

БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВОЛОГОДСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И ДИЗАЙНА»

УТВЕРЖДАЮ
Директор БОУ СПО ВО
Вологодский колледж
технологий и дизайна»
Т.П.Вед
10 июля 2014 г.



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО
ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.11 Гостиничный сервис
Квалификация – менеджер
Срок обучения 3 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

Вводится в действие с момента утверждения

Вологда

РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании педагогического совета
от 02.07.2014 г., протокол №7
УТВЕРЖДЕНА приказом директора от 02.07.2014 г. № 363.

ПЕРЕСМОТРЕНА на заседании педагогического совета,
протокол от 31.08.2015г. № 1
приказ директора от 31.08.2015г. № 347

ПЕРЕСМОТРЕНА на заседании педагогического совета,
протокол от 30.08.2016г. № 1
приказ директора от 30.08.2016г. № 270

ПЕРЕСМОТРЕНА на заседании педагогического совета,
протокол от _____ № _____
приказ директора от _____ № _____

ПЕРЕСМОТРЕНА на заседании педагогического совета,
протокол от _____ № _____
приказ директора от _____ № _____

ПЕРЕСМОТРЕНА на заседании педагогического совета,
протокол от _____ № _____
приказ директора от _____ № _____

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ОП СПО – ППССЗ) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 475 (регистрация в Минюсте России 26 июня 2014 г. N 32876).

Организация-разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Вологодский колледж технологии и дизайна»

Разработчики:

Петрова Алла Владленовна, заместитель директора по практическому обучению;
Маракова Оксана Сергеевна, заместитель директора по учебной работе;
Пластинина Нина Николаевна, заведующий информационно-методическим отделом;
Комиссарова Наталья Валерьевна, методист,
Некипелова Екатерина Дмитриевна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	
	1.1.	Образовательная программа СПО - ППССЗ
	1.2.	Нормативные документы для разработки ОП СПО - ППССЗ
	1.3.	Общая характеристика ОП СПО - ППССЗ
		1.3.1. Цель (миссия) ОП СПО - ППССЗ
		1.3.2. Срок освоения ОП СПО - ППССЗ
		1.3.3. Трудоемкость ОП СПО - ППССЗ
		1.3.4. Особенности ОП СПО - ППССЗ
		1.3.5. Требования к поступающим в ОУ на данную ОП СПО - ППССЗ
		1.3.6. Востребованность выпускников
		1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
	2.1.	Область профессиональной деятельности
	2.2.	Объекты профессиональной деятельности
	2.3.	Виды профессиональной деятельности
3.	Требования к результатам освоения ОП СПО - ППССЗ	
	3.1.	Общие компетенции
	3.2.	Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции
	3.3.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам, модулям
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	
	4.1.	Учебный план
	4.2.	График учебного процесса
	4.3.	Рабочие программы дисциплин
	4.4.	Рабочие программы профессиональных модулей
	4.5.	Программы учебной и производственной практик
5.	Ресурсное обеспечение ОП СПО - ППССЗ	
	5.1.	Кадровое обеспечение образовательного процесса по ОП СПО - ППССЗ
	5.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
	5.3.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
	5.4.	Базы практики
6.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОП СПО – ППССЗ	
	6.1.	Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника
	6.2.	Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости,

		промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций
7.		Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников
8.		Характеристика социально-культурной среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников
9.		Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся
10.		Приложения
	10.1	Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис
	10.2	Учебный план
	10.3	График учебного процесса
	10.4	Рабочие программы дисциплин
	10.5	Рабочие программы профессиональных модулей
	10.6	Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОП СПО – ППССЗ

1. Общие положения

1.1. Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** реализуется БПОУ ВО «Вологодский колледж технологии и дизайна» на базе основного общего образования.

ОП СПО - ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 N 475 (рег. № N 32876 от 26 июня 2014 г.).

ОП СПО - ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности; включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку студентов.

ОП СПО - ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, производственных практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки студентов.

ОП СПО - ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности студентов и работников колледжа.

