

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Волгоградский колледж управления и новых технологий»
(ГБОУ СПО ВКУиНТ)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СПО ВКУиНТ


А.Ю. Акимцев

«30» 09 2013 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

специальность

**101101 Гостиничный сервис
базовой подготовки**

квалификация

менеджер

форма обучения

очная, заочная

Волгоград, 2013

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **101101 Гостиничный сервис**, входящей в укрупненную группу специальностей **100000 Сфера обслуживания**, по направлению 101100 Гостиничное дело.

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Волгоградский колледж управления и новых технологий»

Разработчики (автор, составитель):

Озерина Олеся Васильевна, преподаватель ГБОУ СПО ВКУиНТ

Иванова Марина Александровна, преподаватель ГБОУ СПО ВКУиНТ

Петренко Светлана Владимировна, преподаватель ГБОУ СПО ВКУиНТ

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по НМР

ГБОУ СПО ВКУиНТ

И.А. Лысенко

«18» 09 2013 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УВР

ГБОУ СПО ВКУиНТ

Т.Е. Солодова

«18» 09 2013 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УП и ПР

ГБОУ СПО ВКУиНТ

Ю.В. Пронин

«18» 09 2013 г.

СОГЛАСОВАНО

Представитель руководства по качеству

ГБОУ СПО ВКУиНТ

С.И. Вершинина

«18» 09 2013 г.

Рекомендовано Методическим советом ГБОУ СПО ВКУиНТ

Протокол Методического совета № 1 от «24» 09 2013 г.

Согласовано

*ОАО «Гостиничный комплекс
«Южный»*

Директор Марков Н.В. Поликутин



СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	4
1.1 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО	4
1.2 Общая характеристика ОПОП СПО.....	5
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП СПО	5
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника	6
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	6
3 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП СПО	6
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО	8
4.1 Календарный учебный график	8
4.2 Рабочий учебный план	8
4.3 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	9
4.4 Программы практик	9
5 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП СПО	10
6 Характеристика социокультурной среды колледжа	12
7 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО	12
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего и рубежного контроля успеваемости и промежуточной аттестации	12
7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников	13
8 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	14
Приложения	

1 Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО), реализуемая в государственном бюджетном образовательном учреждении «Волгоградский колледж управления и новых технологий» по специальности **101101 Гостиничный сервис**, входящей в укрупненную группу специальностей 100000 Сфера обслуживания, по направлению 101100 Гостиничное дело, представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО).

ОПОП СПО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, календарный учебный график, и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также методические материалы, разработанные для обеспечения образовательного процесса.

1.1 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **101101 Гостиничный сервис**, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 273 от 05.04.2010 г.;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №184 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. №291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 6 июня 2013 г. №443 "Об утверждении Порядка и случаев перехода лиц, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования, с платного обучения на бесплатное";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. №968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Положение об основной профессиональной образовательной программе ГБОУ СПО ВКУиНТ;
- Устав ГБОУ СПО ВКУиНТ.

1.2 Общая характеристика ОПОП СПО

1.2.1 Цель ОПОП СПО

ОПОП СПО имеет своей целью: обеспечить качественную подготовку выпускников и методическую поддержку выполнения требований ФГОС СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис базовой подготовки.

1.2.2 Срок освоения ОПОП СПО

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 101101 Гостиничный сервис при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводится в таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Менеджер	1 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		2 года 10 месяцев

Лица, имеющие квалификацию по профессии среднего профессионального образования и принятые на обучение по ОПОП по специальностям среднего профессионального образования, соответствующим имеющейся у них профессии, имеют право на ускоренное обучение по таким программам в соответствии с индивидуальными учебными планами.

Обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой образовательной программы, осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами образовательной организации.

1.2.3 Трудоемкость ОПОП СПО

Трудоемкость освоения обучающимися данный ОПОП СПО за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО и учебным планам по специальности составляет всего по циклам ОПОП (по ФГОС) – 3456 часа; всего по циклам, включая общеобразовательный цикл – 5562 часов; производственная практика (преддипломная) - 4 недели, государственная итоговая аттестация- 6 недель.

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП СПО

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании;
- аттестат об основном общем образовании;

- диплом о начальном профессиональном образовании с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам базисного учебного плана общеобразовательных учреждений;
- документ об образовании более высокого уровня.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис областью профессиональной деятельности является:

- организация обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения.

2.2 Объектами профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника в соответствии с ФГОС СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис являются:

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

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

3 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП СПО

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Бронирование гостиничных услуг.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

2. Прием, размещение и выписка гостей.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

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

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

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

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

3. Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

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

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

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

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

4. Продажи гостиничного продукта.

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

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

6. Организация услуг питания при гостинице.

ПК 6.1. Организовывать работы службы общественного питания при гостинице.

