




СОГЛАСОВАНО

на заседании
Студенческого Совета
Председатель

 П.А. Котовану
«31» марта 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании
Педагогического Совета

Протокол № 5
от «31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ «КУП»



_____ А.А. Батрак
«01» апреля 2022 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА - ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.14 Гостиничное дело

УГС 43.00.00 Сервис и туризм

*(Укрупнённая группа профессий, специальностей и направлений подготовки,
с указанием кода)*

Квалификация выпускника

Специалист по гостеприимству

Срок получения образования: на базе основного общего образования
- 4 года 10 месяцев

Форма обучения - заочная

Москва
2022

Основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело, разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1552 (с изменениями и дополнениями)

Организация разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Колледж управления и производства» (ЧПОУ «КУП»)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии протокол № 4 от «31» марта 2022 г.

Председатель ПЦК  А.В. Шаврина

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

**ООО «Универсал Плюс»
Генеральный директор**



А.К. Авакян

« 01 » апреля 2022 г.

Оглавление

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1	Определение основной образовательной программы.....	4
1.2	Нормативные основания для разработки ППССЗ.....	5
1.3	Перечень сокращений, используемых в тексте ППССЗ:.....	6
1.4	Общая характеристика ППССЗ.....	6
2.	СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	7
2.1	Структура образовательной программы.....	7
2.2	Организация учебного процесса.....	10
2.3	Организация практической подготовки.....	13
2.4	Организация государственной итоговой аттестации.....	14
2.5	Организация воспитательной работы. Социокультурная среда колледжа.....	15
2.6	Организация образовательной деятельности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	17
3	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ.....	17
3.1	Область профессиональной деятельности выпускников.....	17
3.2	Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	19
3.3	Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ.....	29
4.	ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ.....	31
4.1	Общесистемные требования.....	31
4.2	Требования к материально - техническому обеспечению.....	31
4.3	Требования к кадровым условиям реализации.....	33
4.4	Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	34
4.5	Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.....	34
	ПРИЛОЖЕНИЯ.....	35
	Приложение 1. Учебный план, включая календарный учебный график.....	35
	Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин.....	35
	Приложение 3. Рабочие программы профессиональных модулей.....	35
	Приложение 4. Рабочие программы учебной и производственной практик в рамках практической подготовки.....	35
	Приложение 5. Фонды оценочных средств учебных дисциплин.....	35
	Приложение 6. Фонды оценочных средств профессиональных модулей.....	35
	Приложение 7. Фонды оценочных средств учебной и производственной практик.....	35
	Приложение 8. Программа государственной итоговой аттестации.....	35
	Приложение 9. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации.....	35
	Приложение 10. Рабочая программа воспитания.....	35
	Приложение 11. Календарный план воспитательной работы.....	35
	Приложение 12. Методические рекомендации.....	35

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Определение основной образовательной программы

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее, ППССЗ) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1552 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело" (с изменениями и дополнениями) и с учетом соответствующей примерной основной образовательной программы (далее – ПООП).

ППССЗ предназначена для использования в структурных подразделениях Частного профессионального образовательного учреждения «Колледж управления и производства» (далее – ЧПОУ «КУП», Колледж), участвующих в ее разработке, реализации, мониторинге и актуализации.

ППССЗ по специальности СПО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ЧПОУ «КУП» с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований на основе ФГОС по специальности СПО.

Колледж предоставляет обучающимся участвовать в распределении вариативной части на этапе разработки образовательной программы среднего профессионального образования через анкетирование, обсуждение на заседаниях Студенческого совета и участие в заседаниях Педагогического совета.

ППССЗ по специальности СПО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: план учебного процесса, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, рабочие программы учебной и производственной практик, оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы, формы итоговой аттестации, иные компоненты, обеспечивающие качество подготовки обучающихся и реализацию соответствующей образовательной программы.

При разработке ППССЗ ЧПОУ «КУП» формирует требования к результатам ее освоения в части профессиональных компетенций на основе соответствующих профессиональных стандартов, перечень которых представлен Разделе 3 «Требования к результатам освоения образовательной программы».

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

При реализации ППССЗ отдельные фрагменты реализуются с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Реализация программы осуществляется колледжем самостоятельно без привлечения сетевой формы. Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

Образовательная программа реализуется на базе основного общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

Воспитание обучающихся при освоении ими ППССЗ осуществляется на основе

включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

1.2 Нормативные основания для разработки ППССЗ

Нормативные основания для разработки ППССЗ СПО:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности) (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 5.08.2020 "О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1552 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный N 44662) (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413) (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. № 282н «Об утверждении профессионального стандарта 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса;/сети гостиниц»;
- Примерная основная образовательная программа специальности среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259 «О направлении доработанных методических рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 года № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»;
- Инструктивно-методическое письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 20.07.2020 №05-772 по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования;
- Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. № 06-846 "Методические рекомендации по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";

- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки РФ, <http://www.edu.ru>;
- Устав Частного профессионального образовательного учреждения «Колледж управления и производства»;
- Локально-нормативные документы ЧПОУ «КУП».

