

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(СПбГЭУ)

Факультет туризма и гостеприимства

СОГЛАСОВАНО

Директор по развитию Союз
«Центр навыков и компетенций»,
член СПК в индустрии
гостеприимства

_____ П.П. Черных

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
методической работе СПбГЭУ

_____ И.И. Егорова

« ____ » _____ 20 ____ г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Эксперт по независимой оценке квалификаций в индустрии
гостеприимства»**

Объем: 72 часа

Форма обучения: очная

Санкт-Петербург
2016 г.

Оглавление

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	3
1.1.	Нормативно-правовые основания разработки программы.....	3
1.2.	Цель реализации программы	3
1.3.	Планируемые результаты обучения	4
1.4.	Категория слушателей	5
1.5.	Трудоемкость обучения	5
1.6.	Форма обучения.....	5
2.	СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	6
2.1.	Учебный план и календарный учебный график	6
2.2.	Рабочие программы раздела, дисциплины (модуля).....	7
1.2.1.	<i>Раздел 1. Принципы организации независимой оценки квалификации. Лучшие мировые практики (8 ч.).</i>	7
1.2.2.	<i>Раздел 2. Основные нормативно-организационные документы системы независимой оценки квалификации (10ч.).</i>	8
1.2.3.	<i>Раздел 3. Требования к центру оценки квалификаций. Процедура надления полномочиями и текущая деятельность (10 ч.).</i>	8
1.2.4.	<i>Раздел 4. Профстандарт. Макет профстандарта. Уровни квалификации. Трудовые функции, знания и умения (10 ч.).</i>	9
1.2.5.	<i>Раздел 5. Квалификационные требования к экспертам независимой оценки квалификации (10 ч.).</i>	10
1.2.6.	<i>Раздел 6. Организация и проведение тестовых испытаний независимой оценки квалификации (10 ч.).</i>	11
3.	ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	13
	РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
3.1.	Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение	13
4.	ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА КОНТРОЛЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	14
4.1.	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	14
4.2.	Итоговая аттестация слушателей.....	15
4.3.	Темы проектных работ.....	15
4.4.	Паспорт оценочных средств	15
5.	ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами:

- Трудовым кодексом Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ;
- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»;
- Приказом Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 01 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 января 2014 г. № 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Письмом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2015 г. № ВК-1032/06 «О направлении Методических рекомендаций (Методические рекомендации – разъяснения по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов)».
- ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис;
- ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело;

Программа разработана на основе профессиональных стандартов:

- 33.011 Повар
- 33.010 Кондитер
- 33.013 Официант / Бармен
- 33.014 Пекарь
- 33.008 Руководитель предприятия питания
- 33.006 Сомелье / Кавист
- 33.007 Руководитель / Управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц
- 33.012 Специалист по подбору персонала

1.2. Цель реализации программы

Целью реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации является совершенствование и (или) получение новых компетенций, необходимых для независимой оценки квалификаций в индустрии гостеприимства.

Обучение, в рамках которого осуществляется повышение квалификации, определяется действующим законодательством о независимой оценке квалификаций.

1.3. Планируемые результаты обучения

В результате обучения по программе повышения квалификации выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями/ усвершенствует следующие профессиональные компетенции, соответствующие виду(ам) деятельности:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Готовность к организации проведения процедуры независимой оценки квалификации в индустрии гостеприимства.
ПК 1.1.	Готов оценить достоверность и полноту представленных соискателем документов для допуска к процедуре экзамена, анализ портфолио и осуществить предварительный инструктаж соискателя.
ПК 1.2.	Готов осуществлять контроль процедуры проведения теоретического и практического экзамена в индустрии гостеприимства.
ПК 1.3.	Готов осуществлять оформление итоговых документов после проведения теоретического и\или практического экзаменов при независимой оценке квалификаций с подготовкой аргументированного экспертного заключения.
ВД 2	Готовность применять современные профессиональные стандарты в индустрии гостеприимства.
ПК 2.1.	Готов применять и учитывать особенности профессиональных стандартов в индустрии гостеприимства при проведении независимой оценке квалификации.
ВД 3	Готовность применять нормативную документацию, регламентирующую проведение независимой оценки квалификации в индустрии гостеприимства.
ПК 3.1.	Готов применять нормативную документацию для успешного проведения всех процедур при проведении тестовых испытаний независимой оценки квалификации.
ПК 3.2.	Готовность применять нормативную документацию при процедурах, связанных с подготовкой экспертного заключения, признания итогов аттестации, процедур, связанных с апелляцией результатов проведения тестовых испытаний.