1.2. Нормативные документы для разработки ОП СПО - ППССЗ

Нормативную основу разработки ОП СПО - ППССЗ по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** составляют:

- Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. №273 - ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (Приложение);

- Закон ВО «О среднем профессиональном образовании Вологодской области» от 17.07.2013 г. №3141-03;

- Приказ Министерства образования и науки от 14.06.2013 №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Список изменяющих документов (в ред. Приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 N 31, от 15.12.2014 N 1580)

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО /СПО»;

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана и рекомендациями по его заполнению;

- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное образование) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального или среднего профессионального образования;

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального или среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального или среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального или среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального или среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки РФ 27 августа 2009 г.;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования,

утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 23.01.2014 № 36;

- Типовое положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18.04.2013;

- Устав колледжа.

1.3. Общая характеристика ОП СПО - ПСССЗ

1.3.1. Цель (миссия) ОП СПО - ПСССЗ

Миссия: дать качественные базовые гуманитарные, социальные, экономические, математические и естественно-научные знания, востребованные обществом.

Цели: ОП СПО - ПСССЗ по специальности **43.02.01 Гостиничный сервис** имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, универсальных (общенаучных, социально-личностных, инструментальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по данному направлению подготовки.

В области воспитания целью ОП СПО является: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбию, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели и т.д.

Выпускник колледжа в результате освоения **ОП СПО** по специальности **43.02.01 Гостиничный сервис** (углубленной подготовки) готовится к следующим видам деятельности:

Бронирование гостиничных услуг.

Прием, размещение и выписка гостей.

Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

Продажи гостиничного продукта.

Управление персоналом.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС СПО).

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;

- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- развитие способностей самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- владение информационной культурой, анализ и оценивать информацию с использованием информационно – коммуникационных технологий.

1.3.2. Срок освоения ОП СПО

Нормативные сроки освоения ОП СПО по специальности **43.02.01 Гостиничный сервис** (углубленной подготовки) при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводится в таблице:

Образовательная база приема	Наименование квалификации (профессия по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК016-94)	Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования
среднее общее образование	Менеджер	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Сроки получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

1.3.3. Трудоемкость ОП СПО

Трудоемкость освоения студентами ОП СПО – ППССЗ – 199 недель включает все виды аудиторных и самостоятельных работ студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентами ОП СПО – ППССЗ.

Учебные циклы	Число недель
Аудиторная нагрузка	131
Учебная практика(по профилю специальности)	6
Производственная практика	16
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	6
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	34
Итого:	199

1.3.4. Особенности ОП СПО – ППССЗ

При разработке ОП СПО ППССЗ учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в гостиничного сервиса.

Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг.

По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения студентов, такие как технология портфолио, тренинги, кейс-технология, деловые и имитационные игры и др. Традиционные учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определяется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности обучающихся: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине и модулю разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения:

- Основы философии
- История
- Психология общения
- Иностранный язык
- Физическая культура
- Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- Менеджмент
- Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
- Экономика организации
- Бухгалтерский учет
- Здания и инженерные системы гостиниц
- Управленческая психология
- Деловой иностранный язык (второй)
- Сервисная деятельность
- Безопасность жизнедеятельности
- Основы предпринимательства в сфере сервиса
- Основы туристской деятельности
- Планирование профессиональной карьеры

Виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности) и производственная (преддипломная) практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в лабораториях колледжа.

Производственная практика проводится концентрированно по окончании изучения модулей и включает в себя виды работ по модулю. Места проведения производственных практик:

Аттестация по итогам производственной практики производится с учетом результатов, подтвержденных документами предприятия – производственной характеристикой, подписанной руководителем практики от предприятия и отчетом о практике, заверенным руководителем практики.

Программа учебной и производственной практик согласовывается с работодателями.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный), который проводится после прохождения полного курса учебной и производственной практик, предусмотренной на каждый из модулей.

Оценка компетенции студентов по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (углубленной подготовки), предусмотрена в форме шести квалификационных экзаменов по профессиональным модулям соответствующих видов профессиональной деятельности.