1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ППССЗ:

СПО - среднее профессиональное образование
 ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
 ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена
 ОК - общая компетенция
 ПК - профессиональная компетенция
 ПМ - профессиональный модуль
 ПрП – Практическая подготовка
 МДК - междисциплинарный курс
 ГИА - государственная итоговая аттестация
 ГЭК - государственная экзаменационная комиссия
 ВКР - выпускная квалификационная работа
 ВД – Вид деятельности
 УП – Учебная практика
 ПП – Производственная практика
 СО - Среднее общее образование
 ОГСЭ.00 - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
 ЕН.00 - Математический и общий естественнонаучный цикл
 ОП.00 – Общепрофессиональный цикл
 П.00 – Профессиональный цикл

1.4 Общая характеристика ППССЗ

Целью данной ППССЗ является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО специальности 43.02.14 Гостиничное дело и на этой основе развитие социально-личностных качеств выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения, а также формирование профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО через качественные базовые гуманитарные, социальные, экономические, математические и естественнонаучные и профессиональные знания, востребованные обществом.

Форма обучения: заочная.

Образовательная программа разработана в соответствии с выбранной квалификацией специалиста: специалист по гостеприимству.

Объем ППССЗ на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов.

Срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от применяемых образовательных технологий с одновременным получением среднего общего образования составляет на базе основного общего образования - 4 года 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих основное общее образование, о чем свидетельствует предъявляемый аттестат об основном общем образовании и в соответствии с Правилами приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования в Частное профессиональное образовательное учреждение «Колледж управления и производства» на 2022/2023 учебный год ЧПОУ "КУП" <https://cmp2014.ru/wp-content/uploads/2021/03/018-Ob-utverzhenii-Pravil-priema-na-2021-2022-uchebnyj-god.pdf>.

2. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Структура образовательной программы

Структура образовательной программы включает в себя среднее общее образование и циклы ППСЗ, состоящие из обязательной и вариативной части.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

среднее общее образование

общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

математический и общий естественнонаучный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена

Таблица № 1

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Среднее общее образование	1476	-
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	468	32
Математический и общий естественнонаучный цикл	144	13
Общепрофессиональный цикл	612	579
Профессиональный цикл	1728	672
Государственная итоговая аттестация	216	
Общий объем образовательной программы:		
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940	

2.1.1 Среднее общее образование

Реализация среднего общего образования (далее – СОО) на базе основного общего образования (далее – ОО) в рамках ППСЗ осуществляется концентрированно путем реализации общеобразовательного цикла в течение первого года обучения с учётом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования.

Учебный план по профилю и (или) индивидуальный учебный план предусматривают изучение не менее одного учебного предмета из каждой обязательной предметной области, определенной ФГОС СОО.

Общими для включения в учебный план являются учебные предметы:

«Русский язык»,
 «Литература»,
 «Иностранный язык»,
 «Математика»,
 «История» (или «Россия в мире»),
 «Физическая культура»,
 «Основы безопасности жизнедеятельности»;
 «Астрономия».

Предусмотрено освоение результатов ФГОС СОО по одному из предметов обязательной предметной области «Родной язык и родная литература» - Родная русская литература.

На углубленном уровне (профильные дисциплины) изучаются: Математика, География, Экономика (в том числе индивидуальный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках профильной дисциплины «Экономика (в том числе индивидуальный проект)». Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года.

Изучение элективных курсов и дополнительных учебных предметов «Введение в специальность»/«Технология» направлены на обеспечение: удовлетворения индивидуальных запросов обучающихся; общеобразовательную, общекультурную составляющую при получении СОО; развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы; развитие навыков самообразования и само проектирования; углубление, расширение и систематизацию знаний в выбранной области научного знания или вида деятельности.

