

Автономная некоммерческая организация
«Центр опережающей профессиональной подготовки»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки»

А. Бессонова

Приказ № 912-01 от 25.09 2023 г.



**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации**

Кластерный подход к подготовке кадров в сфере «Гостеприимства»

Объем программы: 72 часов

Белгород, 2023 г.

Составители (разработчики) программы:

Посохина Е.В., начальник учебно-методического отдела АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», кандидат педагогических наук, доцент

Ф.И.О., должность, учетная степень, звание

Макринова Елена Игоревна, зав. кафедрой АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права», д.э.н., профессор

должность, учетная степень, звание

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ п/п	Наименование документа	стр.
1.	Пояснительная записка	4
2.	Содержание программы	7
2.1.	Учебный план программы	7
2.2.	Учебно-тематический план программы	8
2.3.	Календарный график	10
2.4.	Рабочая программа	10
3.	Формы аттестации	12
3.1.	Оценочные материалы	12
4.	Организационно-педагогические условия	12
4.1.	Материально-техническое обеспечение программы	12
4.2.	Учебно-информационное обеспечение программы	13
4.3.	Кадровое обеспечение программы	13

1. Пояснительная записка

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации

Кластерный подход к подготовке кадров в сфере гостеприимства (подготовка кадров по программам «Туризм и гостеприимство», «Поварское дело», «Парикмахерское искусство») (72 часов) в соответствии с:

– Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

– Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года № 292;

– Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации разработана в соответствии с требованиями, общих характеристик приобретаемой квалификации в соответствии с направлениями подготовки 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

Реализация Программы предусмотрена на базе АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки» на основе Устава.

Организация - разработчик: АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки».

1.1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Цель программы: Настоящая программа может быть реализована в качестве программы повышения квалификации Кластерный подход к подготовке кадров в сфере гостеприимства (подготовка по специальностям «Туризм и гостеприимство», «Поварское дело», «Парикмахерское искусство») дополнительного профессионального образования.

Задачи программы:

1. Оптимизация профессиональной деятельности в соответствии со стандартами ФГОС 4 по специальностям УГНС «Сервис и туризм»

2. Совершенствование организации учебной деятельности обучающихся по освоению учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения.

3. Качественное изменение профессиональных компетенций преподавателей профессионального образования в разработке программно-

методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) и контроле и оценки освоения образовательных программ.

Программа обеспечивает актуализацию педагогических работников организаций среднего профессионального образования в условиях изменения целей, содержания, технологий, нормативно-правового обеспечения профессиональной деятельности в условиях инновационной образовательной деятельности по профессиональным компетенциям:

Совершенствуемые компетенции

	Компетенция	Код компетенции
1.	Организация учебной деятельности обучающихся по освоению учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения, СПО	ПК-1
2.	Педагогический контроль и оценка освоения образовательной программы профессионального обучения, СПО и (или) ДПП в процессе промежуточной и итоговой аттестации	ПК-2
3.	Разработка программно-методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения, СПО и(или) ДПП	ПК-3

1.2. Планируемые результаты освоения программы

Слушатель, освоивший программу, должен:

знать:

- нормативно-правовое обеспечение ФГОС СПО поколения в сфере гостеприимства;

- требования к реализации по основным профессиональным образовательным программам УГНС «Сервис и туризм» и отдельных профессиональных модулей;

- практику и методику оценивания промежуточных и итоговых результатов обучения, организации и проведения демонстрационного экзамена (примеры модульных заданий, организацию рабочего места, требования к технике безопасности, критерии и процедуру оценивания результатов);

- требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса по основным профессиональным образовательным программам УГНС «Сервис и туризм» с учетом соответствующего образовательного стандарта;

- основные закономерности возрастного развития, стадии и кризисы развития, социализацию личности; пути достижения образовательных результатов и способы оценки результатов обучения; основы методики

преподавания, основные принципы деятельностного подхода, виды и приемы современных педагогических технологий; рабочие программы и методику обучения по предметам.

