический и общий естественнонаучный цикл		1	
Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		3	
Профессиональный цикл	5	25	2
Общепрофессиональные дисциплины	5	10	
Менеджмент	2		
Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности		2	
Экономика организации	2		
Бухгалтерский учет		4	
Здания и инженерные системы гостиниц		1	
Безопасность жизнедеятельности		2	
Сервисная деятельность в гостиничном бизнесе		2	
Технология делового общения и поведения		2	
Основы рекламной деятельности		4	
Бизнес планирование	4		
Деловой иностранный язык		4	
Налоги и налогообложение		3	
Анализ финансово-хозяйственной деятельности		4	
Особенности традиций народов мира	1		
Управление персоналом	4		
Профессиональные модули		15	2
Бронирование гостиничных услуг		3	
Организация деятельности служб бронирования		2	
Учебная практика		2	
Производственная практика		2	
Экзамен квалификационный	2		
Прием, размещение и выписка гостей		3	1
Организация деятельности службы приема, размещения и выписка гостей		2	2
Учебная практика		2	
Производственная практика		2	
Организация и обслуживание гостей в процессе проживания		3	
Организация и обслуживание гостей а процессе проживания		3	
Учебная практика		3	
Производственная практика		3	
Экзамен квалификационный	3		
Продажи гостиничного продукта		3	1
Организация продаж гостиничного продукта		3	4
Учебная практика		4	

Производственная практика		4	
Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих		3	
Выполнение работ по профессии горничная		1	
Учебная практика		1	
Производственная практика		1	
Экзамен квалификационный	1		

**Особенности организации промежуточной аттестации
для обучающихся приема 2016 года на базе 11 классов**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	МДК.01.01 Организация деятельности служб бронирования
				[2]	МДК.02.01 Организация деятельности службы приема, размещения и выписка гостей
				[2]	УП.1.01 Учебная практика
				[2]	ПП.1.01 Производственная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.2.01 Учебная практика
				[2]	ПП.2.01 Производственная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.3.01 Учебная практика
				[3]	ПП.3.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.4.01 Учебная практика
				[4]	ПП.4.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	УП.5.01 Учебная практика
				[1]	ПП.5.01 Производственная практика

Формы отчетности

для обучающихся приема 2017 года на базе 9 классов

	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Диффер. зачеты	Курсовые проекты
БД	Базовые дисциплины	2	9	
БД.01	Русский язык и литература. Русский язык	2		
БД.02	Русский язык и литература. Литература		1	
БД.03	Иностранный язык		2	
БД.04	История		1	
БД.05	Физическая культура		12	
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		2	
БД.07	Обществознание	1		
БД.08	Естествознание		2	
БД.09	География		1	
БД.10	Экология		1	
ПД	Профильные дисциплины	2	3	
ПД.01	Информатика		2	
ПД.02	Математика: алгебра , начала математического анализа	2	1	
ПД.03	Экономика	2		
ПД.04	Право		2	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	8	28	2
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	2	5	
ОГСЭ.01	Основы философии		4	
ОГСЭ.02	История	3		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	5		
ОГСЭ.04	Физическая культура		3456	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		1	
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		5	
П	Профессиональный учебный цикл	6	22	2
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	6	8	
ОП.01	Менеджмент	4		
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности		4	
ОП.03	Экономика организации	4		
ОП.04	Бухгалтерский учет		6	
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц		3	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности		4	
ОП.07	Сервисная деятельность в гостиничном бизнесе	4		
ОП.08	Технология делового общения и поведения		3	
ОП.09	Основы рекламной деятельности		6	
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности (включая Бизнес планирование, Налоги и налогообложение)	6		
ОП.11	Деловой иностранный язык		6	

