

УТВЕРЖДАЮ
Директор Государственного
автономного профессионального
образовательного учреждения
Свердловской области
«Нижнетагильский торгово-
экономический колледж»

_____ Н.М. Мякишева

«28» июля _____ 2023

УЧ-02-10-23

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА

43.02.16 Туризм и гостеприимство
базовой подготовки

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ

СРОК ОБУЧЕНИЯ – 2 ГОДА 10 МЕСЯЦЕВ

Нижний Тагил 2023

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	6
1.1 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.....	6
1.2 Нормативный срок освоения программы.....	10
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПО.....	12
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности.....	12
2.2 Общие компетенции	13
2.3 Профессиональные компетенции	17
3 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	19
3.1 Учебный план и календарный учебный график.....	19
3.2 Программы дисциплин	19
3.3 Программы профессиональных модулей и практик.....	20
3.4 Использование объема времени вариативной части цикла ОПОП.....	21
3.5 Программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	21
3.6 Обновление ОПОП	24
4 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ.....	24
5 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП.....	34
5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся	34
5.2 Организация государственной итоговой аттестации.....	35
5.3 Порядок проведения демонстрационного экзамена, выполнения и защиты дипломной работы	37

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основная профессиональная образовательная программа по подготовке специалистов среднего звена (ОПОП/ППССЗ) специальности среднего специального образования (СПО) 43.02.16 Туризм и гостеприимство содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, определяет объем и содержание образования по специальности среднего профессионального образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

ОПОП по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство обеспечивает реализацию федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по указанной специальности по очной форме обучения (базовый уровень подготовки) и отвечает требованиям к подготовке специалистов на основе Профессиональных стандартов.

ОПОП по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство представляет собой систему документов, разработанную на основании нормативно-правовых документов, регламентирующих образовательную деятельность, в соответствии с потребностями обучающихся, требованиями и запросами работодателей, особенностями социально-экономического развития региона.

ОПОП по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, организацию образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника и включает в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, программы практик и другие материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ОПОП ежегодно обновляется в части состава дисциплин и профессиональных модулей, адаптационных дисциплин, установленных учебным заведением в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ

учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии. В АОП ПССЗ ежегодно вносятся изменения в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающегося ограниченными возможностями здоровья, инвалида с учетом особенностей его психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Зачисление для обучения по ОПОП производится по приказу директора в соответствии с Правилами приема, утвержденными образовательным учреждением.

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная образовательная программа специальности среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство, (далее – ПООП СПО программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 12 декабря 2022 г. № 1100. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.01.2023 № 72111) (далее – ФГОС СПО).

ОПОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ОПОП СПО.

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерство просвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153

– «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования,

проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерство просвещения России от 12 декабря 2022 года № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего

– профессионального образования»;

– Приказ Министерство просвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года №282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 года №659н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник по приёму и размещению гостей»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 года №657н «Об утверждении профессионального стандарта «Горничная»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 декабря 2021 года №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Инструктор-проводник»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 декабря 2021 года №913н «Об утверждении профессионального стандарта «Экскурсовод (гид)»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года №281н «Об утверждении профессионального стандарта
– «Руководитель предприятия питания»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (введён в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. №1674-ст); □ Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 54603-2011 «Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу» (утв. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 08 декабря 2011 г. №737-ст);

- Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55318-2012 «Туристские услуги. Общие требования к персоналу туроператоров и турагентов» (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. №1600-ст);
- Паспорт Национального проекта «Туризм и индустрия гостеприимства» (редакция от 10.11.2021 г.);
- Паспорт Федерального проекта «Совершенствование управления в сфере туризма» (редакция от 10.11.2021 г.);
- Единый квалификационный справочник должностей,
- Квалификационные характеристики должностей работников организаций сферы туризма (Утв. приказом Минздравсоцразвития России от 12 марта 2012 г. №220н;
- «ОК 010-2014 (МСКЗ-08). Общероссийский классификатор занятий» (принят и введен в действие Приказом Росстандарта от 12 декабря 2014 г. №2020-ст) (ред. от 18.02.2021).
- Устав ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж» (далее ГАПОУ СО «НТТЭК»)

Содержание программы ориентировано на требования к компетенциям конкурсного движения профессионального мастерства «Профессионалы» по компетенции: «Администрирование отеля».

Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

Цикл ОГСЭ- Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

1.2 Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

Реализация ОПОП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство осуществляется с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей концентрированно.

При реализации ОПОП предусматривается прохождение учебной практики на базе колледжа с использованием Учебно-производственного комплекса, мастерских по гостиничному делу и педагогов предметной (цикловой) комиссии технологических дисциплин.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Производственная практика проходит в организациях, у ИП, гостиницах, независимо от их организационно-правовых форм, а также в бюджетных учреждениях, имеющие структурные подразделения, соответствующие профилю профессиональной деятельности обучающихся, с которыми колледж заключил договоры социального партнерства.

Преддипломная практика, предусмотренная ФГОС СПО, является обязательной, учебная нагрузка обучающихся при прохождении преддипломной практики составляет 36 часов в неделю.

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы: специалист по туризму и гостеприимству.

Направленность ОП:

- туроператорские и турагентские услуги;
- гостиничные услуги;
- услуги предприятия питания.

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Туроператорские и турагентские услуги	Предоставление туроператорских и турагентских услуг
Гостиничные услуги	Предоставление гостиничных услуг
Услуги предприятия питания	Предоставление услуг предприятия питания

Получение образования по *специальности* допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная, очно-заочная, заочная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: специалист по туризму и гостеприимству – 2952 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: специалист по туризму и гостеприимству – 1 год 10 месяцев.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 4428 академических часов, со сроком обучения 2 года 10 месяцев.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание). Объекты профессиональной деятельности представлены в таблице 1.

Таблица 1 – область и объекты профессиональной

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
ВД 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПМ 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	
Вид деятельности по выбору,	
в соответствии с направленностью «Туроператорские и турагентские услуги»	
ВД 02. Предоставление туроператорских и турагентских услуг	ПМн 02 А Предоставление туроператорских и турагентских услуг
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью «Экскурсионные услуги»	
ВД 02. Предоставление экскурсионных услуг	ПМн 02 Б Предоставление экскурсионных услуг
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью «Гостиничные услуги»	
ВД 02. Предоставление гостиничных услуг	ПМн 02 В Предоставление гостиничных услуг
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью «Услуги предприятия питания»	
ВД 02. Предоставление услуг предприятия питания	ПМн 02 Г Предоставление услуг предприятия питания

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p>
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p>

		<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативноправовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативноправовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские</p>
		<p>продукты</p>
ОК 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке</p>	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>

	Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности

	поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
	2
организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	<p>ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.</p> <p>ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.</p> <p>ГК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги.</p>
предоставление туроператорских и турагентских услуг (по выбору)	<p>ГЖ 2.1. Оформлять и обрабатывать заказы клиентов. ГК 2.2. Координировать работу по реализации заказа.</p>
предоставление экскурсионных услуг (по выбору)	<p>ПК 2.1. Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах.</p> <p>ГК 2.2. Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма).</p>
предоставление гостиничных услуг (по выбору)	<p>ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия.</p> <p>ГК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг.</p> <p>ГК 2.4. Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг.</p>

<p>предоставление услуг предприятия питания (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.</p> <p>ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.</p>
---	---

3 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 Учебный план и календарный учебный график

Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по семестрам дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности.

Календарный учебный график определяет понедельный порядок выдачи аудиторных занятий, учебной и производственной практики, экзаменов. Составляется ежегодно с учетом учебного плана.

ОПОП включает в себя программы следующих дисциплин:

- дисциплины общеобразовательного цикла (О);
- дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла (ОГСЭ);
- дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла (ЕН);
- общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла (ОП);

Программы всех дисциплин являются приложениями к ОПОП. Список всех дисциплин указан в Таблице 2.

Таблица 2 – Список дисциплин

Шифр	Наименование дисциплины	Программа дисциплины
О.01	Русский язык	Приложение О.01
О.02	Литература	Приложение О.02
О.03	История	Приложение О.03
О.04	Обществознание	Приложение О.04
О.05	География	Приложение О.05
О.06	Иностранный язык	Приложение О.06
О.07	Математика	Приложение О.07
О.08	Информатика	Приложение О.08
О.09	Физическая культура	Приложение О.09
О.10	ОБЖ	Приложение О.10
О.11	Физика	Приложение О.11
О.12	Химия	Приложение О.12
О.13	Биология	Приложение О.13
	Индивидуальный проект	

