**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ИССЫК-КУЛЬСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| «Согласовано»на заседании ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Протокол №\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_2023г.Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |  | «Утверждено»на заседании методического советаПротокол №\_\_\_\_от «\_\_\_\_»\_\_\_\_2023г.Председатель УМС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Программа обучения на рабочем месте**

**Специальность:** 100105 «Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах»

**Квалификация:** Менеджер- мастер производственного обучения

**Форма обучения:** Очная

**Срок обучения**: 2 год 6 месяцев

Балыкчы – 2023

Настоящая программа разработана в рамках Программы развития сектора: Навыки для инклюзивного роста - Консультации по развитию и управлению системой ПТОО, CS1-QCBS-01-2018.

Программа по обучению на рабочем месте составлена в соответствии с Концепцией обучения на рабочем месте в системе профессионального образования КР, утеврждённой Приказом МОН КР №1033/1 от 15.12.2020г., и на основе Экспериментальной образовательной программы по специальности 100105 «Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах», квалификация: менеджер- мастер производственного обучения

Программа обучения на рабочем месте полностью отвечает основным принципам компетентностного подхода, лежащего в основе современных государственных образовательных стандартов профессионального образования КР: единство теории и практики, междисциплинарный, интегрированный подход в основе образовательного процесса, акцент на применении умений и знаний в профессиональной деятельности, что позволит выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать социально-личностными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

**ФИО разработчика:** Айыбекова А.А.

 Иманканова Ж.Б

**Период обучения:** 2020-2023г

**Виды ОРМ:** Производственное обучение

Практика

Ученичество

Стажировки

Гостевые лекции

Экскурсии

**Содержание**

[1. Введение 4](#_Toc129435887)

[2. Цель ОРМ 4](#_Toc129435888)

[3. Порядок прохождения ОРМ 5](#_Toc129435889)

[4. Объем учебной нагрузки по формам ОРМ и график их прохождения 5](#_Toc129435890)

[5. Результаты освоения программы ОРМ 6](#_Toc129435891)

[6. Содержание практик как форм ОРМ 8](#_Toc129435892)

[7. Нормы безопасности и охрана труда 11](#_Toc129435893)

[8. Правила оценивания и признания результатов обучения обучающихся 11](#_Toc129435894)

# Введение

Обучение на рабочем месте (далее – ОРМ) - это система подготовки кадров, направленная на приобретение общих и профессиональных знаний и навыков обучающимися в образовательных организациях с обязательным практическим обучением и закреплением профессиональных знаний и навыков, а также приобретением опыта работы в производственных подразделениях/комплексах образовательной организации и/или на базе предприятий/организаций.

Настоящая программа разработана с целью реализации обучения на рабочем месте в рамках подготовки специалистов в сфере профессионального технического образования и обучения. Программа представляет собой компонент образовательной программы специальности100105 «Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах».

Нормативной базой настоящей программы являются:

* Профессиональный стандарт по специальности 100105«Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах» квалификация “Менеджер-мастер производственного обучения”;
* Экспериментальная образовательная программа по специальности 100105 «Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах» квалификация “Менеджер-мастер производственного обучения”;

# Цель ОРМ

Целью ОРМ является качественное освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по специальности, а также приобретение опыта профессиональной деятельности на базе УПК колледжа и(или) предприятий (организаций) в области организации обслуживания в гостиницах и туристических комплексах и в образовательных организациях, направленных на удовлетворение реальных и прогнозируемых потребностей гостей этого комплекса.

В процессе достижения цели ОРМ способствует также:

* достижению соответствия ожидания работодателей уровню квалификации выпускников;
* лучшей ориентации обучающихся на рынке профессий и услуг, пониманию, где и как могут быть восстребованы конкретные навыки;
* повышению социальной мобильности и профессиональной конкурентоспособности выпускников на рынке труда;
* укреплению практической составляющей, сохраняя при этом уровень теоретической подготовки, приобретению начального практического опыта;
* развитию социально-личностных, так называемых “мягких” навыков, включая умение работать в коллективе, развитие навыков общения, развитие креативного мышления, развитие критического мышления, самоорганизацию, дисциплину, умение брать на себя ответственность и др.

# Порядок прохождения ОРМ

В реализации программы ОРМ участвуют 3 стороны: образовательные организации, работодатели и сами обучающиеся:



Рисунок 1. Взаимодействие сторон в реализации программы ОРМ

Сам обучающийся и предприятие в лице наставника должны чётко понимать каких результатов обучения (РО) должен достигнуть обучающийся по итогам прохождения ОРМ. До начала ОРМ образовательная организация проводит вводный инструктаж, где раскрывает цели прохождения ОРМ, РО, основные правила поведения на рабочем месте, способ оценивания по итогам прохождения ОРМ и знакомит с основными организационными моментами, приказом на прохождение ОРМ.