ОП.12	Анализ финансово-хозяйственной деятельности		6	
ОП.13	Особенности традиций народов мира	3		
ОП.14	Управление персоналом	6		
ПМ	Профессиональные модули		14	2
ПМ.01	Бронирование гостиничных услуг		3	
МДК.01.01	Организация деятельности служб бронирования		4	
УП.01.01	Учебная практика		4	
ПП.01.01	Производственная практика		4	
		4		
ПМ.02	Прием, размещение и выписка гостей		2	1
МДК.02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и выписка гостей			4
УП.02.01	Учебная практика		4	
ПП.02.01	Производственная практика		4	
ПМ.03	Организация и обслуживание гостей в процессе проживания		3	
МДК.03.01	Организация и обслуживание гостей а процессе проживания		5	
УП.03.01	Учебная практика		5	
ПП.03.01	Производственная практика		5	
		5		
ПМ.04	Продажи гостиничного продукта		3	1
МДК.04.01	Организация продаж гостиничного продукта		6	6
УП.04.01	Учебная практика		6	
ПП.04.01	Производственная практика		6	
ПМ.05	Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих		3	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии горничная		3	
УП.05.01	Учебная практика		3	
ПП.05.01	Производственная практика		3	
		3		

**Особенности организации промежуточной аттестации
для обучающихся приема 2017 года на базе 9 классов**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
				[]	[]
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика
				[4]	ПП.01.01 Производственная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.03.01 Учебная практика
				[5]	ПП.03.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.04.01 Учебная практика
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.05.01 Учебная практика
				[3]	ПП.05.01 Производственная практика

Формы отчетности

для обучающихся приема 2017 года на базе 11 классов

	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Диффер. зачеты	Курсовые проекты
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	7	30	2
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2	5	
ОГСЭ.01	Основы философии		2	
ОГСЭ.02	История	1		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3		
ОГСЭ.04	Физическая культура		1234	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл		1	
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		3	
П	Профессиональный цикл	5	24	2
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	5	9	
ОП.01	Менеджмент	2		
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности		2	
ОП.03	Экономика организации	2		
ОП.04	Бухгалтерский учет		4	
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц		1	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности		2	
ОП.07	Сервисная деятельность в гостиничном бизнесе		2	
ОП.08	Технология делового общения и поведения		1	
ОП.09	Основы рекламной деятельности		4	
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности (включая Бизнес планирование, Налоги и налогообложение)	4		
ОП.11	Деловой иностранный язык		4	
ОП.12	Анализ финансово-хозяйственной деятельности		4	
ОП.13	Особенности традиций народов мира	1		
ОП.14	Управление персоналом	4		
ПМ	Профессиональные модули		15	2
ПМ.1	Бронирование гостиничных услуг		3	
МДК.01.01	Организация деятельности служб бронирования		2	
УП.1.01	Учебная практика		2	
ПП.1.01	Производственная практика		2	

ПМ.1.ЭК	Экзамен квалификационный	2		
ПМ.2	Прием, размещение и выписка гостей		3	1
МДК.02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и выписка гостей		2	2
УП.2.01	Учебная практика		2	
ПП.2.01	Производственная практика		2	
ПМ.2.ЭК	Экзамен квалификационный			
ПМ.3	Организация и обслуживание гостей в процессе проживания		3	
МДК.03.01	Организация и обслуживание гостей а процессе проживания		3	
УП.3.01	Учебная практика		3	
ПП.3.01	Производственная практика		3	
ПМ.3.ЭК	Экзамен квалификационный	3		
ПМ.4	Продажи гостиничного продукта		3	1
МДК.04.01	Организация продаж гостиничного продукта		3	4
УП.4.01	Учебная практика		4	
ПП.4.01	Производственная практика		4	
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный			
ПМ.5	Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих		3	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии горничная		1	
УП.5.01	Учебная практика		1	
ПП.5.01	Производственная практика		1	
ПМ.5.ЭК	Экзамен квалификационный	1		

**Особенности организации промежуточной аттестации
для обучающихся приема 2017 года на базе 11 классов**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	МДК.01.01 Организация деятельности служб бронирования
				[2]	МДК.02.01 Организация деятельности службы приема, размещения и выписка гостей
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.1.01 Учебная практика
				[2]	УП.2.01 Учебная практика
				[2]	ПП.1.01 Производственная практика
				[2]	ПП.2.01 Производственная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.3.01 Учебная практика
				[3]	ПП.3.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.4.01 Учебная практика
				[4]	ПП.4.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный	1	[1]	УП.5.01 Учебная практика