уметь:

- организовывать обучение студентов и подготовку к сдаче демонстрационного экзамена в рамках профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения;
- провести оценку промежуточных и итоговых результатов обучения студентов, в том числе в ходе демонстрационного экзамена;
- организовать разбор результатов, достигнутых студентами на демонстрационном экзамене и соответствующую актуализацию программ и методик обучения в целях достижения студентами высоких профессиональных результатов;
- использовать формы и методы обучения, в том числе, выходящие за рамки учебных занятий; объективно оценивать знания обучающихся на основе тестирования и других методов контроля в соответствии с реальными учебными возможностями детей; разрабатывать и применять современные психолого-педагогические технологии, основанные на знании законов развития личности и поведения в реальной и виртуальной среде.

владеть:

- методикой проведения учебных занятий и организации самостоятельной работы обучающихся по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий; технологиями текущего контроля, оценки динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля).

Категория слушателей, на обучение которых рассчитана программа дополнительного профессионального образования (далее – программа): преподаватели ПОО, мастера производственного обучения ПОО

Полученные в ходе повышения квалификации профессиональные компетенции, умения и знания предназначены для применения при планировании реализации основных образовательных программ, программ профессионального обучения и дополнительного профессионального образования, решающих задачи подготовки специалистов среднего звена, квалифицированных рабочих, служащих.

Слушатель, приступающий к освоению программы, должен владеть основами работы на персональном компьютере, уметь работать с программным обеспечением MicrosoftOffice или его аналогами.

Обучение слушателей по программе ведется на русском языке.

Трудоемкость обучения: нормативная трудоемкость обучения по данной программе составляет 72 академических часа.

Форма обучения: очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

2. Содержание программы

2.1. Учебный план

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Кластерный подход к подготовке кадров с сфере «Гостеприимство»

Категория слушателей – заместители директоров, председатели предметно-цикловых комиссий, старшие мастера производственного обучения профессиональных образовательных организаций области

(область профессиональной деятельности)

Срок обучения – 72 часа

Форма обучения – очно-заочная с применением дистанционных технологий

№ п/п	Наименование дисциплин, модулей	Всего ак. час.	В том числе			
			Лекции	Практические занятия (семинары), лабораторные работы	Самостоятельная работа	Форма контроля
1.	Модуль 1. Нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности в соответствии с ФГОС	8	8			Собеседование
2.	Модуль 2. Разработка и реализация образовательной программы в соответствии с ФГОС	34	20	14		Собеседование
3	Модуль 3 Разработка модели образовательного кластера «Гостеприимство»	22	4	18		Практическое задание
4.	Итоговая аттестация	8		8		Зачет
	Итого	72	32	30		

2.2. Учебно-тематический план
дополнительной профессиональной программы повышения
квалификации «Кластерный подход к подготовке кадров с сфере
«Гостеприимство»

Категория слушателей – заместители директоров, председатели предметно-цикловых комиссий, старшие мастера производственного обучения профессиональных образовательных организаций области

(область профессиональной деятельности)

Срок обучения – 72 часа

Форма обучения – очно-заочная с применением дистанционных технологий

№ п/п	Наименование дисциплин, модулей	Всего, ак. час.	В том числе:			
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Форма контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности в соответствии с ФГОС	8	8			Собеседование
1.1.	Тема 1. Современная ситуация и тренды в сфере гостеприимства как основа содержания профильных профессиональных образовательных программ	4	4			Собеседование
1.2.	Тема 2. Роль образовательных кластеров в подготовки кадров с сфере «Гостеприимство»	2	2			
1.3.	Тема 3. Нормативно-правовое обеспечение ФГОС СПО по УГНС «Сервис и туризм»	2	2			Собеседование
2.	Модуль 2. Разработка и реализация образовательной программы в соответствии с ФГОС	34	20	14		Практическое задание
2.1.	Тема 1. Требования к результатам освоения образовательных	8	2	6		Практическое задание