2.1.2 Профессиональная подготовка

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных Главой 3 настоящей ППСЗ, и составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы 1296 часов (30 процентов) распределена в соответствии с потребностями работодателей и дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно выбранной квалификации, углубления подготовки обучающегося для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Таблица №2

Распределение часов вариативной части

1. Увеличение нагрузки по дисциплинам и ПМ:

№ п/п	Наименование учебного цикла	Обоснование необходимости введения дополнительных часов	Кол-во дополнительно введённых часов
1	ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический	Углубление подготовки обучающегося для формирования компетенций отраженных в	32

		ППССЗ	
2	ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный	Углубление подготовки обучающегося для формирования компетенций, отраженных в ППССЗ	13
3	ОП.00 Общепрофессиональный цикл	Углубление подготовки обучающегося для формирования компетенций отраженных в ППССЗ, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда	525
4	П.00 Профессиональный цикл	Формирование компетенций на производственной практике, отраженных в ППССЗ, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда, профессиональным стандартами, компетенциями WorldSkills	672
Итого:			1242

2. Введение новых учебных дисциплин и междисциплинарных курсов:

№ п/п	Наименование дополнительных учебных дисциплин и/или профессиональных модулей/МДК	Обоснование необходимости введения учебных дисциплин и/или профессиональных модулей/МДК	Кол-во дополнительно введенных часов
1	ОП 09 Управленческая психология	Углубление подготовки обучающегося для формирования компетенций, отраженных в ППССЗ, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда, профессиональным стандартами, компетенциями WorldSkills	54
Итого:			54

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем

естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяются объемы работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся из расчета нагрузки 36 часов в неделю.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено не менее 70% от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного Таблицей №1.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным предметам, дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура/Адаптивная физическая культура".

Общий объем дисциплины "Физическая культура/Адаптивная физическая культура" 176 академических часов.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 77 академических часов, из них на освоение основ военной службы – 54 часа (70 процентов) от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик в форме практической подготовки: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются в несколько периодов. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, составляет в объеме 25% от профессионального цикла ППСЗ.

Во время обучения предусмотрены консультации в рамках изучения учебных дисциплин/междисциплинарных курсов.

2.2 Организация учебного процесса

Учебный процесс колледжа организуется в соответствии с Положением о промежуточной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (Приказ № 01-03-097 от 1 сентября 2021г.) <https://cmp2014.ru/wp-content/uploads/2021/09/21-097-Ob-utverzhenii-Polozheniya-ob-ekzamene-po-professionalnomu-modulyu-PDF.pdf>, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Частном профессиональном образовательном учреждении «Колледж управления и производства», Положением о порядке организации учебного процесса по заочной форме обучения в Частном профессиональном образовательном учреждении «Колледж управления и производства» (Приказ № 01-03-105/3 от 1 сентября 2021г.) <https://cmp2014.ru/wp-content/uploads/2021/10/21-105-3-Ob-utverzhenii-Poryadka-organizatsii-uchebnogo-protsesssa-po-zaochnoj-forme-obucheniya-PDF.pdf> и иными нормативными документами Колледжа.

Учебный год начинается 01 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком.

Максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Заочная форма - форма обучения сочетает в себе черты самостоятельной подготовки и очного обучения и характеризуется этапностью.

На первом этапе обучающийся осваивает базовые знания, умения, компетенции путем изучения учебно-методической литературы и иных информационных ресурсов (установочная сессия), на втором - преподаватель проводит проверку освоенного обучающимся материала. Эти этапы, как правило, определяются в соответствии с графиком учебного процесса образовательной программы.

Основным документом, регламентирующим порядок реализации ОПОП по специальности является Учебный план.

Учебный план разработан с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413) (с изменениями и дополнениями), Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, а также с учетом ПООП и Положением об учебном плане основной образовательной программы среднего профессионального образования в Частном профессиональном образовательном учреждении «Колледж управления и производства» <https://cmp2014.ru/wp-content/uploads/2021/10/21-105-9-Ob-utverzhdanii-Polozhenie-ob-uchebnom-plane-OOP-SPO-PDF.pdf>.

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики ППССЗ:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и семестрам; перечень предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам);

- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим; сроки прохождения и продолжительность производственной (преддипломной) практики;

- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения.

При формировании учебного плана заочной формы обучения учитываются следующие нормы:

- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся независимо от формы получения образования составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки;

- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся (объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий) при освоении образовательной программы СПО в заочной форме составляет, как правило, не менее 160 часов;

- в максимальный объем аудиторной учебной нагрузки (объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий) при заочной форме обучения не входят учебная и производственная практика в составе ПМ, реализуемые обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета;

- наименование дисциплин и их группирование по циклам идентично учебным планам для очного обучения, причем объем часов дисциплин и междисциплинарных курсов может составлять до 30% от объема часов очной формы обучения.

- дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» реализуется в течение всего периода обучения;

- по дисциплине «Физическая культура\Адаптивная физическая культура» предусматриваются занятия в объеме не менее двух часов, которые проводятся как установочные.