2.3. Специальные требования

Наличие санитарной книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра, наличие спецодежды.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

3.2. Учебный график

3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла:

ОГСЭ.00	<i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</i>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура

Программы математического и общего естественнонаучного цикла:

ЕН.00	<i>Математический и общий естественнонаучный цикл</i>
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Программы общепрофессиональных дисциплин:

ОП.00	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>
ОП.01	Менеджмент
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Экономика организации
ОП.04	Бухгалтерский учет
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности

Программы профессиональных модулей:

ПМ.00	<i>Профессиональные модули</i>
ПМ.01	<i>Бронирование гостиничных услуг</i>
МДК.01.01	Организация деятельности служб бронирования
ПМ.02	<i>Прием, размещение и выписка гостей</i>

МДК 02.01.	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей
ПМ.03	<i>Организация обслуживания гостей в процессе проживания</i>
МДК 03.01.	Организация обслуживания гостей в процессе проживания
ПМ.04	<i>Продажи гостиничного продукта</i>
МДК 04.01	Организация продаж гостиничного продукта
ПМ. 05	<i>Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих</i>
МДК 05.01	Выполнение работ по профессии Горничная

Программы вариативной части:

	<i>Вариативная часть циклов ОПОП</i>
ОП. 7	Сервисная деятельность в гостиничном бизнесе
ОП. 8	Технология делового общения и поведения
ОП. 9	Основы рекламной деятельности
ОП. 10	Основы предпринимательской деятельности (включая Бизнес-планирование, Налоги и налогообложение)
ОП. 11	Деловой иностранный язык
	Налоги и налогообложение
ОП. 12	Анализ финансово-хозяйственной деятельности
ОП. 13	Особенности и традиции народов мира
ОП.14	Управление персоналом

Обоснованность введение в образовательный процесс вариативных курсов согласована с представителем работодателя, а так же обусловлена следующими моментами:

ОП.07. Сервисная деятельность в гостиничном бизнесе:

Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- использовать принципы работы в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности;
- осуществлять пути благоприятного разрешения конфликтов в процессе обслуживания;
- использовать требования современного этикета;
- анализировать процесс оказания услуги;
- оценивать и использовать прогрессивные формы обслуживания;
- способствовать удовлетворению многообразных потребностей и различных индивидуальных запросов.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- особенности ключевых понятий сервисной деятельности;

- особенности принципов классификации услуг и их характеристики;
- основные факторы, влияющие на формирование услуг;
- способы и методы выявления и формирования потребностей человека в индивидуальных услугах
- основные требования к организации обслуживания;
- требования к корпоративной культуре работников сервиса,
- особенности этики обслуживания.

Формируются компетенции: **ОК 1-5, 9**

ОП.08. Технология делового общения и поведения:

Изучение данной дисциплины необходимо в связи с требованиями профессионального стандарта «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» от 07.05.2015 № 282н: в части готовности выполнять **трудовую функцию:** Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами;

Умения ПС: владеть навыками делового общения

Знания ПС: теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций и др.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и клиентами;
- осуществлять выбор способов деятельности, организовывать и планировать свою деятельность, направленную на достижение конкретного результата;
- саморазвиваться;
- осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- позитивно решать различные проблемные и конфликтные ситуации;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- виды социальных взаимодействий;
- роли и ролевые ожидания в общении;

- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы,
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

Формируются компетенции: **ОК 2-3, 6**

ОП.9. Основы рекламной деятельности

Реклама – двигатель торговли. Качественная реклама – это еще и способ повысить качество предоставляемых потребителю услуг, в том числе в сфере гостиничного сервиса. Разбираться в основах рекламных технологий важно для любого профессионала на капиталистическом рынке.