Предприятие при реализации программы ОРМ закрепляет за обучающимся/ группой обучающихся наставника из числа наиболее квалифицированных специалистов (рабочих) для обучения практическим знаниям и приемам в работе. Предприятие предоставляет обучающемуся средства обучения, оборудование, расходные материалы на период прохождения обучения, при необходимости обеспечивает обучающегося во время обучения на предприятии специальной одеждой (формой) по действующим нормативам и обеспечивает безопасные условия прохождения ОРМ для обучающихся на предприятии, отвечающие санитарным правилам, требованиям охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Наставник от предприятия несет ответственность за качество обучения обучающихся в процессе прохождения ОРМ, сопровождает обучающегося на предприятии при осуществлении ОРМ, способствуя повышению уровня профессионального образования и профессиональных навыков обучающихся. Наставник обязан:

* ознакомить обучающихся с Уставом предприятия, Правилами внутреннего распорядка, санитарными, противопожарными и иными общеобязательными нормами, и правилами поведения в условиях производства на предприятии;
* проводить обучение обучающихся в соответствии с программой ОРМ, рабочим учебным планом по профессии/специальности, годовым календарным графиком учебного процесса;
* рационально организовывать труд обучающихся, эффективно использовать оборудование предприятия в процессе ОРМ;
* соблюдать принципы гендерного равенства и обеспечить равный доступ к обучающим материалам и рабочей среде всем обучающимся;
* информировать представителя образовательной организации о процессе адаптации обучающихся на производстве, их дисциплине и поведении.

# Объем учебной нагрузки и график ОРМ

Общая трудоемкость ОРМ составляет 450 часов (15 кредитов) и все формы ОРМ практических занятий.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Курс, семестр** | **Форма ОРМ** | **Объём часов (кредитов)** | **Краткое описание (связь с дисциплиной, УМ)** |
| 1-курс 2-семетр | ЭкскурсииГостевые лекции | 8 | Введение в специальности |
| 1-курс 2-семетр | ЭкскурсииГостевые лекцииУчастие в «Ярмарке вакансий»Участие в проф.ориентационных мероприятиях | 14 | Введение в специальность |
| 2-курс 3-семетр | ЭкскурсииПрактические занятия в УПКГостевые лекции | 282012 | Организация гостиничного дела, География туризма, основы менеджмента и маркетинга, БЖД УМ1,УМ2,УМ6,УМ8,УМ9 |
| 2-курс 4-семестр | Экскурсии в региональных гостиницахГостевые лекцииПрактические занятия в УПКСтажировкаВолонтерство  | 108164 | УМ 1, УМ5, УМ 6, УМ 9 |
| Учебно-ознакомительная практика  | 60(2 кредита) | Ознакомительная практика по структурным видам региональных гостиниц и отелей |
| 3-курс5-семестр | ЭкскурсииПрактические занятия в УПКГостевые лекцииСтажировкаВолонтерство | 20368128 | Сервисная деятельность, УМ 6, УМ 5УМ 4, УМ 7 |
| Производственная (технологическая) практика | 120(4 кредита) | Практика на производстве |
| 3-курс6-семестр | Практические занятия в УПКСтажировкаВолонтерство | 30 | УМ 7, УМ 8, УМ 5, УМ4 |
| Педагогическая практика | 120(4 кредита) | Практика в колледжах и профессиональных лицеях в качестве мастера производственного обучения |
| 4-курс7-семестр | Практические занятия в УПКСтажировкаВолонтерство | 202020 | УМ 7, УМ 8, УМ 9, УМ 10, УМ 11, УМ 12 |
| Предквалификационнаяпрактика | 150 (5 кредита) | Практика на производстве |
| **Всего часов:** | 684 часов |  |
| **В % от общего объёма аудиторных часов по программе:** | 33,9% |  |

Формы ОРМ, период их прохождения может меняться в зависимости от потребностей и сезонных особенностей.

# Результаты освоения программы ОРМ

Результаты ОРМ включают как профессиональные, как и общие/личностные компетенции.По завершению прохождения программы ОРМ обучающиеся умеют выполнять основные функции, связанные со следующими результатами обучения по специальности **100105**«Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах» менеджер-мастер производственного обучения:

1. Способен организовать услуги по размещению клиентов в гостиницах и тур комплексах(ПРО1);
2. Способен организовать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала(ПРО2);
3. Способен организовать работу по предоставлению услуг по питанию(ПРО3);
4. Способен организовать работу по управлению ресурсами гостиниц и туристических комплексов(ПРО4);
5. Способен организовать работу по оказанию дополнительных услуг в процессе проживания(ПРО5);
6. Способен руководствовать структурным подразделением гостиниц и туристическим комплексом(ПРО6);
7. Способен анализировать и оценивать деятельности гостиничного и туристического комплекса(ПРО7);
8. Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами(ПРО8).