Обучение по профессиональным модулям проводится следующим образом:

- Бронирование гостиничных услуг
- Прием, размещение и выписка гостей
- Организация обслуживания гостей в процессе проживания
- Продажи гостиничного продукта
- Управление персоналом
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (20063 Администратор гостиницы (дома отдыха), 11695 "Горничная")

В образовательном процессе используются технологии: метод проекта, проблемное обучение, информационно-коммуникационные, творческие мастерские, деловые игры, тренинги, активные и интерактивные формы проведения занятий, в сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций, доступ к Интернет-ресурсам, тестовые формы контроля.

1.3.5. Требования к поступающим в образовательное учреждение на данную ОП СПО – ППССЗ

Правила приема в БПОУ ВО «Вологодский колледж технологии и дизайна» по программам СПО ежегодно утверждаются советом колледжа. Перечень документов для поступления приведен в Правилах приема.

1.3.6. Востребованность выпускников

Высокая востребованность выпускников по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, подтверждается оценками ведущих российских и зарубежных экспертов индустрии гостеприимства. Выпускник специальности 43.02.11 Гостиничный сервис может работать в гостиницах, отелях, хостелах, туристических комплексах.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускников

Выпускник, освоивший ОП СПО – ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (углубленной подготовки), подготовлен к освоению:

- основной профессиональной образовательной программы ВПО по специальностям социально-экономического профиля;
- основной профессиональной образовательной программы ВПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис
-

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (углубленной подготовки) готовится к следующим видам деятельности:

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

3. Требования к результатам освоения ОП СПО - ППССЗ

3.1. Общие компетенции

Менеджер (углубленной подготовки) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
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
Прием, размещение и выписка гостей.	ПК 2.1.	Принимать, регистрировать и размещать гостей.

	ПК 2.2.	Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
	ПК 2.3.	Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.
	ПК 2.4	Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.
	ПК 2.5.	Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.
	ПК 2.6	Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.
Организация обслуживания гостей в процессе проживания.	ПК 3.1.	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
	ПК 3.2.	Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
	ПК 3.3.	Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.
	ПК 3.4.	Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.
Продажи гостиничного продукта.	ПК 4.2.	Формировать спрос и стимулировать сбыт.
	ПК 4.3.	Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.
	ПК 4.4.	Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.
	ПК 4.5.	Принимать участие в проведении маркетинговых исследований.
Управление персоналом.	ПК 5.1.	Принимать участие в укомплектовании гостиницы работниками необходимых профессий, специальностей и квалификации.
	ПК 5.2	Оформлять и разрабатывать кадровую документацию гостиницы на основе типовой.
	ПК 5.3.	Принимать участие в мероприятиях по адаптации новых сотрудников.
	ПК 5.4.	Принимать участие в организации и проведении мероприятий по повышению квалификации обслуживающего и технического персонала гостиницы.
	ПК 5.5.	Оценивать профессиональную компетентность работников различных служб гостиницы.
Выполнение работ по одной или нескольким		

профессиям рабочих, должностям служащих.		
--	--	--

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП СПО – ППССЗ

4.1. Учебный план

Учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный бизнес, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 475 (зарегистрировано в Минюсте России 26 июня 2014 г. N 32876).

ОП СПО - ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис - на базе основного общего образования.

Учебный план определяет следующие характеристики ОП СПО – ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- 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;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту дипломной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Специальность 43.02.11 Гостиничный сервис относится к социально-экономическому профилю. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла

ППССЗ углубленной подготовки - должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык", "Физическая культура".

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ как базовой, так и углубленной подготовки должна предусматривать изучение дисциплины

"Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение лабораторных работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

Учебным планом предусмотрено 199 недель теоретического обучения.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на 1- 2 курсе.

На дисциплину Основы безопасности жизнедеятельности отводится 70 часов (приказ Минобрнауки Российской Федерации от 20.09.2008г. № 241). В общепрофессиональном цикле ОПОП изучается дисциплина Безопасность жизнедеятельности. Объем часов на данную дисциплину составляет 68 часов из них на освоение основ медицинских знаний – 70% от общего объема времени отведенного на указанную дисциплину. На общеобразовательную дисциплину Физическая культура отводится 3 часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 № 889).