Д.1	Введение в специальность	
ОГСЭ.01	История России	Приложение ОГСЭ.01
ОГСЭ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Приложение ОГСЭ.02
ОГСЭ.03	Безопасность жизнедеятельности	Приложение ОГСЭ.03
ОГСЭ.04	Физическая культура	Приложение ОГСЭ.04
ОГСЭ.05	Основы бережливого производства	Приложение ОГСЭ.05
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	Приложение ОГСЭ.06
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	Приложение ОП.01
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	Приложение ОП.02
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	Приложение ОП.03
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	Приложение ОП.04
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	Приложение ОП.05
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	Приложение ОП.06
ОП.07	Иностранный язык (второй)	Приложение ОП.07
ОП.08	Психология делового общения и конфликтологии	Приложение ОП.08
ОП.09	Основы маркетинга гостиничных услуг	Приложение ОП.09
ОП.10	Предоставление туроператорских услуг	Приложение ОП.10
ОП.11	Предоставление турагентских услуг	Приложение ОП.11

3.3 Программы профессиональных модулей и практик

Программы профессиональных модулей и практик являются приложениями к ОПОП (Таблица 3).

Таблица 3 – Список профессиональных модулей и практик

Шифр	Наименование модуля, практики	Программа модуля, практики
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Приложение ПМ.01
ПМ.02	Предоставление гостиничных услуг	Приложение ПМ 02
ПМ.03	Выполнение работ по профессии Официант/бармен	Приложение ПМ 03
УП.00	Учебная практика	Приложение ПП
ПП.00	Производственная практика	
ПДП.00	Преддипломная практика	

3.4 Использование объема времени вариативной части цикла ОПОП

Федеральным государственным образовательным стандартом на вариативную часть предусмотрено 828 часов обязательной учебной нагрузки обучающихся. При введении новых дисциплин, элементов модулей за счет вариативной части они продолжают перечень и индексацию элементов, зафиксированных в ФГОС.

Часы вариативной части были распределены следующим образом:

- 332 часа для увеличения обязательной аудиторной нагрузки по дисциплинам раздела ОП. Общепрофессиональные дисциплины;
- 476 часов для увеличения обязательной аудиторной нагрузки по профессиональным модулям.

Необходимость введенных элементов ППСЗ за счет часов вариативной части обуславливается требованиями и рекомендациями председателей государственной итоговой аттестации, представителей работодателей, решениями методического совета колледжа и предметной (цикловой) комиссией гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

3.5 Программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи Программы воспитания:

1. Изучение общих и профессиональных образовательных потребностей,

2. интересов, склонностей и других личностных характеристик обучающихся.
3. Развитие личности обучающегося, подготовленного к самостоятельной профессиональной деятельности, понимающего значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированного на образование и самообразование в течение всей своей жизни.
4. Формирование у обучающегося культуры здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности; осознанно выполняющий и пропагандирующий правила здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни.
5. Формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, нравственному, гражданскому, профессиональному становлению, жизненному самоопределению, а также проявлению нравственного поведения и духовности на основе общечеловеческих ценностей.
6. Формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.
7. Формирование у будущих специалистов любви к своему краю и своей Родине, уважения к своему народу, его культуре и духовным традициям; осознающий и принимающий традиционные ценности семьи, российского гражданского общества, многонационального российского народа, человечества, осознающий свою сопричастность судьбе Отечества; осознающий себя личностью, социально активный, уважающий закон и правопорядок, осознающий ответственность перед семьей, обществом, государством, человечеством.

8. Развитие креативной и критически мыслящей личности обучающегося, активно и целенаправленно познающего мир, осознающего ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества; владеющего основами научных методов познания окружающего мира; мотивированного на творчество и инновационную деятельность; готового к сотрудничеству, способного осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность.

9. Формирование уклада студенческой жизни на основе базовых национальных ценностей российского общества, учитывающего историко-культурную специфику Московской области, а также потребности и индивидуальные социальные инициативы обучающихся, особенности их социального взаимодействия вне колледжа, характера профессиональных предпочтений.

10. Воспитание толерантной личности обучающегося, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения; уважающий мнение других людей, умеющий вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания и успешно взаимодействовать.

11. Работа с социальными партнерами колледжа по выполнению задач воспитания обучающихся.