по указанным выше дисциплинам допускается формирование индивидуального учебного плана;

- выполнение курсовой работы (проекта) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального цикла и(или) ПМ (модулям) профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение и в объеме, предусмотренном рабочим учебным планом для очной формы обучения.

В учебном плане выделены: объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, практики в форме практической подготовки (в профессиональном цикле) и объем самостоятельной работы обучающихся.

Учебный план состоит из разделов:

- титульная часть (полное наименование образовательного учреждения);

- календарный учебный график;

- сводные данные по бюджету времени (в неделях);

- план учебного процесса;

- наименование комплексного вида контроля (в случае его наличия);

- перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

- пояснительная записка к учебному плану.

Календарный учебный график устанавливает последовательность теоретического обучения, промежуточной аттестации, практики в форме практической подготовки, государственной итоговой аттестации и каникул.

Календарный учебный график составляется на каждый учебный год в соответствии с ФГОС по специальности, примерной ОПОП и Положением о календарном учебном графике основной образовательной программы среднего профессионального образования в Частном профессиональном образовательном учреждении «Колледж управления и производства» <https://cmp2014.ru/wp-content/uploads/2021/10/21-105-8-Ob-utverzhdenii-Polozheniya-o-KUG-OOP-SPO-PDF.pdf>.

При составлении календарного учебного графика учитывается следующее:

- учебный год начинается с 01 сентября по 31 августа (включая каникулы);

- учебный год делится на два семестра;

- продолжительность каникул в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе – две недели в зимний период;

- учебная и производственная практики могут реализоваться как концентрировано, так и рассредоточено в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями;

- освоение ППСЗ завершается государственной итоговой аттестацией.

При заочной форме обучения осуществляются следующие виды учебной деятельности: обзорные и установочные занятия, включая лекции, практические и лабораторные занятия, курсовые работы (проекты) для программ подготовки специалистов среднего звена, консультации, производственная практика, а также могут проводиться другие виды учебной деятельности.

Основной формой организации образовательного процесса в образовательных организациях при заочной форме обучения является лабораторно-экзаменационная сессия, включающая в себя весь комплекс лабораторно-практических работ, теоретического обучения и оценочных мероприятий (промежуточная и итоговая аттестация) (далее -

сессия) в рамках получения среднего профессионального образования.

Сессия обеспечивает управление учебной деятельностью обучающегося заочной формы обучения и проводится с целью определения:

- уровня освоения теоретических знаний по дисциплине или ряду дисциплин, МДК и ПМ;
- сформированности ОК и ПК;
- умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных и практических работ;
- наличия умений самостоятельной работы с учебной литературой и иными информационными ресурсами, учебно-методическими материалами.

Сессия, в пределах отводимой на нее общей продолжительности времени, может быть разделена на несколько частей (периодов сессии) исходя из особенностей работы образовательной организации и контингента обучающихся.

В межсессионный период обучающимися по заочной форме обучения выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более десяти, а по отдельной дисциплине, МДК, ПМ - не более двух. Выполнение домашних контрольных работ и их рецензирование может выполняться с использованием всех доступных современных информационных технологий.

Для проведения промежуточной аттестации ежегодно разрабатываются фонды оценочных средств.

Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация каждый семестр не планируется. Учет учебных достижений проводится при помощи различных форм текущего контроля.

Структура управления реализацией ОПОП: Педагогический совет, Совет трудового Коллектива, Студенческий совет. Структура административного персонала: директор – осуществляет общее руководство, заместители директора осуществляют руководство по направлениям. Для обеспечения выполнения задач по реализации ОПОП создана методическая служба, предметно-цикловые комиссии, служба кураторов.

Учебный план, включая Календарный учебный график, Рабочие программы учебных дисциплин (профессиональных модулей) приведены в Приложении 1-3.

2.3 Организация практической подготовки

Организация практической подготовки обучающихся в колледже регламентирует «Порядок организации практической подготовки обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в Частном профессиональном образовательном учреждении «Колледж управления и производства», утвержденном Директором колледжа, приказ № 2-ОД/52-10 27.11.2020 г. <https://cmp2014.ru/wp-content/uploads/2021/09/20-52-10-Ob-utverzhdanii-Poryadka-organizatsii-prakticheskoi-podgotovki-obuchayushhihsya-v-CHPOU-KUP-PDF.pdf>

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении основных профессиональных образовательных программ в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом. Может осуществляться непрерывно, либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с Учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов,

лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, в том числе самостоятельной работы, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, направленных на формирование практических умений и навыков.