Занятия по дисциплине Иностранный язык проводятся в подгруппах.

ОП СПО - ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис предполагает изучение следующих учебных циклов:

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

и разделов:

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

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОП СПО - ППССЗ (972 часов) направлен на:

- увеличение объема на общепрофессиональные дисциплины – 588 часов (увеличение объема на обязательные общепрофессиональные дисциплины – 259 часов; введены дополнительно дисциплины: Сервисная деятельность – 68 часов, Основы предпринимательства в сфере сервиса – 108 часов, Основы туристской деятельности – 113 часов, Планирование профессиональной карьеры – 40 часов);

- на профессиональные модули – 1068 часов (на профессиональный модуль ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (20063 Администратор гостиницы (дома отдыха), 11695 Горничная) отведено 557 часов).

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения

конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин (ОПД) и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессиональных модулей входит по одному междисциплинарному курсу. При освоении студентами профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практики.

Самостоятельная работа студентов составляет 2176 часа. Самостоятельная работа - это учебная, учебно-исследовательская и общественно-значимая деятельность студентов, направленная на развитие общих и профессиональных компетенций, которая осуществляется без непосредственного участия преподавателя и мастера производственного обучения, но по их заданию. Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- формирования индивидуальной образовательной траектории студентов;
- формирования общих и профессиональных компетенций;
- обобщения, систематизации, закрепления, углубления и расширения полученных знаний, умений и опыта студентов;
- формирования умений поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного роста;
- развития познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирования самостоятельности профессионального мышления, самореализации;
- развития культуры межличностного общения, взаимодействия между людьми, формирование умений работы в команде.

В учебном процессе выделяют два вида самостоятельной работы: аудиторная и внеаудиторная.

Данный учебный план предназначен для работы в режиме шестидневной учебной недели, с продолжительностью занятий по 45 минут при 36 часовой учебной неделе.

Качество освоения учебных дисциплин осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Практика составляет 14 недель.

При реализации ОП СПО данным учебным планом предусматриваются следующие виды практик:

- учебная – 6 недели;
- производственная (по профилю специальности) – 16 недель.
- производственная (преддипломная) – 4 недели.

Темп и прохождение учебной практики распределяются следующим образом:

- 2 курс (4 семестр) – 72 часа,
- 3 курс (5 семестр) – 36 часов.
- 3 курс (6 семестр) – 108 часов.

Производственная практика - 2 курс (4 семестр) - 36 часов,
3 курс (5 семестр) - 72 часа.
3 курс (6 семестр) – 144 часа.
4 курс (7 семестр) -108 часов
4 курс (8 семестр) – 72 часа

Производственная (преддипломная) практика - 3 курс (6 семестр) – 4 недели.

Учебная практика проводится на втором и третьем курсах в 4, 5 и 6 семестрах при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Общий объем времени на учебную и производственную практики соответствует суммарному времени, указанному в ФГОС, и составляет 540 часов, на производственную (преддипломную) – 4 недели.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определены колледжем по каждому виду практики и согласованы с работодателем.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Места проведения учебных практик: лаборатории колледжа.

Производственная практика проводится концентрированно по окончании изучения модулей и включает в себя виды работ по модулю. Места проведения производственных практик: гостиницы, отели, хостелы г. Вологды и Вологодской области.

Производственная практика направлена на закрепление, расширение, углубление и систематизацию знаний, полученных при изучении профессиональных модулей, на основе изучения деятельности предприятия, приобретения первоначального практического опыта и профессионального мышления, проводится для овладения ими первоначальным профессиональным опытом, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности.

Организация производственной практики направлена на:

- выполнение государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников в соответствии с ОП СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

- связь практики с теоретическим обучением;
- непрерывность и последовательность овладения студентами профессиональной деятельности в соответствии с программой практики.

Текущий контроль по дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами в форме контрольных, практических работ, тестирования.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета или дифференцированного зачета за счет часов, отведенных на освоение соответствующего профессионального модуля или дисциплины, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Общая продолжительность промежуточной аттестации составляет за весь курс обучения 6 недель: 1 курс - 1 неделя, 2 курс - 1 недели, 3 курс - 2 недели, 4 курсе -2 недели

На 1 курсе (2 семестр) отводится 1 неделя для промежуточной аттестации – экзамены по общеобразовательным дисциплинам - Русский язык, Право.