ПК.6.2. Обеспечивать культуру обслуживания на предприятиях общественного питания.

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис пакет документов ОПОП СПО содержит информацию об объеме, содержании, планируемых результатах; организационно-педагогических условиях, а также сроках и формах аттестации.

В состав пакета документов входят следующие материалы:

4.1 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП СПО специальности 101101 Гостиничный сервис базовой подготовки, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график прилагается.

4.2 Учебный план

Учебный план состоит из двух разделов:

1. График учебного процесса, в котором указывается последовательность реализации ОПОП СПО специальности 101101 Гостиничный сервис, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговая аттестации, каникулы.

2. План учебного процесса, где указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам и профессиональным модулям, а также практикам.

Комментарии к учебному плану ОПОП СПО содержат информацию о том, в рамках каких дисциплин, профессиональных моделей и практик формируются необходимые менеджеру требования.

В пояснениях к учебному плану:

- конкретизируются вопросы организации учебного процесса и режима занятий;

- приведены данные по использованию банка часов вариативной части ОПОП СПО;

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

- описано назначение всех видов практик и др.

Учебный план прилагается.

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей определяют

- место и назначение учебной дисциплины/профессионального модуля в ОПОП СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис;

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

- условия реализации рабочей программы;

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

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разработаны на основании Методических рекомендаций по разработке и оформлению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с требованиями ФГОС СПО и утверждаются на Методическом совете колледжа.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей прилагаются.

4.4 Программы практик

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

Рабочая программа преддипломной практики строится аналогично, с тем отличием, что практика направлена на проверку готовности выпускников к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

При реализации данной ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик:

Таблица 4

Код	Элементы структуры ОПОП СПО
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Бронирование гостиничных услуг
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Прием, размещение и выписка гостей
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Организация обслуживания гостей в процессе проживания
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04	Продажи гостиничного продукта
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
УП.05	Учебная практика
ПМ.06	Организация услуг питания при гостинице
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)

Рабочие программы учебной и производственных (по профилю специальности и преддипломной) практик прилагаются.

5 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП СПО

Ресурсное обеспечение данной ОПОП СПО формируется на основе требований к условиям реализации ОПОП СПО, определяемых ФГОС СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис.

Реализация ОПОП СПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Реализация ОПОП СПО должна обеспечивать:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной

деятельности.

При использовании электронных изданий колледж должен обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж должен быть обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

а) библиотеку с техническими возможностями перевода основных библиотечных фондов в электронную форму и необходимыми условиями их хранения и пользования;

б) компьютерные классы для работы с учебно-методическими комплексами.

Для реализации ОПОП СПО имеются:

1) компьютерные классы общего пользования с подключением к Интернету для работы одной академической группы одновременно;

2) компьютерные мультимедийные проекторы для проведения лекционных занятий, и другая техника для презентаций учебного материала;

3) учебная гостиница;

4) основные базы производственных практик, с которыми у колледжа оформлены договорные отношения, на основании которых базы обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

В целом ресурсное обеспечение ОПОП СПО формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ СПО, определяемых ФГОС СПО по данному направлению подготовки.

В учебных корпусах имеется более 15 аудиторий, спортивный зал, восемь компьютерных классов, подключенных к глобальной информационной сети «Интернет», учебная гостиница.

Все компьютерные классы подключены к сети Интернет, могут использоваться для проведения тестирования студентов в режимах on-line и off-line. При проведении занятий в компьютерных классах используется мультимедийное оборудование: проекторы и мультимедийные доски.

На всех компьютерах установлены лицензионные программы: ОС Microsoft Windows Vista, Microsoft Office 2007, WinRAR, Антивирус Касперского, а также специализированное ПО: 1С Предприятие 8.1/8.2, Carell Draw, Adobe Photoshop, Компас – 3D, Fine Reader, Pascal ABC др.).

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.

6 Характеристика социокультурной среды колледжа

В ГБОУ СПО ВКУиНТ создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся. Изменившееся социокультурное общественное устройство требует от колледжа уделять особое внимание процессу вхождения молодого специалиста в профессиональную среду. Социокультурная среда колледжа влияет на всестороннее развитие личности обучающихся, а также на профессиональную подготовку и формирование таких общих компетентностей, как способность понимать сущность и значимость своей будущей профессии, принимать решения в нестандартных ситуациях, работать в коллективе, взаимодействовать с социальными партнерами, коллегами, организовывать собственную деятельность и т. д.

7 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис оценка качества обучающимися по освоению ОПОП СПО включает текущий и рубежный контроль успеваемости, промежуточные и итоговую государственную аттестации.

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится в ГБОУ СПО ВКУиНТ по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями и доводятся до сведения обучающихся.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Порядок и форма проведения зачетов и экзаменов устанавливается соответствующими нормативными документами ГБОУ СПО ВКУиНТ.