Введение дисциплины в курс позволяет расширить знания и умения в рамках таких профессиональных компетенций, как ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги и ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт, а также ряда общих компетенций (ОК 2,4,6).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять потребительские мотивы в рекламе,
- указывать рекламные задачи применения образа модели,
- анализировать рекламные модули,
- проектировать рекламные кампании.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные функции, цели и задачи рекламы,
- классификацию рекламы, способы её распространения,
- факторы воздействия на потребителя,
- законодательство в сфере рекламы

Формируются компетенции: **ОК 2,4,6**

ОП.10. Основы предпринимательской деятельности

Изучение дисциплины необходимо в связи с требованиями ФГОС ТОП-50 (на этапе введения и реализации ФГОС нового поколения) к планируемым результатам освоения образовательной программы в части формирования общей компетенции: *Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.*

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

Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Формируются компетенции: **ОК 2, 4-6, 8**

ОП.11. Деловой иностранный язык

Изучение дисциплины необходимо в связи с требованиями ФГОС ТОП-50 (на этапе введения и реализации ФГОС нового поколения) к планируемым результатам освоения образовательной программы в части формирования общих компетенций: *Осуществлять профессиональную коммуникацию на иностранном языке применительно к освоенному уровню квалификации и области профессиональной деятельности.*

В связи с требованиями стандартов WorldSkills (компетенция «Администрирование отеля»).

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;

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

Формируются компетенции: **ОК 2-3, 6**

ОП.12. Анализ финансово-хозяйственной деятельности

Цель: формирование у студента аналитического мышления в процессе освоения методологических основ и приобретения практических навыков анализа хозяйственной деятельности, необходимых в практической работе.

Задачи:

- Рассмотреть теоретические основы анализа финансово-хозяйственной деятельности.
- Рассматриваются методики управленческого (внутреннего) анализа на уровне хозяйствующего субъекта, эффективного использования всех видов ресурсов затрат и результатов производственной деятельности.
- Изучить методику анализа основных показателей финансового состояния. Расчет ликвидности, финансовой устойчивости и платежеспособности на основе изложенного

материала.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Проводить сбор информации о внешней и внутренней среде организации;
- Обработать полученную информацию;
- Анализировать информацию о внутренней и внешней среде организации;
- Выбирать метод анализа информации в зависимости от объекта профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- порядок осуществления информационно-аналитической деятельности;
- этапы планирования и прогнозировать деятельность структурного подразделения;
- процесс мотивации субъектов трудового и /или технологического процесса.

Формируются компетенции: **ОК 2-5**

ОП.13. Особенности и традиции народов мира

Изучение дисциплины необходимо в связи с требованиями ФГОС ТОП-50 (на этапе введения и реализации ФГОС нового поколения) к планируемым результатам освоения образовательной программы в части формирования общих компетенций: *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.

Цель: Дать студентам представление о многообразии обычаев и традиций народов мира с учетом особенностей этнической истории, социально-экономического, политического и культурного развития современных этносов.

Задачи:

- Познакомить студентов с обычаями и традициями народов мира разных континентов дать представление об истории развития этносов и классификации народов мира;
- Дать представление об обычаях и традициях народов современной России;
- Сформировать у студентов профессиональные компетенции, необходимые в межкультурной коммуникации специалистов гостиничного сервиса.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать

- специфику современных культурных процессов и основные направления культурной политики в регионах мира;

- исторические особенности этнокультурных традиции регионов мира;

- особенности основных национальных культур мира, их происхождение, систему ценностей и достижений.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь

- использовать знания о национальных традициях и обычаях народов различных культурных регионов мира в повседневной профессиональной деятельности,

- ориентироваться в литературе по культурной географии, этногеографии, культурологии, географии населения; отбирать достоверную информацию этнокультурного содержания в сети Интернет;

- самостоятельно выбирать необходимые специальные географические и исторические карты, статистические данные, использовать различные геоинформационные системы при характеристике обычаев и традиций народов мира.