На 2 курсе (4 семестр) - 1 неделя для промежуточной аттестации - экзамены по общеобразовательной дисциплине –Математика, профессиональному модулю ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг, по междисциплинарному курсуМДК.01.01 Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг

На 3 курсе (5 семестр) - 1 неделя для промежуточной аттестации – экзамены по общепрофессиональным дисциплинам – Экономика организации, Здания и инженерные системы гостиниц, экзамен по ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (20063 Администратор гостиницы (дома отдыха), 11695 "Горничная")

На 3 курсе (6 семестр) – 1 неделя, квалификационные экзамены по ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей, ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

На 4 курсе (7 семестр) - 1 неделя для промежуточной аттестации – экзамен по общепрофессиональной дисциплине Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности, квалификационный экзамен ПМ.05 Управление персоналом.

Консультации для студентов предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Итоговая аттестация по профессиональному модулю проводится в виде экзамена.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация составляет 6 недель.

Общая продолжительность каникул 34 недели.

Учебный план по специальности рассмотрен на заседании педагогического совета, утвержден приказом директора колледжа и согласован с работодателем. Учебный план представлен в Приложении.

4.2. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и утверждены методическим объединением преподавателей (Приложение).

Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Психология общения
ОГСЭ.04	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Физическая культура
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности
П.00	Профессиональный цикл -
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Менеджмент
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Экономика организации
ОП.04	Бухгалтерский учет
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц
ОП.06	Управленческая психология
ОП.07	Деловой иностранный язык (второй)
ОП.08	Сервисная деятельность
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательства в сфере сервиса
ОП.11	Основы туристской деятельности
ОП.12	Планирование профессиональной карьеры

4.3. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и утверждены методическим объединением преподавателей, согласованы с работодателями (Приложение).

Рабочие программы профессиональных модулей

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей
ПМ.01	Бронирование гостиничных услуг

ПМ.02	Прием, размещение и выписка гостей
ПМ.03	Организация обслуживания гостей в процессе проживания
ПМ.04	Продажи гостиничного продукта
ПМ.05	Управление персоналом
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (20063 Администратор гостиницы (дома отдыха), 11695 "Горничная")

4.4. Программы учебной и производственной практик

При реализации ОП СПО - ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Основные цели и задачи практик заключаются в следующем:

- закрепление и углубление знаний студентов, полученных ими в процессе обучения;

- овладение системой профессиональных умений и навыков по рабочей специальности в соответствии с государственными требованиями к содержанию и уровню подготовки выпускников;

- овладение первоначальным опытом профессиональной деятельности в соответствии с квалификационными требованиями.

Продолжительность учебной и производственной практик составляет 22 недели.

Учебная практика проводится на втором и третьем и четвертом курсах по 6 часов в неделю при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Учебная практика осуществляется в лабораториях колледжа.

Задачами учебной практики является получение первичных профессиональных умений и навыков, подготовка студентов к осознанному углубленному изучению общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, привитие им практических профессиональных умений и навыков.

Производственная практика проводится концентрированно по окончании изучения модулей и включает в себя все виды работ по модулям. На производственную практику отводится 4 недели. Часы, отведенные на производственную практику по каждому профессиональному модулю, определяются пропорционально теоретической аудиторной нагрузке модуля. Места проведения производственных практик: в фирмах по оценке недвижимости; отделе технической инвентаризации; земельных комитетах; регистрационных палатах; экономических отделах и отделах управления имуществом промышленных предприятий; отделах учета ценных бумаг; риэлтерских компаниях, организациях земельно-имущественного комплекса.

В процессе прохождения практики, студенты подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности. По окончании практики студентами составляется отчет (квалификационная работа, отчет о практике). Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании

результатов, подтвержденных производственной характеристикой и дневником производственной практики.