В рабочих программах учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей, практик) предусмотрено в форме практической подготовки от 60 до 80% выполнение, моделирование обучающимися практических видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к производственным.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности в форме практической подготовки по учебной дисциплине (модулю) и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. Организация и выполнение курсовой работы (проекта) регламентирует «Положение об организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по образовательным программам среднего профессионального образования в частном профессиональном образовательном учреждении «Колледж управления и производства», утвержденное приказом директора колледжа № 01-03-105/5 от 1 сентября 2021 года. <https://cmp2014.ru/wp-content/uploads/2021/10/21-105-5-Ob-utverzhdanii-Polozheniya-ob-organizatsii-vypolneniya-i-zashhity-kursovoj-raboty-proekta-PDF.pdf>.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка организована непосредственно в Колледже, либо в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются в несколько периодов в соответствии с Положением по организации практики обучающихся ЧПОУ «КУП», осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования <https://cmp2014.ru/wp-content/uploads/2021/12/21-105-10-Ob-utverzhdanii-Polozheniya-o-praktike-obuchayushhihsya-PDF.pdf>.

Аттестация по всем видам учебной и производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

По завершению освоения программы каждого профессионального модуля проводится экзамен по модулю.

Экзамен по модулю проводится с целью определения качества освоения обучающимися соответствующего вида деятельности.

Преддипломная практика в количестве 4 недель проводится в 10 семестре в организациях соответствующего профиля.

Рабочая программа Практик представлена в Приложении 4.

2.4 Организация государственной итоговой аттестации

Организация государственной итоговой аттестации осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Частном профессиональном образовательном учреждении «Колледж управления и производства».

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной

квалификационной работы (дипломная работа). По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Цель и процедуру государственной итоговой аттестации определяет программа государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС. Программа ежегодно обновляется и доводится до сведения обучающихся за 6 месяцев до начала ГИА.

Рабочая программа и ФОС ГИА представлены в Приложениях 8-9.

2.5 Организация воспитательной работы. Социокультурная среда колледжа.

Воспитательная работа направлена на формирование у обучающихся общих и личностных компетенций, предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности. Это предполагает развитие способностей работать в коллективе и команде, активно общаться с коллегами, нести ответственность за работу членов команды и результат выполнения задания. Система воспитательной работы базируется на сочетании традиционных и инновационных технологий, направленных на осуществление практико-ориентированного и индивидуального подхода к развитию личности будущего специалиста. Система воспитательной работы ориентирована на гуманистические подходы к вопросам воспитания и образования, содействие в профессиональной деятельности обучающихся, развитие творческих способностей, выработке четких гражданских позиций, чувства сопричастности к судьбе Отечества. Колледж объединяет обучающихся различных национальностей, поэтому одним из приоритетных направлений воспитательной работы является воспитание толерантного сознания, принципов ненасилия к представителям различных национальностей, формирование сплоченного коллектива обучающихся и преподавателей. Это направление предполагает проведение обширной работы по расширению культурно-этнического кругозора, формирования интереса к культурному наследию народов России, стран ближнего и дальнего зарубежья, а также приобщение студентов-мигрантов к русскому языку, культуре, искусству.

Направления воспитательной работы педагогического коллектива Колледжа соответствуют основным задачам, сформулированным в Рабочей программе воспитания, принятой в ЧПОУ «КУП».

Основными направлениями в концепции воспитательной работы являются:

- воспитание человека с новым правовым мировоззрением, обладающего экономическим мышлением и кругозором, умеющего себя защищать в условиях нового рынка труда и «ранней» безработицы, владеющего основами безопасности жизнедеятельности;
- привитие навыков культуры в учебном заведении, в быту, в общественных местах;
- воспитание патриотизма и гражданственности в духе лучших традиций литературы и искусства, а также национальной доктрины России;
- воспитание человека, любящего свою «малую» Родину, дом, город, Россию;
- вовлечение обучающихся в систему дополнительного образования;
- проведение экскурсионных мероприятий профадаптационной и познавательной направленности;
- профессиональное воспитание;
- привитие любви и уважения к книге, как основному источнику воспитания и образования;
- развитие традиций здорового образа жизни, основанных на лучших культурных и спортивных примерах;

- воспитание навыков межличностного общения;
- профилактика негативных проявлений в молодежной среде (предотвращение правонарушений, профилактика ПАВ, экстремистских настроений)
- продолжение традиций образовательного учреждения;
- создание благоприятного микроклимата для дальнейшего развития учебной деятельности, практического обучения, внеурочной занятости студентов;
- развитие студенческого самоуправления как формы развития управленческих навыков, обучающихся;
- использование информационно-коммуникативных технологий в воспитательной работе и другие.

Воспитательная среда сформирована и совершенствуется во время учебных занятий, в период практики, во внеклассной работе.