Основные направления Программы:

Модуль 1. Профессиональное воспитание.

Модуль 2. Социализация и общекультурное воспитание.

Модуль 3. Социальная активность

Модуль 4. Гражданско-патриотическое и правовое воспитание.

Модуль 5. Физическое воспитание и здоровый образ жизни.

Модуль 6. Социальная работа и работа с обучающимися, проживающими в общежитии.

Рабочая программа воспитания являются приложениями к ОПОП (Приложение РПВ).

3.6 Обновление ОПОП

ОПОП ежегодно обновляется в связи с учетом требований профессиональных стандартов, запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС в части состава дисциплин и профессиональных модулей, установленных образовательной организацией в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии.

4 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, предусмотренных учебным планом и программами дисциплин и модулей. Материально-техническая база Колледжа соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

При реализации ОПОП каждый обучающийся выполняет практические задания, включая практические задания с использованием персональных компьютеров, индивидуальных инструментов, материалов и оборудования. Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. В колледже есть помещения для самостоятельной работы, лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений представлен в таблице 4.

Таблица 4 – Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений

№ кабинета	Наименование специального помещения
201	Социально-экономических дисциплин
	Истории и обществознания
215 А	Иностранного языка
215 Б	
210	

26	Русского языка и литературы
25А	Географии
27	Математики
21	Информатики и ИКТ
31	Информационных технологий в профессиональной деятельности
	Лаборатория «Информационно-коммуникационных технологий»
24	Социально-гуманитарных дисциплин
8 (корп.2)	Правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности
304/ 305	Безопасности жизнедеятельности
213	Экономики и бухгалтерского учета
	Предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса
35	Менеджмента и управления персоналом
	Основ маркетинга
33, 302	Организации деятельности сотрудников предприятий туризма и гостеприимства; организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.
34	Инженерных систем гостиниц
	Организации деятельности сотрудников службы питания
23	Физики
40	Химии и биологии

Лаборатории:

№ кабинета	Наименование специального помещения
402	Учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями);
4	Учебный бар
31	Информационно-коммуникационных технологий

Тренажеры, тренажерные комплексы

№ кабинета	Наименование специального помещения
33	Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования; сервис на объектах гостеприимства «Горничная».

Оснащение лабораторий и мастерских

№ кабинета	Наименование специального помещения	Материально-техническое оснащение
402	«Гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями)»	Кровать одноместная – 2 шт. Прикроватные тумбочки – 2 шт. Настольная лампа – 1 шт. Холодильник – 1 шт. Стол – 1 шт. Кресло – 2 шт.

		<p> Стул – 1 шт. Зеркало – 1 шт. Шкаф – 1 шт. Телефон – 1 шт. Верхний светильник – 1 шт. Вентилятор – 1 шт. Телевизор – 1 шт. Гладильная доска – 1 шт. Утюг – 1 шт. Пылесос – 1 шт. Душевая кабина – 1 шт. Унитаз – 1 шт. Раковина – 1 шт. Зеркало – 1 шт. Одеяло – 2 шт. Подушка – 2 шт. Покрывало – 2 шт. Комплект постельного белья – 2 шт. Шторы – 2 шт. Напольное покрытие – 1 шт. Укомплектованная тележка горничной – 1 шт. Ершик для унитаза – 1 шт. Ведерко для мусора – 1 шт. Держатель для туалетной бумаги – 1 шт. Стакан – 2 шт. Полотенце для лица – 2 шт. Полотенце для тела – 2 шт. Полотенце для ног – 2 шт. Салфетка на раковину – 2 шт. Полотенце-коврик – 1 шт. Санитарно-гигиенические принадлежности – 2 шт. </p>
4	Учебно-производственная мастерская при лаборатории («Учебный бар»)	<p> АРМ преподавателя (ноутбук) – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Телевизор – 1 шт. Принтер – 1 шт. Стол круглый – 3 шт. Стул полумягкий – 16 шт. Барная стойка – 1 шт. Плита электрическая – 1 шт. Холодильник – 1 шт. Рабочий стол – 2 шт. Раковина – 2 шт. Кофемашина – 1 шт. Льдогенератор – 1 шт. Блендер – 1 шт. Соковыжималка Комплекты стеклянной и металлической посуды Комплект столовых приборов Комплект столового белья Инструкция и журнал по технике безопасности Комплект учебно-методической документации </p>