5. Ресурсное обеспечение ОП СПО - ППССЗ

5.1. Кадровое обеспечение

Реализацию ОП СПО по подготовке квалифицированных специалистов по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис отношения обеспечивают педагогические кадры колледжа, имеющие высшее профессиональное, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Имеют высшую квалификационную категорию – 10 чел. (59 %)

Имеют первую квалификационную категорию – 7 чел. (41 %)

Доля преподавателей прошедших повышение квалификации составляет 100%.

Педагогический состав по профессиональному циклу имеет опыт практической работы на производстве, своевременно повышают квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок. 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.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс представлен в Приложении.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация **ОП СПО - ППССЗ** по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, профессиональных модулей ОП СПО. Во время самостоятельной подготовки студенты обеспечены доступом в сеть Интернет.

Использование справочно-правовых баз данных «Консультант плюс» позволяет студентам работать с актуальной законодательной, правовой и нормативной документацией, в том числе в сфере образования и науки.

Каждый студент обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 студентов.

Обучающимся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

При проведении практических занятий в их состав в качестве обязательного компонента включаются практические задания с использованием персональных компьютеров.

Освоение обучающимся профессиональных модулей возможно в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях (на предприятиях) в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого студента рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с номенклатурой изучаемых дисциплин.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5. 3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Колледж располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей реализацию ОП СПО ПСССЗ. В наличии имеются современные средства проекции (мультимедийные проекторы), электронные презентации по общеобразовательным, общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям, обучающие электронные и видеofilмы, теле- и видеоаппаратура для их просмотра.

Реализация ОП СПО ПСССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис предполагает наличие кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1	гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	менеджмента и управления персоналом
4	правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности
5	экономики и бухгалтерского учета
6	инженерных систем гостиницы и охраны труда
7	безопасности жизнедеятельности
8	организации деятельности службы бронирования
9	организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей

10	организации продаж гостиничного продукта
	Лаборатории и тренинговые кабинеты:
1	информатики и информационно-коммуникационных технологий профессиональной деятельности
2	гостиничный номер
3	служба приема и размещения гостей
4	служба бронирования гостиничных услуг
5	служба продажи и маркетинга
	Спортивный комплекс:
	спортивный зал;
по договору	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.

Реализация ОП СПО - ППССЗ обеспечивается материально-технической базой, способствующей проведению всех видов дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки (лабораторной, практической и научно-исследовательской работы студентов), учебной практики, предусмотренной учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализация ОП СПО – ППССЗ обеспечивает:

выполнение студентами лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение студентами профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого студента рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

5.4. Базы практики

Основными базами производственных практик студентов являются гостиницы, отели и hostels г. Вологды и Вологодской области

Имеющиеся базы практик студентов обеспечивают возможность прохождения практики в соответствии с учебным планом.

Учебная и производственная практики проводится по каждому профессиональному модулю и является его составными частями. Задания на учебную и производственную практики, порядок их проведения приведены в Программе учебной и производственной практики, согласованной с работодателем.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами предприятия, где студент проходил практику.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП

6.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольные вопросы по учебным дисциплинам (содержатся в рабочих программах);
- фонд тестовых заданий;
- экзаменационные билеты;
- методические указания к выполнению практических, контрольных, курсовых и самостоятельных работ.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Нормативные документы оценки качества освоения ОП СПО - ППССЗ:

Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов БПОУ ВО «Вологодский колледж технологии и дизайна»;

Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в БПОУ ВО «Вологодский колледж технологии и дизайна»;

- Закон ВО «О среднем профессиональном образовании Вологодской области» от 17.07.2013 г. № 3141-03;

- Приказ Министерства образования и науки от 14.06.2013 №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

6.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП СПО - ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации студентов по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, рефераты и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации студентов максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование, зачеты и др.

Оценка качества подготовки студентов и освоения ОП СПО - ППССЗ проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам учебного плана.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.

7. Организация государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Время, отводимое на проведение ГИА, составляет 6 недель.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы оформлены в методических рекомендациях.