Система воспитательной работы включает индивидуальные, микрогрупповые, групповые и массовые формы воспитательной работы.

Целью воспитательной работы является развитие у обучающихся творческой активности, личной ответственности, культуры и психологических основ общения, формирование навыков соблюдения здорового образа жизни, организация позитивной занятости, содействие профессиональной адаптации.

Значительное внимание в концепции воспитательной работы уделяется психолого-педагогическому сопровождению обучающихся. Основными направлениями являются: оказание консультативной психологической помощи студентам, родителям, преподавателям, а также проведение психодиагностики различных личностных особенностей обучающихся. Важным направлением в воспитательной работе является развитие студенческого самоуправления. Студенческий Совет принимает активное участие в жизни колледжа: проведение и участие в мероприятиях различного уровня, волонтерская деятельность, проведение благотворительных акций.

Приоритетным направлением воспитательной работы является вовлечение обучающихся в проектную деятельность профессиональной направленности.

В воспитательном процессе используются современные информационно-коммуникативные технологии.

Основной учебно-воспитательной задачей коллектива колледжа является подготовка высококвалифицированных кадров, востребованных на рынке труда, владеющих профессиональными компетенциями, коммуникативными навыками и умениями, с четкой гражданской позицией, пониманием прав и свобод личности, успешно социализирующихся в обществе.

В целях формирования общих компетенций в полном (избыточном) объеме ООП СПО определяет направления и формы учебно-воспитательной работы.

Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы в образовательной организации, осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Для реализации рабочей программы воспитания образовательная организация укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, непосредственно курирующего данное направление, педагога-психолога, классных руководителей (кураторов), преподавателей. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитания представлены в Приложениях 9-10

2.6 Организация образовательной деятельности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

С целью реализации образовательной деятельности, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов разрабатываются «Адаптированные ОПОП по специальности». Для обеспечения коррекции нарушений развития и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья в учебном плане специальности/профессии предусмотрены адаптационные дисциплины.

При организации практики обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в перечне регламентирующих документов учитываются:

-приказ Минтруда России от 19.11.2013 N 685н "Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности";

-приказ Минтруда России от 04.08.2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

-методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении методических рекомендаций»);

-требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 N 06-281 "О направлении требований");

-перечень необходимого оборудования для оснащения базовой профессиональной организации, учитывающий типы и количество нозологий ((мультифункциональный центр (обучение обучающихся со всеми типами нозологий), специализированный (по одному типу нозологий), смешанный (по нескольким типам нозологий)).

Педагогические работники, участвующие в разработке и реализации рабочих программ всех видов практик для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ, учитывают их особые образовательные потребности и ознакомлены с психофизическими особенностями таких обучающихся. С этой целью данная категория педагогических работников в обязательном порядке проходит тематические курсы повышения квалификации, направленные на овладение методами и технологиями организации практического обучения, учитывающими специфику ограничений здоровья отдельных студентов или групп, обучающихся с ОВЗ.

Форма проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в колледже, устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППСЗ

3.1 Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: **33** Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и

прочее).

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник данной специальности входят: предприятия, организации, занимающиеся предпринимательской деятельностью и оказывающие соответствующие услуги.

В результате освоения образовательной программы выпускник должен быть готов к выполнению следующих видов профессиональной деятельности:

ВД 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения;

ВД 2. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания;

ВД 3. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;

ВД 4. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж;

ВД 5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 к ФГОС СПО 43.02.14 Гостиничное дело (11695 Горничная).

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям квалификаций п.1.11/1.12 ФГОС)

Таблица 3

Соотнесение основных видов деятельности и квалификаций специалиста среднего звена при формировании образовательной программы

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация Специалист по гостеприимству
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	осваивается
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	осваивается
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.	осваивается
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия 11695 Горничная)	осваивается

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33.007	Профессиональный стандарт "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса;/сети гостиниц", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный N 37395)

3.2 Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности, указанным в Таблице N 3 настоящего ОПОП.