Прохождение программы ОРМ также способствует выработке следующих общих компетенций у обучающихся:

1. Соблюдает технику безопасности и охраны труда(ОК1);
2. Способен участвовать в организации производственной деятельности гостиниц и туристических комплексов(ОК2);
3. Способен организовать собственную деятельность в сфере туризма(ОК3);
4. Владеет навыками цифровыхсовременных компьютерных технологий(ОК4).

# Содержание практик как форм ОРМ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид практики как формы ОРМ** | **Результаты обучения** | **Тематическое содержание практики** | **Часы /****Объём нагрузки по темам** | **Рабочая среда, в том числе необходимое оборудование** | **К-во****кредитов/****часов** | **Семестр** |
| 1. Учебно-ознакомительная практика
 | **К0101****К0102****К0103****К0104****К0105****К0106****К0107****К0108****К0109** **К0201**  **К0202** **К0203** **К0206** **К0601****К0604****К0608** **К0801****К0806****К0904****К0908****ОК1****ОК2** **ОК3** **ОК4** | 1. Ознакомление с гостиницами и туристическими комплексами
2. Ознакомление с материально техническими базами гостиницы и туристического комплекса;
3. Ознакомление с административно- хозяйственной частью гостиницы
4. Ознакомление со службой питания
5. Соблюдения требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей;
 | 1. 10ч
2. 10ч
3. 10ч
4. 20ч
5. 10ч
 | ГостиницыТуристические комплексыУПК | 2кр(60ч) | 4 |
| 2.Производственная практика | **К0401** **К0406** **К0701****К0701** **К0901** **К0906** **К0909****ОК1****ОК2****ОК3** **ОК4** | 1. Законы и нормативные акты КР, регулирующие финансовую деятельность организации;
2. Основные рабочие процессы гостиниц и туристических комплексов;
3. Исполнение обязанности службы приема размещения
4. Планирование, организация, координация и контроль деятельности службы приема и размещения, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса
5. Информационные технологии для выполнения регламентов службы питания
6. Контроль последовательности соблюдения подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей
7. Соблюдения требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей;
8. Санитарные требования и требования охраны труда при уборке и мойке оборудования
 | 1. 10ч
2. 10ч
3. 10ч
4. 20ч
5. 20ч
6. 20ч
7. 20ч
8. 10ч
 | ГостиницыТуристические комплексыДома отдыхаУПК | 4кр (120ч) | 5 |
| 3.Педагогическая практика | К0301К0302К0308К0507К0508К0509К1204К1205К1207К1209ОК1ОК2ОК3ОК4 | 1. Подготовка к проведению занятий
2. Проведение лекций
3. Проведение семинарского занятия
4. Участие в разработке и проведении практических занятий
5. Подготовка и написание отчета
 | 1. 30ч
2. 20ч
3. 20ч
4. 30ч
5. 20ч
 | УПК Образовательные учреждения | 4кр(120ч) | 6 |
| 4.Предквалификационная практика | К0507 К0508К0509К0801К0802К0803К0804К0901К0905К0908К0909К1003К1005К1006К1008 К1207К1208К1209ОК1ОК2ОК3ОК4 | 1. Планирование и организация маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства;
2. Методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса;

Включая:* Подготовительный этап-организационное собрание
* Исследовательский этап-знакомство с предприятием
* Аналитический этап-обработка и систематизация
 | 1. 70ч
2. 80ч
 | УПКГостиницыТуристические комплексыДома отдыха | 5кр(150ч) | 7 |

# Нормы безопасности и охрана труда

Обучающийся, направляемый на практику, как форму ОРМ, должен пройти инструктаж и в учебном заведении, и по месту прохождения практики. Он должен быть осведомлён о:

* роли и обязанности техника в соответствии с Законом Кыргызской Республики от 1 августа 2003 года № 167 «Об охране труда» с поправками, внесенными Законом Кыргызской Республики от 26 июля 2016 года № 142 «О внесении изменений в Закон Кыргызской Республики «Об охране труда»»;
* индивидуальных должностных обязанностях техника (согласно юридическому уведомлению);
* основных нормативных и технических нормативных правовыхактах по безопасности труда, производственной санитарии и гигиене, характерных для гостиничного бизнеса;
* мерах пожарной безопасности и правилах безопасного поведения при пожарах;
* основах организации охраны труда;
* методах и средствах защиты от опасных и вредных производственных факторов;