	программ					
2.2.	Тема 2. Требования к условиям реализации образовательных программ «Туризм и гостеприимство» профиль "Туроператорские и турагентские услуги" и "Туризм и гостеприимство" профиль "Гостиничные услуги"	8	4	4		Практическое задание
2.3	Тема 3. Структура и содержание образовательных программ "Туризм и гостеприимство" профиль "Туроператорские и турагентские услуги" и "Туризм и гостеприимство" профиль "Гостиничные услуги"	6	2	4		Практическое задание
2.4	Тема 4. Учебно-методическая документация по реализации образовательных программ "Туризм и гостеприимство" профиль "Туроператорские и турагентские услуги" и "Туризм и гостеприимство" профиль "Гостиничные услуги"	8	4	4		Практическое задание
2.5	Тема 5. Оценка качества освоения образовательных программ "Туризм и гостеприимство" профиль "Туроператорские и турагентские услуги" и "Туризм и гостеприимство" профиль "Гостиничные услуги"	4	2	2		Практическое задание

3.	Модуль 3. Разработка модели образовательного кластера «Гостеприимство»	22	4	18		Практическое задание
3.1	Тема 1 Разработка модели образовательного кластера «Гостеприимство»	6	4	2		
3.2.	Практическая подготовка и оценка качества освоения образовательных программ «Поварское и кондитерское дело» программ "Туризм и гостеприимство" профиль "Туроператорские и турагентские услуги" и "Туризм и гостеприимство" профиль "Гостиничные услуги" «Эстетическая косметология» «Парикмахерское искусство» «Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам)»	16		16		
Итоговая аттестация		8		8		Зачет
Итого		72	16	24		

2.3. Календарный учебный график

График обучения Форма обучения	Ауд. часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы, месяцев (дней, недель)
очная	8	5	72 часа, 9 дней, 2 недели

**2.4. Рабочая программа дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации
«Кластерный подход к подготовке кадров с сфере «Гостеприимство»**

№ п/ п	Наименование темы	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы
1.	2.	3.
Модуль 1. Нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности в соответствии с ФГОС СПО 4 поколения		
1.	Тема 1. Современная ситуация и тренды в сфере гостеприимства как основа содержания профильных профессиональных образовательных программ	Современная ситуация и тренды в сфере гостеприимства как основа содержания профильных профессиональных образовательных программ
2.	Тема 2. Нормативно-правовое обеспечение ФГОС СПО 4 поколения по УГНС «Сервис и туризм»	Нормативно-правовое обеспечение актуализации ФГОС СПО УГНС «Сервис и туризм». Применение профессиональных стандартов в актуализации ФГОС СПО и образовательной программы. Порядок разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра
Модуль 2. Разработка и реализация образовательной программы в соответствии с ФГОС 4 поколения по УГНС «Сервис и туризм»		
1.	Тема 1. Требования к результатам освоения образовательных программ	Планируемые результаты освоения образовательной программы (общие и профессиональные компетенции).
2.	Тема 2. Требования к условиям реализации образовательных программ	Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы. Реализация практики. Требования к организации воспитания обучающихся
3.	Тема 3. Структура и содержание образовательных программ	Актуализация ОПОП в соответствии с новыми ФГОС, передовыми технологиями, заказом предприятий-партнеров (обязательная и вариативная часть ППССЗ; учебный план; календарный учебный график; рабочая программа воспитания).

1.	Тема 4. Учебно-методическая документация по реализации образовательных программ	Специфика разработки программно-методического обеспечения учебных предметов, МДК, программ профессионального обучения для обучающихся профессиональных образовательных организаций, в соответствии с ФГОС 4 поколения
2.	Тема 5. Оценка качества освоения образовательных программ	Контрольно-измерительные материалы процедур оценки качества образования (формирование оценочных средств для проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации, в т.ч. числе в формате демонстрационного экзамена).
Модуль 3. Разработка модели образовательного кластера «Гостеприимство»		

3. Формы итоговой аттестации

Оценка качества освоения программы включает итоговую аттестацию слушателей.