Формируются компетенции: **ОК 2-4, 6, 8**

ОП.14. Управление персоналом

Изучение данной дисциплины необходимо в связи с требованиями профессионального стандарта «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» от 07.05.2015 № 282н:

*в части готовности выполнять **трудовых функций**: Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения; Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания; Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда*

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

уметь

- ✓ планировать качественные и количественные потребности гостиницы в кадрах;
- ✓ осуществлять подбор персонала;
- ✓ оформлять необходимую кадровую документацию;
- ✓ интерпретировать результаты изучения индивидуальных особенностей сотрудников;
- ✓ выбирать программу обучения, повышения квалификации;
- ✓ разрабатывать процедуру аттестации и критерии оценки деятельности персонала;

знать

- ✓ цели, задачи и практические подходы к организации работы персонала современной гостиницы;
- ✓ методику определения потребности в трудовых ресурсах;

- ✓ источники и способы привлечения персонала;
- ✓ методы и технологию отбора и найма персонала в гостиницу;
- ✓ критерии оценки кандидатов;
- ✓ правила оформления основных документов, регламентирующих работу персонала;
- ✓ производственные стандарты работы различных служб гостиницы;
- ✓ содержание процесса адаптации в гостинице;
- ✓ роль корпоративной культуры в организации работы персонала гостиницы;
- ✓ основные формы обучения в гостинице;
- ✓ особенности работы с кадровым резервом гостиницы;
- ✓ понятие, алгоритм, виды и критерии аттестации персонала гостиницы

Формируются компетенции: ОК 2, 3, 6-8

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическими рекомендациями с указанием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

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

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

Образовательное учреждение, располагает материально-технической базой обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

Выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий,

Освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях происходит в условиях реальной производственной среды.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

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

Лаборатории и тренинговые кабинеты:

- ✓ информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- ✓ гостиничный номер;
- ✓ служба приема и размещения гостей;
- ✓ служба бронирования гостиничных услуг;
- ✓ служба продажи и маркетинга.

Спортивный комплекс:

- ✓ спортивный зал;
- ✓ открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- ✓ стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

- ✓ библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- ✓ актовый зал.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающимися

Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Промежуточная аттестация организуется в соответствии с учебным планом.

Положения о текущем и промежуточном контроле и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены образовательным учреждением самостоятельно.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

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

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основании Порядка организации и проведения Государственной итоговой аттестации выпускников учреждений профессионального образования РФ.

Государственная итоговая аттестация является процессом экспертизы созданных в образовательном учреждении условий достижения образованности выпускников в соответствии с требованиями ФГОС.

Выпускная квалификационная работа – обязательный компонент итоговой государственной аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», дающий представление об уровне подготовленности выпускника к выполнению функциональных обязанностей менеджера, и выполняется в виде дипломного проекта с включением в процедуру защиты демонстрационного экзамена с элементами методик WorldSkills Russia по компетенции «Администрирование отеля».

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также призвана обеспечивать наиболее глубокую и системную оценку готовности выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности. Тематика дипломного проекта соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования и должна отражать основные сферы и направления деятельности менеджера в гостиничной сфере в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно-правовых форм.

Защита выпускной квалификационной 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 дипломном проекте проблем и вопросов;

- выявление степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития сферы сервиса.

В ходе выполнения и представления результатов дипломного проекта студент должен:

- показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;

- показать достаточный уровень подготовки, соответствующей требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», способность и умения применять 4 теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед специалистами в современных условиях;

- показать умения 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 умения систематизировать и анализировать полученные данные;

- выделить элементы новизны по исследуемой проблеме;

- представлять результаты исследований, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологией.

В дипломном проекте могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах (проектах).

В процедуру защиты выпускной квалификационной работы включен демонстрационный экзамен с элементами методик WorldSkills Russia по компетенции «Администрирование отеля», который проводится с целью оценки уровня сформированности профессиональных компетенций выпускника в рамках вида профессиональной деятельности: Прием, размещение и выписка гостей в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и требований рынка труда. Профессиональные задания для демонстрационного экзамена разработаны в соответствии с содержанием профессионального модуля «Прием, размещение и выписка гостей» и на основе конкурсного задания Национального чемпионата WorldSkills Russia 2016 по компетенции «Администрирование отеля».

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации выпускников является представление документов, подтверждающих освоение студентами компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности (успешное освоение профессиональных модулей).