Цель осуществления промежуточной аттестации – подведение итогов работы обучающегося в семестре и/или за учебный год, а так же принятие соответствующих административных решений о возможности дальнейшего освоения им учебной программы (перевод обучающегося на следующий курс, академический отпуск, отчисление и т.д.).

Пакет методических и контрольно-оценочных материалов должен систематически пополняться и обновляться.

Фонды оценочных средств прилагаются.

7.2 Государственная (итоговая) аттестация выпускников ОПОП СПО

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа), при этом на подготовку к ГИА отводится 4 недели, на защиту выпускной квалификационной работы – 2 недели.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства

(дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

Программа государственной (итоговой) аттестации прилагается.

8 Другие нормативно-методические документации и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Оценка текущего контроля знаний и промежуточной аттестации проводится в ГБОУ СПО ВКУиНТ по рейтинговой системе оценки и контроля (далее – рейтинг-контроль) на основании «Положения о текущем контроле и оценке учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся».

Рейтинговая система оценки и контроля - это система организации образовательного процесса, при которой проводится регулярная оценка учебных знаний, умений и навыков студентов, а также оценка их общественной, творческой активности, научно-исследовательской деятельности в течение учебного года.

Целью организации рейтинг-контроля является повышение качества подготовки студентов путём управления их учебной деятельностью в период всего обучения.

Задачи рейтинг-контроля:

- формирование у студентов мотивации к систематической работе;
- текущий анализ и контроль уровня освоения содержания учебной дисциплины в течение семестра и учебного года в целом;
- упорядочение, прозрачность и расширение возможностей применения различных видов и форм контроля (аттестации);
- построение оперативной системы корректирующих действий;
- систематизация совместной работы студента и преподавателя по качественному освоению студентом содержания УД и ПМ;
- дифференциация образовательного процесса колледжа посредством обеспечения индивидуального подхода к студентам;
- построение эффективной системы поощрений и стимулирования (назначение стипендии, ее размер, благодарности и др.) деятельности студентов по достижению ими наилучшего результата.

Максимальное количество баллов, которые может получить студент за семестр по УД, МДК, практике – 100, в том числе: 60 баллов – за текущий контроль; 40 баллов – итоговый контроль (промежуточная аттестация).

Баллы распределяются на 3 контрольных периода следующим образом:

18-30 баллов – в первом контрольном периоде (середина семестра);

18-30 баллов – во втором контрольном периоде (неделя перед сессией/промежуточной аттестацией);

25-40 баллов – в третьем контрольном периоде (промежуточная аттестация).

ПРИЛОЖЕНИЯ

Перечень приложений

- Приложение 1. **Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 101101 Гостиничный сервис**
- Приложение 2. **Базисный учебный план**
- Приложение 3. **Учебный план**
- Приложение 4. **Календарный учебный график**
- Приложение 5. **Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей**
- Приложение 5.1 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии»
 - Приложение 5.2 Рабочая программа учебной дисциплины «История»
 - Приложение 5.3 Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык»
 - Приложение 5.3.1 Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык/английский язык»
 - Приложение 5.3.2 Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык/немецкий язык»
 - Приложение 5.3.3 Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык/французский язык»
 - Приложение 5.4 Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура»
 - Приложение 5.5 Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык (профессиональный)»
 - Приложение 5.6 Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»
 - Приложение 5.6 Рабочая программа учебной дисциплины «Менеджмент»
 - Приложение 5.7 Рабочая программа учебной дисциплины «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»
 - Приложение 5.8 Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика организации»
 - Приложение 5.9 Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет»
 - Приложение 5.10 Рабочая программа учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц»
 - Приложение 5.11 Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»
 - Приложение 5.12 Рабочая программа учебной дисциплины «Гостиничная индустрия»
 - Приложение 5.13 Рабочая программа учебной дисциплины «Организация туризма»
 - Приложение 5.14 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг»
 - Приложение 5.15 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей»
 - Приложение 5.16 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»
 - Приложение 5.17 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта»
 - Приложение 5.18 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих»
 - Приложение 5.19 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация услуг питания при гостинице»
 - Приложение 5.20 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы профессионального становления»

Приложение 6 **Рабочие программы практик**

Приложение 6.1 Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг»

Приложение 6.2 Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей»

Приложение 6.3 Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей»

Приложение 6.4 Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»

Приложение 6.5 Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»

Приложение 6.6 Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта»

Приложение 6.7 Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта»

Приложение 6.8 Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих»

Приложение 6.9 Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация услуг питания при гостинице»

Приложение 6.10 Рабочая программа преддипломной практики

Приложение 7 **Общие нормативные документы**

Приложение 8 **Методическая документация и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**