33	Тренажерный комплекс «Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования»	<ul style="list-style-type: none"> - стойка регистрации (ресепшн), включающая в себя: - телефон – 1 шт. - настенные часы – 1 шт. - стеллаж для регистрационных карточек – 1 шт. - стойка для хранения ключей – 1 шт. - машинка для кредитных карт (имитация) – 1 шт. - стеллаж для файлов аудиторской проверки соответствия данных о заселении и счетов – 1 шт. - стеллаж для ваучеров – 1 шт. - сейф – 1 шт. - место хранения наличности – 1 шт.
-----------	--	---

Мастерская «Сервис на объектах служб предприятий туризма и гостеприимства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Кровать одноместная – 2 шт.	
2	Прикроватная тумбочка – 2 шт.	
3	Настольная лампа (напольный светильник)	
4	Бра – 2 шт.	
5	Мини – бар	
6	Стол	
7	Кресло	
8	Стул	
9	Зеркало	
10	Шкаф	
11	Телефон	
12	Верхний светильник	
13	Кондиционер	
14	Телевизор	
15	Гладильная доска	
16	Утюг	
17	Пылесос	
18	Душевая кабина	
19	Унитаз	
20	Раковина	
21	Зеркало	
22	Одеяло – 2 шт.	
23	Подушка – 6 шт.	
24	Покрывало – 2 шт.	
25	Комплект постельного белья – 4 комп.	
26	Шторы	
27	Напольное покрытие	
28	Укомплектованная тележка горничной	

29	Ершик для унитаза	
30	Ведерко для мусора	
31	Держатель для туалетной бумаги	
32	Стакан	
33	Полотенце для лица – 2 шт.	
34	Полотенце для тела – 2 шт.	
35	Полотенце для ног – 2 шт.	
36	Салфетка на раковину 2 уп.	
37	Полотенце коврик – 2 шт.	
38	Индивидуальные косметические принадлежности	

Лаборатория «Учебный гостиничный номер».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Кровать одноместная – 2 шт.	
2	Прикроватная тумбочка – 2 шт.	
3	Настольная лампа (напольный светильник)	
4	Бра – 2 шт.	
5	Мини – бар	
6	Стол	
7	Кресло	
8	Стул	
9	Зеркало	
10	Шкаф	
11	Телефон	
12	Верхний светильник	
13	Кондиционер	
14	Телевизор	
15	Гладильная доска	
16	Утюг	
17	Пылесос	
18	Душевая кабина	
19	Унитаз	
20	Раковина	
21	Зеркало	
22	Одеяло – 2 шт.	
23	Подушка – 6 шт.	
24	Покрывало – 2 шт.	
25	Комплект постельного белья – 4 комп.	
26	Шторы	

27	Напольное покрытие	
28	Укомплектованная тележка горничной	
29	Ершик для унитаза	
30	Ведерко для мусора	
31	Держатель для туалетной бумаги	
32	Стакан	
33	Полотенце для лица – 2 шт.	
34	Полотенце для тела – 2 шт.	
35	Полотенце для ног – 2 шт.	
36	Салфетка на раковину 2 уп.	
37	Полотенце коврик – 2 шт.	
38	Индивидуальные косметические принадлежности	

Лаборатория «Учебный ресторан или бар».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Мельница для льда	
2	Джигер	
3	Барный поднос	
4	Кулер для льда	
5	Кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат	
6	Кофемолка – электрическая	
7	Темпер	
8	Ручник	
9	Полирующие полотенца для столовых приборов	
10	Нарзанник	
11	Мадлер	
12	Сквизер	
13	Шейкер бостон	
14	Шейкер классический	
15	Стрейнер	
16	Гейзеры	
17	Настенные часы	
18	Барный органайзер	
19	Мерный стакан	
20	Совок для льда	
21	Разделочная доска	
22	Стеклянные миски	
23	Металлический поднос	
24	Тарелка пирожковая	