# Правила оценивания и признания результатов обучения обучающихся (по критериям оценки)

Методы оценивания релевантны результатам обучения. Достигнутые результаты обучения обучающихся оцениваются практиками – представителями производства и руководителем практики. Практикам предоставляются оценочные формы/листы для заполнения, с указанием раздела «обучающийся», оценки по завершению демонстрации результатов обучения заносятся в раздел «оценка» согласно оценочной системе учебного заведения (протокол, ведомость).

Обучающиеся должны заполнять дневник на протяжении всего периода обучения, в котором сформированные компетенции подтверждаются практиками.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид практики** | **ПРО** | **Метод оценивания** | **Описание оценки** | **Оценка****(Баллы)** |
| Учебно-ознакомительная практика | ПРО1ПРО2ОК1ОК4 | * Выполнение программы практики и индивидуального задания
* Положительный отзыв от руководителя практики по месту прохождения
* Своевременность предоставления отчета и дневника
* Организовать круглый стол, обсуждать с работодателями. Составить план улучшение
 | * Способен подробно описать гостиничные и туристические комплексы
* Способен отличать гостиничные номера
* Способен знать функциональные обязанности гостиничного менеджера
* Способен знать этику поведения менеджера
* Способен знать требования техники безопасности и охраны труда в гостинице
* Способен владеть навыками современных компьютерных технологий
 | Дневник, Отчет60-74 – “3”75-84 – “4”85-100 – “5” |
| Производственная практика | ПРО2ПРО4ПРО5ОК1ОК4 | * Выполнение программы практики и индивидуального задания
* Положительный отзыв от руководителя практики по месту прохождения
* Своевременность предоставления отчета и дневника практики
* Организовать круглый стол, обсуждать с работодателями. Составить план улучшение
 | * Способен организовать работу по управлению ресурсами гостиниц и туристических комплексов.
* Способен организовать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала;
* Способен организовать работу по предоставлению услуг по питанию.
* Способен знать этику поведения менеджера
* Способен знать требования техники безопасности и охраны труда в гостинице
* Способен владеть навыками современных компьютерных технологий
 | Дневник, Отчет60-74 – “3”75-84 – “4”85-100 – “5” |
| Педагогическая практика  | РО5 ПРО6ПРО7ПРО8 | * Выполнение программы практики и индивидуального задания
* Положительный отзыв от руководителя практики по месту прохождения
* Своевременность предоставления отчета и дневник практики
* Организовать круглый стол, обсуждать с работодателями. Составить план улучшение
 | * Способен логически строить свою устную и письменную речь на государственном, официальном и одном из иностранных языках на уровне профессионального общения.
* Способен руководствовать
* структурным подразделением гостиниц и туристическим комплексом
* Способен анализировать и оценивать деятельности гостиничного и туристического комплекса
* Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами
 | Защита,Дневник,Отчет60-74 – “3”75-84 – “4”85-100 – “5” |
| Предквалификационная практика | ПРО1ПРО2ПРО3ПРО4ПРО5ПРО6ПРО7ПРО8ОК1ОК2ОК3ОК4 | * Выполнение программы практики и индивидуального задания
* Положительный отзыв от руководителя практики по месту прохождения
* Своевременность предоставления отчета и дневника практики
* Оценивание степени и качества приобретенных студентом во время прохождения практики проф.знаний, умений и навыков.
* Организовать круглый стол, обсуждать с работодателями. составить план улучшение
 | * Способен организовать услуги по размещению клиентов в гостиницах и туристических комплексах
* Способен организовать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала
* Способен организовать работу по предоставлению услуг по питанию
* Способен организовать работу по управлению ресурсами гостиниц и туристических комплексов
* Способен организовать работу по оказанию дополнительных услуг в процессе проживания
* Способен руководствовать
* структурным подразделением гостиниц и туристическим комплексом
* Способен анализировать и оценивать деятельности гостиничного и туристического комплекса
* Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами
* Способен участовать в организации производственной деятельности гостиниц и туристических комплексов
* Способен организовать собственную деятельность в сфере туризма
* • Способен знать этику поведения менеджера
* • Способен знать требования техники безопасности и охраны труда в гостинице
* • Способен владеть навыками современных компьютерных технологий
 | Защита,Дневник, Отчетведомость60-74 – “3”75-84 – “4”85-100 – “5” |