Итоговая аттестация по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Кластерный подход к подготовке кадров в сфере гостеприимства (подготовка по специальностям «Туризм и гостеприимство», «Поварское дело», «Парикмахерское искусство»)» завершает процесс освоения слушателями программы повышения квалификации. К итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения по программе повышения квалификации.

В процессе итоговой аттестации слушатели сдают зачёт в форме собеседования.

Оценочные материалы к зачету – контрольные вопросы, приведены в п.3.1. По результатам освоения программы дополнительного профессионального обучения выдается удостоверение о повышении квалификации.

3.1. Оценочные материалы по итоговой аттестации по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации

1. Нормативно-правовое обеспечение актуализации ФГОС СПО УГНС «Сервис и туризм».

2. Область и виды профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

3. Область и виды профессиональной деятельности по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

4. Описание структуры задания для процедуры ГИА в форме демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Описание структуры задания для процедуры ГИА в форме демонстрационного экзамена по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

5. Порядок организации и проведения защиты дипломного проекта (работы) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

6. Порядок организации и проведения защиты дипломного проекта (работы) по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

7. Порядок проведения процедуры ГИА в форме демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

8. Порядок проведения процедуры ГИА в форме демонстрационного экзамена по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

9. Применение профессиональных стандартов в актуализации ФГОС СПО и образовательной программы.

10. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

11. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

12. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

13. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

14. Требования к организации воспитания обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

15. Требования к организации воспитания обучающихся по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

16. Требования к практической подготовке обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

17. Требования к практической подготовке обучающихся по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

18. Требования к структуре образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

19. Требования к структуре образовательной программы по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

20. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

21. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

22. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

23. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

24. Формы проведения государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

25. Формы проведения государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

4. Организационно-педагогические условия

4.1. Материально-техническое обеспечение программы

Реализация программы предполагает наличие материально-технической базы, соответствующей действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивающим проведение всех видов подготовки слушателей, предусмотренных учебным планом. Материально-техническое обеспечение учебного процесса соответствует требованиям к современной организации образовательного процесса, включает наличие учебных аудиторий, мультимедийных проекторов, компьютеров, программного обеспечения.

Оборудование учебного кабинета:

1. Компьютерный класс и мультимедиа;
2. Доступ к информационно-коммуникационной сети Интернет

Программное обеспечение:

- Операционная система Windows (версия XP и выше);
- Интернет-браузеры MS Internet Explorer, Opera и др;

4.2. Учебно-информационное обеспечение программы

Программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными актуальными изданиями основной учебной литературы по модулям базовой части.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Обучающиеся на занятиях могут использовать электронные и бумажные (в случае необходимости) версии утвержденных макетов программ профессиональных модулей и учебных дисциплин; макетов базисных учебных планов; утвержденные тексты ФГОС реализуемых профессий/ специальностей; макеты комплектов оценочных средств; другие справочные материалы.

Основная литература:

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

2. Приказ Минпросвещения России от 12.12.2022 N 1100 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.01.2023 N 72111).

3. Примерная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (Зарегистрировано в государственном реестре примерных образовательных программ №67, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-162 от 07.04.2023).

4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

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

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

Интернет-ресурсы:

1. Демонстрационный экзамен [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://de.firpo.ru/> (дата обращения 27.11.2023).

2. ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://firpo.ru/> (дата обращения 27.11.2023).

4.3. Кадровое обеспечение программы

Реализация программы должна обеспечиваться высококвалифицированными преподавателями, привлеченными специалистами, экспертами чемпионатного движения «Профессионалы» и демонстрационного экзамена, учреждений дополнительного профессионального образования, профессиональных образовательных организаций и иных организаций.