25	Салфетки	
26	Барный нож	
27	Пинцет барный	
28	Смесительный стакан	
29	Барная ложка	
30	Кувшин для сока	
31	Бокал для коньяка (снифтер)	
32	Хайбол	
33	Харикейн (бокал для Пино Колады)	
34	Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	
35	Рокс	
36	Бокал для кофе по-ирландски (Irish)	
37	Минаж (соль/перец)	
38	Кофейная ложка	
39	Ложка для эспрессо	
40	Пара для эспрессе (блюдец + кружка)	
41	Пара для капучино (блюдец + кружка)	
42	Молочник	
43	Сахарница	
44	Питчер	
45	Барная стойка	
46	Стол для зоны бариста	
47	Стол банкетный	
48	Стул банкетный	
49	Стол прямоугольный подсобный	
50	Барные стулья	
51	Стойка ограждения под канат	
52	Канат	
53	Стойка	
54	Коктейльные трубочки	
55	Бумажные салфетки	
56	Стаканы пластиковые	
57	Мусорные пакеты	
58	Пластиковая пленка	
59	Губки для мытья посуды	
60	Губки железные	
61	Полотно вафельное (70 метров - 1 рулон)	
62	Жидкость для мытья посуды	
63	Жидкое мыло	
64	Одноразовые перчатки	
65	Одноразовые бумажные полотенца	

Мастерская «Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Комплексная автоматизированная система управления отелем	
2	Имитация денежных купюр (50,100,500,1000,5000)	
3	Ключи-карты для электронных замков	
4	Мини-сейф	
5	Энкодер магнитных карт	
6	Терминал для платежных карт	
7	Телефон/факс	
8	Настенные часы	
9	Зеркало	
10	Настольная лампа	
11	Флеш-накопитель	
12	Кулер	
13	Корзина для мусора	
14	Стойка администратора	
15	Шкаф стеллаж для документов полузакрытый	
16	Кресло для гостиной	
17	Ученический стол	
18	Стол журнальный	
19	Стул офисный	
20	Устройство для имитации телефонного звонка	
21	ЖК панель	
22	Мобильная стойка под ЖК панель	
23	Короткофокусный проектор с экраном	
24	Презентер	
25	Бумага (формат А4)	
26	Блокнот	
27	Стикеры	
28	Пластиковая папка	
29	Файлы	
30	Степлер	
31	Скобы для степлера	
32	Карандаш	
33	Ластик	
34	Штрих	
35	Держатель для ручки с ручкой	
36	Калькулятор	

37	Ножницы	
38	Ручка шариковая	
39	Коробка скрепок	
40	Картридж для МФУ	
41	Карта города (туристическая)	
42	Органайзер для канцелярии	
43	Лотки для бумаг	
44	Пилот, 6 розеток	

Спортивный комплекс:

- Спортивный зал
- Тренажерный зал

Залы:

- Библиотека
- Читальный зал с выходом в интернет/кабинет самоподготовки
- Конференц-зал
- Актальный зал

Доступ обучающихся к стадиону широкого профиля с элементами полосы препятствий и стрелковому тиру (месту для стрельбы) осуществляется в соответствии с договорами социального партнерства со спортивными и военно-патриотическими организациями.

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Контур.ОТЕЛЬ. Сервис для управления отелем. Управление номерным фондом, получение броней через интернет и отчетность в МВД в рамках одного окна	ПМ.02 «Предоставление гостиничных услуг»

2	МаксиБукинг. Облачная система для управления отелями, апартаментами, хостелами и другими объектами сферы гостеприимства	ПМ.02 «Предоставление гостиничных услуг»
3	HotelCloud. Облачный сервис для гостиниц. Сервис включает в себя таблицу бронирования, которая позволяет оперативно отслеживать состояние номерного фонда и управлять заселением/выселением гостей	ПМ.04 «Предоставление гостиничных услуг»
4	Система бронирования OPERA (ORS). Первая в отрасли интегрированная система единого корпоративного учета, которая может быть настроена в полном соответствии с требованиями центрального офиса бронирования (CRO) или конкретного отеля.	ПМ.02 «Предоставление гостиничных услуг»
5	АТОЛ Сигма Еда. Программа позволяет продавать еду на кассе, обслуживать посетителей за столами на предприятия общественного питания, управлять очередью на получение заказов	ПМ.03 «Выполнение работ по профессии Официант/бармен»
6	Poster POS. Облачная система учета, разработанная специально для предприятий общественного питания. Обеспечивает доступ к статистике, складам и финансам	ПМ.03 «Выполнение работ по профессии Официант/бармен»

5 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения ОПОП включает в себя текущий контроль, промежуточную аттестацию и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в следующих направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их достижений требованиям ОПОП созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Оценочные средства для текущего контроля и промежуточной аттестации разрабатываются ведущем преподавателем (преподавателями) самостоятельно. Ответственным за реализацию оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации является преподаватель, реализующий программу дисциплины (модуля).