Основные виды деятельности	Код и формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции (для планирования результатов обучения по элементам образовательной программы и соответствующих оценочных средств)

<p>ВД 1 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения;</p>	<p>ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале</p>	<p>Практический опыт: планировании деятельности исполнителей по приему и размещению гостей.</p>
		<p>Умения: планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами; организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения, в т.ч. на иностранном языке;</p>
		<p>Знания: методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; направленность работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников; правила работы с информационной базой данных гостиницы;</p>
	<p>ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</p>	<p>Практический опыт: Организации и стимулирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработке операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке</p>
		<p>Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать</p>

		<p>систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля;</p>
		<p>Знания: законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг; стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы; цели, функции и особенности работы службы приема и размещения; стандартное оборудование службы приема и размещения; порядок технологии обслуживания: приема, регистрации, размещения и выписки гостей; виды отчетной документации; правила поведения в конфликтных ситуациях;</p>
	<p>ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества</p>	<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества</p> <p>Умения: контролировать работу сотрудников службы приема и размещения по организации встреч, приветствий и обслуживания гостей, по их регистрации и размещению, по охране труда на рабочем месте, по передаче работниками дел при окончании смены; контролировать выполнение сотрудников стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения;</p> <p>Знания: стандарты, операционные процедуры и регламенты, определяющие работу службы приема и размещения; критерии и показатели качества обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; категории гостей и особенности обслуживания; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе</p>

		обслуживания гостей;
ВД 2. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	Практический опыт: планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
		Умения: осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного колледжа; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;
		Знания: задач, функций и особенности работы службы питания; законов и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке;
	ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;
		Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать

		<p>информационные технологии для ведения дело производства и выполнения регламентов службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;</p>
		<p>Знания: технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания; этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания;</p>
	<p>ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p>	<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;</p> <p>Умения: контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания);</p> <p>Знания: критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания;</p>

<p>ВД 3. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и</p>	<p>ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда</p>	<p>Практический опыт: планирования потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале;</p>
<p>эксплуатации номерного фонда;</p>	<p>в материальных ресурсах и персонале</p>	<p>Умения: оценивать и планировать потребность службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; определять численность работников, занятых обслуживанием проживающих гостей в соответствии установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; выполнять регламенты службы питания;</p> <p>Знания: структуру службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы; методика определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; нормы обслуживания;</p>
	<p>ПК 3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</p>	<p>Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; организации и стимулировании деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;</p> <p>Умения: организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг сотрудниками службы; рассчитывать нормативы работы горничных;</p> <p>Знания: задачи, функции и особенности работы службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; кадровый состав службы, его функциональные обязанности; требования к обслуживающему персоналу; цели, средства и формы</p>

		<p>обслуживания; технологии организации процесса обслуживания гостей; регламенты службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; особенности оформления и составления отдельных видов организационно – распорядительных и финансово – расчетных документов; порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением, в т.ч. на иностранном языке;</p>
	<p>ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p>	<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.</p> <p>Умения: контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; контролировать состояние номерного фонда, ведение документации службы, работу обслуживающего персонала по соблюдению техники безопасности на рабочем месте, оказанию первой помощи и действий в экстремальной ситуации;</p> <p>Знания: принципы взаимодействия с другими службами отеля; сервисные стандарты housekeeping (стандарты обслуживания и регламенты службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда); критерии и показатели качества обслуживания; санитарно- гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей; порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда; принципы управления материально-производственными запасами;</p>

		методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания потребителей; систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
ВД 4. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж;	ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале	Практический опыт: планирования потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале;
		Умения: оценивать и планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале; планировать и прогнозировать продажи;
		Знания: структура и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы; направления работы отделов бронирования и продаж; функциональные обязанности сотрудников службы бронирования и продаж; рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; виды каналов сбыта гостиничного продукта;
	ПК 4.2. Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Практический опыт: организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов; выявлении конкурентоспособности гостиничного продукта; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;
		Умения: осуществлять мониторинг рынка гостиничных услуг; выделять целевой сегмент клиентской базы; собирать и анализировать

		<p>информацию о потребностях целевого рынка; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей; выявлять конкурентоспособность гостиничного продукта и разрабатывать мероприятия по ее повышению; проводить обучение, персонала службы бронирования и продаж приемам эффективных продаж;</p>
		<p>Знания: способы управления доходами гостиницы; особенности спроса и предложения в гостиничном бизнесе; особенности работы с различными категориями гостей; методы управления продажами с учётом сегментации; способы позиционирования гостиницы и выделения ее конкурентных преимуществ; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; каналы и технологии продаж гостиничного продукта; ценообразование, виды тарифных планов и тарифную политику гостиничного предприятия; принципы создания системы «лояльности» работы с гостями; методы максимизации доходов гостиницы; критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам; виды отчетности по продажам; нормативные документы, регламентирующие работу службы бронирования и п документооборот службы бронирования и продаж; перечень ресурсов необходимых для работы службы бронирования и продаж, требования к их формированию; методiku проведения тренингов для персонала занятого продажами гостиничного продукта;</p>
	ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность	Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников

	сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей определения эффективности мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта;
		Умения: оценивать эффективность работы службы бронирования и продаж; определять эффективность мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта; разрабатывать и предоставлять предложения по повышению эффективности сбыта гостиничного продукта;
		Знания: критерии и методы оценки эффективности работы сотрудников и службы бронирования и продаж; виды отчетности по продажам;

Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере гостиничного дела	ЛР 13

3.3 Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

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

Оценивание качества подготовки, обучающихся производится по двум основным направлениям:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка освоенных компетенций.