В результате обучения выпускник должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

Наименование общепрофессиональных компетенций и(или) общих (общекультурных) компетенций или универсальных компетенций
Способность организовывать собственную деятельность в реализации независимой оценке квалификации, определять методы и способы выполнения тестовых заданий, оценивать эффективность и качество с точки зрения организации их проведения.
Способность осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

В результате освоения программы у слушателей должен сформироваться следующий комплекс знаний, умений и навыков для профессиональной и экспертной деятельности гостеприимства и сервиса.

Уровень квалификации	Полномочия и ответственность	Характер умений	Характер знаний	Профессиональная компетенция, усовершенствованная или полученная в результате освоения программы
7	Определение стратегии, управление процессами и деятельностью, в том числе, инновационной, с принятием решения на уровне крупных организаций или подразделений. Контроль проведения процедуры проведения тестовых испытаний.	Решение задач развития области профессиональной деятельности и (или) организации с использованием всех методов оценки квалификации. Разработка новых методов, трудовых функций, необходимых знаний и умений. Организация процессов проведения процедуры независимой оценки квалификации.	Понимание методологических основ профессиональной деятельности. Определение источников и поиск информации, необходимой для развития области профессиональной деятельности и/или организации. Понимание всей нормативной базы проведения экзаменов по независимой оценке квалификации.	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1 ПК 3.1. ПК 3.2.
5-6	Определение и постановка задач, управление процессами и деятельностью. Контроль проведения процедуры проведения тестовых испытаний.	Решение задач по идентификации трудовых функций, необходимых знаний и умений. Их формулирование и содержательное наполнение. Организация процессов проведения процедуры независимой оценки квалификации.	Понимание методологических основ профессиональной деятельности. Определение источников и поиск информации, необходимой для работы в отрасли. Понимание всей нормативной базы проведения экзаменов по независимой оценке квалификации.	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1 ПК 3.1. ПК 3.2.
3-4	Контроль проведения процедуры проведения тестовых испытаний.	Решение задач по идентификации трудовых функций, необходимых знаний и умений. Организация процессов проведения процедуры независимой оценки квалификации.	Понимание всей нормативной базы проведения экзаменов по независимой оценке квалификации.	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1 ПК 3.1. ПК 3.2.

1.4. Категория слушателей

Преподаватели образовательных организаций по направлениям подготовки УГНиС 43.00.00 Сервис и туризм; сотрудники рабочих профессий индустрии гостеприимства; кандидаты в эксперты по независимой оценке квалификаций СПК в Индустрии гостеприимства.

Требования к уровню подготовленности: высшее образование, среднее профессиональное образование.

1.5. Трудоемкость обучения

Объем программы: 72 часа трудоемкости, в том числе 64 ауд. часа.

Режим занятий: 6-8 часов/день, 2 недели.

1.6. Форма обучения

Форма обучения: очная.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план и календарный учебный график

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(СПбГЭУ)

ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА СПбГЭУ

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель

Категория слушателей:
Кандидаты в эксперты
НОК

Базовое образование:
СПО, ВО

Форма обучения:
Очная

Продолжительность
обучения (час):
72 часа

УЧЕБНЫЙ ПЛАН программы повышения квалификации

Егорова И.И.

_____ 20 г.

М.П.

«Эксперт по независимой оценке квалификаций в
индустрии гостеприимства»

I. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

График обучения	Ауд. часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы (дней, недель)
Форма обучения с отрывом от работы (очная)	8	5	2 недели