Государственная итоговая аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям колледжа по специальности

Задание на выпускную квалификационную работу рассматривается и утверждается на методическом объединении преподавателей. Председателем ГАК по приказу Департамента образования Вологодской области назначается представитель базового предприятия - работодатель.

8. Характеристика социально-культурной среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

В колледже развита система студенческого самоуправления как особая форма инициативной, самостоятельной общественной деятельности студентов, направленная на решение важных вопросов жизнедеятельности молодежи, развитие ее социальной активности, поддержку социальных инициатив. Возглавляет работу студенческого самоуправления Студенческий совет колледжа. В колледже действует Старостат во главе с председателем старостата, а также студенческие объединения, организующие и обеспечивающие работу студентов по различным направлениям (учебной, спортивной, культурно-массовой и т.д.). Старосты учебных групп колледжа собираются совместно и обсуждают вопросы студенческой жизни, принимают необходимые решения по улучшению условий быта, досуга, оказания материальной поддержки.

Внеучебная общекультурная работа Вологодского колледжа технологий и дизайна строится на основе Концепции воспитательной работы колледжа на принципах целостности, индивидуальной ценности каждого, коллективного творчества, интеллектуально-духовного развития личности и на совместной деятельности преподавателя и обучающегося, студенческом самоуправлении, формировании готовности студента к осуществлению профессиональной деятельности.

В Вологодском колледже технологии и дизайна имеется достаточный фонд нормативно-методической документации по воспитательной деятельности. Документы и материалы общедоступны, находятся в методическом кабинете и библиотеке колледжа. Также библиотекой колледжа подготовлен перечень литературы по воспитательной работе.

Конкретные мероприятия по формированию специалиста отражены в планах работы классных руководителей. Классные руководители составляют планы мероприятий по внеучебной работе на текущий год, учитывая различные формы вовлечения студентов в общекультурную деятельность.

Традиционно в колледже проводятся мероприятия разной направленности: гражданско-патриотические, культурно-досуговые, профилактические и т.д. В колледже успешно практикуются мероприятия для первокурсников с целью адаптации их к системе обучения с участием психолога и социального педагога, опытных преподавателей-наставников. Проводятся адаптационные родительские

собрания, тренинги, знакомство с библиотечным фондом колледжа, экскурсии по колледжу с целью ознакомления первокурсников с образовательным учреждением, экскурсии на предприятия, где на последующих курсах обучающиеся будут проходить практику. В колледже реализуется комплексная программа по первичной профилактике наркомании среди студентов на основе Программы профилактики злоупотребления психоактивными веществами в образовательной среде. Программа охватывает психологический, педагогический и информационно-аналитический аспекты этой проблемы.

Социально-бытовые условия. Для осуществления внеучебной работы в колледже имеется материально-техническая база, соответствующая санитарно-гигиеническим нормам и нормативам, при этом используются помещения самого колледжа. Аудитории оснащены современными аудио-, видеоаппаратурой, мультимедийными установками, что позволяет проводить в этих аудиториях как учебные, научные (семинары, конференции), так и развлекательные мероприятия. Спортивно-оздоровительная работа (секции, массовые мероприятия) проводится в спортивных и тренажерных залах, на стадионе.

9. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов

С целью качественной организации и реализации образовательного процесса, достижения высоких результатов обучения в колледже разработана нормативная документация.

В работе используются методические рекомендации ФГАУ ФИРО:

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;

- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования.

Локальные акты колледжа:

• Положение по разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей в БОУ СПО ВО «Вологодский колледж технологии и дизайна»;

• Положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования БОУ СПО ВО «Вологодский колледж технологии и дизайна»;

• Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов БОУ СПО ВО «Вологодский колледж технологии и дизайна»;

• Правила внутреннего распорядка для студентов в БОУ СПО ВО «Вологодский колледж технологии и дизайна».

Совет колледжа при введении ОП СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис утверждает общий бюджет реализации соответствующей образовательной программы.

Финансирование реализации ОПОП должно осуществляться в объеме не ниже установленных нормативов финансирования государственного образовательного учреждения.

В соответствии с требованиями ФГОС ОП СПО ежегодно обновляется в части состава дисциплин (модулей), установленных в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