Оценка качества освоения обучающимися ППССЗ включает в себя текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины/междисциплинарного курса. Для мониторинга текущей успеваемости обучающихся проводятся административные контрольные работы в соответствии с

Положением о внутренней системе оценки качества образования колледжа.

Промежуточная аттестация по дисциплине/междисциплинарному курсу проводится в виде:

- экзамена
- дифференцированного зачета
- комплексного дифференцированного зачета

По завершении изучения профессионального модуля проводится экзамен по модулю.

Для аттестации обучающихся разрабатываются фонды оценочных средств (ФОС), включающий в себя контрольно-оценочные средства (КОС), позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные общие и профессиональные компетенции.

Оценочные средства для промежуточной аттестации должны обеспечить демонстрацию освоенности всех элементов ППССЗ и выполнение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения.

ФОС по программе для специальности формируются из комплектов оценочных средств текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации:

- ФОС текущего контроля по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- ФОС по промежуточной аттестации, который включает контрольно-оценочные средства для оценки освоения материала по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- ФОС по государственной итоговой аттестации.

ФОСы для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями, в соответствии с формами контроля, указанными в учебном плане, рассматриваются и утверждаются соответствующей предметной цикловой комиссией. Оценочные материалы по практической подготовке и экзамены по модулю разрабатываются преподавателями совместно с представителями баз практик.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают типовые задания для экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

ФОС учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик приведены в Приложении 5-7.

3.3.2. Контроль и оценка освоения личностных результатов.

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных рабочей программой воспитания.

Комплекс критериев оценки личностных результатов, обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса,

этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
сформированность гражданской позиции;
участие в волонтерском движении;
проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ППСЗ

4.1 Общесистемные требования

Колледж располагает на праве собственности или ином законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

В случае реализации образовательной программы с использованием сетевой формы требования к реализации образовательной программы обеспечиваются совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации образовательной программы с использованием сетевой формы.

В случае реализации образовательной программы на созданных колледжем в иных организациях или иных структурных подразделениях требования к реализации образовательной программы обеспечиваются совокупностью ресурсов указанных организаций.

4.2 Требования к материально - техническому обеспечению

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений (квалификация Специалист по гостеприимству):

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности;
менеджмента и управления персоналом;
основ маркетинга;
правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
экономики и бухгалтерского учета;
инженерных систем гостиницы;
предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса;
организации деятельности сотрудников службы приема, размещения;
организации деятельности сотрудников службы питания;
организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.

Лаборатории:

учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями);
учебный бар.

Тренажеры, тренажерные комплексы

стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования.

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет.
Актовый зал.

4.2.1. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Образовательная организация, реализующая программу по специальности «43.02.14 Гостиничное дело», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения указан в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

4.2.2. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Администрирование отеля» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях по профилю

специальности, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю).

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к следующим электронным библиотечным системам и профессиональным базам данных:

ЭБС: <http://www.book.ru/>,

Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям): методическими рекомендациями по выполнению самостоятельной и практической работам, курсовых работ, прохождения практик, подготовки и проведения ГИА.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке другого образовательного учреждения.

Методические рекомендации приведены в Приложении 12.

4.3 Требования к кадровым условиям реализации

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности **33** Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление

деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.4 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

4.5 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе в соответствии с Положением о внутренней системе оценки качества образования (ВСОКО) в Частном профессиональном образовательном учреждении «Колледж управления и производства» (приказ № 2-ОД/26-4 от 03.07.2020 г) <https://cmp2014.ru/wp-content/uploads/2021/09/20-26-4-Ob-utverzhdenii-Polozheniya-o-VSOKO-v-CHPOU-KUP-PDF.pdf>.

В целях совершенствования образовательной программы при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекаются работодатели профильных организаций.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Учебный план, включая календарный учебный график

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 4. Рабочие программы учебной и производственной практик в рамках практической подготовки

Приложение 5. Фонды оценочных средств учебных дисциплин

Приложение 6. Фонды оценочных средств профессиональных модулей

Приложение 7. Фонды оценочных средств учебной и производственной практик

Приложение 8. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 9. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации

Приложение 10. Рабочая программа воспитания

Приложение 11. Календарный план воспитательной работы

Приложение 12. Методические рекомендации