Оценочные средства для текущего контроля и промежуточной аттестации профессиональных модулей носят накопительный характер и предусматривают обязательное выполнение и оценку по всем видам работ, положительных аттестационных листов по учебной и производственной практике, что является допуском к экзамену квалификационному, который проводится комиссией с обязательным участием работодателя и проходит в виде защиты отчета по практике с презентацией.

Оценочные средства для промежуточной аттестации утверждаются на заседании предметной (цикловой) комиссии и заместителем директора по учебной работе.

Оценочные средства для государственной (итоговой) аттестации разрабатываются преподавателями предметной (цикловой) комиссии, ответственной за реализацию ОПОП и утверждаются на методическом совете, директором колледжа после предварительного положительного заключения работодателя (работодателей).

Формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала изучения дисциплины (модуля). Форма и процедура итоговой аттестации доводится до студентов не позднее 6 месяцев до проведения государственной (итоговой) аттестации.

5.2 Организация государственной итоговой аттестации

1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «специалист по туризму и гостеприимству».

Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена/дипломного проекта и дипломного проекта (работы). Требования к содержанию, объему и структуре

дипломной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ОПОП.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «специалист по туризму и гостеприимству». Содержание заданий демонстрационного экзамена должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. Для организации демонстрационного экзамена может быть выдано несколько наборов заданий, в этом случае образовательная организация предлагает обучающимся выбор тематики дипломной работы.

Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию всего – 6 недель, в том числе:

подготовка к государственной итоговой аттестации (выполнение дипломной работы) – 4 недели,

проведение демонстрационного экзамена – 1 неделя,

защита выпускной квалификационной (дипломной) работы – 1 неделя.

Демонстрационный экзамен является первым этапом государственной итоговой аттестации.

Для разработки фондов оценочных средств колледж руководствуется:

- примерными оценочными средствами;

- процедурами аттестации выпускников Центрами оценки квалификаций, другими элементами оценки квалификаций, действующими на рынке труда.

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России).

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности

которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, по представлению образовательной организации.

5.3 Порядок проведения демонстрационного экзамена, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Программа ГИА предусматривает для выпускников на первом этапе демонстрационный (государственный) экзамен, включающий выполнение заданий в соответствии с требованиями ФГОС СПО и профессиональных стандартов.

Рекомендуемое максимальное время, отводимое на выполнения заданий в день – 6 часов (астрономических).

Работа по подготовке и написанию дипломной работы ведутся обучающимся под руководством назначенного руководителя в течение последнего года обучения. Дипломной работы должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень тем Дипломной работы разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей, рассматривается на заседаниях предметно-цикловых комиссий, утверждается

образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей (ФГОС СПО).

Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Для подготовки дипломной работы обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за обучающимися тем дипломных работ, назначение руководителей проходит на заседании предметной (цикловой) комиссии и утверждается заместителем директора по учебной работе не позднее 6 месяцев.

Защита является завершающим этапом выполнения обучающимся дипломной работы. К защите дипломной работы допускаются лица, завершившие полный курс обучения, успешно прошедшие процедуру демонстрационного экзамена в соответствии с ФГОС СПО и представившие дипломную работу с отзывом руководителя в установленный срок.

На защиту дипломной работы отводится не более 30 минут. Процедура защиты устанавливается председателем Государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами ГЭК и включает в себя доклад обучающегося (не более 10 минут), зачитывание отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося, а также выступления руководителя дипломной работы и рецензента, если они присутствуют на заседании государственной экзаменационной комиссии.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад обучающегося по каждому разделу работы;
- ответы на вопросы;
- отзыв руководителя;
- оценка рецензента.

Критерием оценки дипломной работы является установленная комиссией степень освоения профессиональных компетенций, соответствующих теме

работы. Результаты защиты дипломной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» решением ГЭК и оформляются отдельным протоколом.

Для обучающихся предусмотрена единая оценка по государственной итоговой аттестации, формируемая исходя из результатов демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. При этом оценка по дипломной работе может изменить оценку по демонстрационному экзамену, но не более чем на 1 балл. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день защиты дипломной работы после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственной экзаменационной комиссии организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.