II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов/блоков (дисциплин) дисциплин	Всего, часов	В том числе			сам. раб. час.	Форма аттестации
			аудиторных час.				
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Раздел 1. Принципы организации независимой оценки квалификации. Лучшие мировые практики.	8	8	6	2	-	-
1.1	Принципы организации независимой оценки квалификации	4	4	3	1	-	-
1.2	Обзор лучших мировых практик	4	4	3	1	-	-
2.	Раздел 2. Основные нормативно-организационные документы системы независимой оценки квалификации	10	10	6	4	-	-
2.1	Федеральный Закон N 238 «О независимой оценке квалификации»	4	4	2	2	-	-
2.2	СПК в индустрии гостеприимства	3	3	2	1	-	-
2.3.	НАРК и НСПК	3	3	2	1	-	-
3.	Раздел 3. Требования к центру оценки квалификаций. Процедура наделения полномочиями и текущая деятельность.	10	10	6	4	-	-
3.1	Центр оценки квалификаций (ЦОК) в индустрии гостеприимства	3	3	2	1	-	-
3.2	Наделение полномочиями ЦОК	3	3	2	1	-	-
3.3	Положения о ЦОК	4	4	2	2	-	-
4.	Раздел 4. Профстандарт. Макет профстандарта. Уровни квалификации. Трудовые функции, знания и умения.	10	10	6	4	-	-
4.1.	Общий макет профессионального стандарта	3	3	2	1	-	-
4.2.	Трудовые функции, знания и умения	3	3	2	1	-	-
4.3.	Особенности квалификационных уровней	4	4	2	2	-	-
5.	Раздел 5. Квалификационные требования к экспертам независимой оценки квалификаций.	10	10	6	4	-	-
5.1.	Порядок аттестации экспертов.	2	2	1	1	-	-
5.2.	Требования к процедурам при аттестации экспертов.	3	3	2	1	-	-
5.3.	Портфолио эксперта независимой оценки квалификаций.	2	2	1	1	-	-
5.4.	Собеседование с соискателем и защита аттестационной работы.	3	3	2	1	-	-
6.	Раздел 6. Организация и проведение тестовых испытаний независимой оценки квалификации.	10	10	6	4	-	-
6.1.	Содержание процедур оценки компетенций.	2	2	2	-	-	-
6.2.	Требования к процедурам, осуществляемым ЦОК	2	2	1	1	-	-
6.3.	Портфолио соискателя	2	2	1	1	-	-
6.4.	Процедура проведения тестового испытания.	2	2	1	1	-	-

6.5.	Оформление итогов оценки квалификации. Апелляции и жалобы.	2	2	1	1	-	
7.	Раздел 7. Выбор темы квалификационной работы и самостоятельная работа по подготовке к итоговой аттестации.	10	10	2	-	8	Консультации и предварительная защита квалификационной работы.
8.	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	4	4		4		Защита итоговой аттестационной работы
ИТОГО		72	72	38	26	8	

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель программы

_____ Кострюкова О.Н. к.э.н., доцент, декан факультета туризма и гостеприимства
СПбГЭУ

2.2. Рабочие программы раздела, дисциплины (модуля)

1.2.1. Раздел 1. Принципы организации независимой оценки квалификации. Лучшие мировые практики (8 ч.).

Тема 1.1. Принципы организации независимой оценки квалификации.

Структура и организация индустрии гостеприимства в России. Потребности в организации независимой оценки квалификации в отрасли.

Основные понятия квалификации в индустрии гостеприимства.

Тема 1.2. Лучшие мировые практики.

Практика организации оценки квалификации в США. CIA и ICE как базовые институты формирования компетенций и их оценки.

Тематика и описание практических занятий, самостоятельной работы слушателей по Разделу 1.

Анализ потребностей и особенностей независимой оценки квалификации в индустрии сервиса, туризма и гостеприимства.

Лучшие практики организации оценки квалификации в США и других странах мира.

Формы и методы контроля знаний слушателей по Разделу 1.

Контрольные вопросы и ответы по итогам практического занятия.

Список рекомендуемой литературы и других информационных ресурсов по Разделу 1:

1. Федеральный закон от 3 июля 2016 г. № 238-ФЗ «О независимой оценке квалификации»;
2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ.
3. Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристический бизнес. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011. – 348 с.
4. Новиков Д.Т. Управление качеством услуг на предприятиях в индустрии гостеприимства / Д.Т. Новиков, Ю.В. Бусалов, Т.В. Сорокина. - М.: Издательство Рос.экон. акад., 2012. – 66 с.
5. Филиппова Г.Л. Теоретические основы разработки модели профессионально компетентного специалиста / Г.Л. Филиппова // Среднее профессиональное образование. Приложение. - 2010. - №2. - С. 35-43.
6. Ушанов Ю.В. О новых стандартах классификации гостиничной индустрии – услуге, продукте и профессиональной квалификации. Сайт: <http://hotelier.pro/>, 25 Октября 2015
7. <http://kadryfrio.ru/spk/about/>

1.2.2. Раздел 2. Основные нормативно-организационные документы системы независимой оценки квалификации (10ч.).

Тема 2.1. Федеральный Закон № 238 "О независимой оценке квалификации»

Структура Закона. Основные положения. Основные участники независимой оценки квалификации в индустрии гостеприимства.

Тема 2.2. СПК в индустрии гостеприимства.

Организационная структура. Полномочия и показатели деятельности. Выбор базовой организации. Порядок наделения полномочиями.