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и

объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» на выполнение выпускной квалификационной работы отводится четыре недели, на защиту выпускной квалификационной работы – две недели. В период выполнения дипломного проекта на консультации для каждого студента предусмотрено не более двух часов в неделю по графику, составленному руководителем выпускной квалификационной работы.

Программа государственной итоговой аттестации, включая вид аттестационных испытаний и содержание государственной итоговой аттестации, сроки, условия подготовки и проведения аттестационных испытаний, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценивания результатов государственной итоговой аттестации доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Темы дипломных проектов определяются образовательной организацией, согласовывается с работодателем. Студенту предоставляется право выбора темы дипломного проекта из предложенного перечня тем. Выпускник имеет право предложить на согласование методическому объединению собственную тему дипломного проекта с обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения (в том числе предварительно согласованную с работодателем). При этом тематика дипломного проекта должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта каждому студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за студентами тем дипломных проектов, назначение руководителей и консультантов оформляется приказом директора колледжа. По утвержденным темам руководители дипломных проектов разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задания на дипломный проект выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший

учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Допуск к государственной итоговой аттестации оформляется приказом директора колледжа на основании решения педагогического совета. Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором колледжа и доводится до сведения студентов. Общее руководство и контроль над ходом выполнения дипломных проектов осуществляют заместитель директора по учебной работе, заведующий отделением.

Основными функциями руководителя дипломного проекта являются:

- разработка тем дипломных проектов;
- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения дипломного проекта;
- подготовка письменного отзыва на дипломный проект.

По завершении студентом дипломного проекта руководитель его подписывает и с заданием, отзывом передает в учебную часть не позднее, чем за 7 дней до защиты. Дипломные проекты подлежат обязательному рецензированию.

Рецензирование осуществляется представителями организаций, предприятий - социальных партнеров, а также руководящими и педагогическими работниками профессиональных образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломного проекта. Содержание рецензии доводится до сведения студентов не позднее, чем за день до защиты дипломного проекта.

Внесение изменений в дипломный проект после получения рецензии не допускается. Во время защиты студент вправе согласиться или не согласиться с рецензией, обосновав свой выбор.

В целях определения соответствия результатов освоения студентами ППССЗ соответствующим требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников, преподавателей колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию и экспертов WorldSkills Russia по компетенции «Администрирование отеля» в составе:

- председателя;
- заместителя председателя;

- члены комиссии в соответствии с приказом (в том числе, представители работодателей, эксперт WorldSkills Russia по компетенции «Администрирование отеля»);

- ответственный секретарь. Выпускникам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности;

- программа государственной итоговой аттестации по специальности;

- приказ директора колледжа о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;

- зачетные книжки студентов;

- выполненные дипломные проекты с отзывом руководителя и рецензией;

- сведения об образовательных достижениях выпускников (сводные ведомости, протоколы об освоении профессиональных модулей);

- протоколы заседания государственной экзаменационной комиссии;

*- при наличии выпускник представляет портфель (портфолио) индивидуальных образовательных достижений выпускника: отчет о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по профилю специальности, характеристики с мест прохождения практики и т.д.

Защита выпускных квалификационных работ проводятся в специально подготовленных аудиториях на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На защиту одной выпускной квалификационной работы отводится до 45 минут.

Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии, и, как правило, включает:

- демонстрацию выпускником трудовых действий при выполнении профессионального задания (не более 20 минут);

- доклад студента (не более 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии и ответы студента.

Требования к выполнению дипломного проекта представлены в Программе государственной итоговой аттестации, утверждаемой ежегодно.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот

же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

При неявке на защиту до окончания работы 8 государственной аттестационной комиссией проставляется отметка «не явился» и секретарь доводит информацию до учебной части. Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим. Все решения государственной аттестационной комиссии оформляются протоколами.

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине. Лица, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледж до даты заседания педагогического совета по допуску к государственной итоговой аттестации в текущем учебном году, включающей в себя подготовку и (или) защиту выпускной квалификационной работы. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Дата начала ГИА по соответствующей образовательной программе среднего профессионального образования устанавливается в соответствии с календарным учебным

графиком на текущий учебный год. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.