Тема 2.3. НАРК и НСПК.

Органы управления в независимой оценке квалификации. Основные функции и порядок взаимодействия. Роль Минтруд России в организации независимой оценки квалификаций в Российской Федерации.

Тематика и описание практических занятий, самостоятельной работы слушателей по Разделу 2.

Функции, порядок и особенности взаимодействия участников системы независимой оценки квалификаций.

Формы и методы контроля знаний слушателей по Разделу 2.

Практическое подтверждение знаний в формате произвольного опроса слушателей, тест для проверки уровня освоения нормативной базы независимой оценки квалификаций.

Список рекомендуемой литературы и других информационных ресурсов по Разделу 2:

1. Федеральный закон от 3 июля 2016 г. № 238-ФЗ «О независимой оценке квалификации»;
2. Указ Президента РФ от 16 апреля 2014 г. № 249 «О Национальном Совете при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям».
3. Положения о СПК в Индустрии гостеприимства. Сайт ФРиО.
4. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ.
5. Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов».
6. <http://www.consultant.ru/>
7. <http://nspkrf.ru/>
8. <http://profstandart.rosmintrud.ru/>
9. <http://skillscenter.ru/>

1.2.3. Раздел 3. Требования к центру оценки квалификаций. Процедура наделения полномочиями и текущая деятельность (10 ч.).

Тема 3.1. Центр оценки квалификаций (ЦОК) в индустрии гостеприимства.

Организационная структура ЦОК, основные функции. Документационное обеспечение работы ЦОК.

Тема 3.2. Наделение полномочиями ЦОК.

Взаимодействие с СПК. Полномочия и показатели деятельности. Выбор организации. Порядок наделения полномочиями. Случаи лишения статуса ЦОК.

Тема 3.3. Положения о ЦОК.

Порядок разработки Положений о ЦОК в Индустрии Гостеприимства. Типовые положения. Основные пункты и содержание.

Тематика и описание практических занятий, самостоятельной работы слушателей по Разделу 3.

Организация деятельности Центра оценки квалификаций.

Формы и методы контроля знаний слушателей по Разделу 3.

Практическое подтверждение знаний в формате произвольного опроса слушателей.

Список рекомендуемой литературы и других информационных ресурсов по Разделу 3:

1. Федеральный закон от 3 июля 2016 г. № 238-ФЗ «О независимой оценке квалификации»;
2. Постановление Правительства РФ от 27 июня 2016 г. N 584 "Об особенностях применения профессиональных стандартов".
3. Указ Президента РФ от 16 апреля 2014 г. №249 «О Национальном Совете при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям».
4. Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов».
5. Зайцева Н.А. Процедура оценки и сертификации квалификаций в области туризма и сервиса: верификация измерительных материалов и критериев оценки. Вестник ассоциации вузов туризма и сервиса, 2012, No 2, с. 18-25
6. Черных П. П. Как соответствовать профстандартам в 2016 году. Сайт <http://skillscenter.ru/>
7. <http://www.consultant.ru/>
8. <http://nspkrf.ru/>
9. <http://profstandart.rosmintrud.ru/>
10. <http://kdryfrio.ru/>

1.2.4. Раздел 4. Профстандарт. Макет профстандарта. Уровни квалификации. Трудовые функции, знания и умения (10 ч).

Тема 4.1. Общий макет профстандарта.

Основные разделы профстандарта. Обобщенные трудовые функции. Определение видов деятельности. Примерное название профессий в соответствии с квалификационными уровнями.

Тема 4.2. Трудовые функции, знания и умения.

Трудовые функции, знания и умения для каждого квалификационного уровня. Соответствие разделов профстандарта и оценочных средств.

Тема 4.3. Особенности квалификационных уровней.

Различие между квалификационными уровнями в профессиональном стандарте. Особенности в соответствии квалификационных уровней должностям и профессиям.

Тематика и описание практических занятий, самостоятельной работы слушателей по Разделу 4.

Структура профессионального стандарта. Разбор профессиональных стандартов индустрии гостеприимства.

Формы и методы контроля знаний слушателей по Разделу 4.

Практическое подтверждение знаний в формате произвольного опроса слушателей и /или собеседование по структуре и содержанию профессионального стандарта в форме структурированного интервью.

Список рекомендуемой литературы и других информационных ресурсов по Разделу 4:

1. Федеральный закон от 3 июля 2016 г. № 238-ФЗ «О независимой оценке квалификации»;
2. Постановление Правительства РФ от 27 июня 2016 г. N 584 "Об особенностях применения профессиональных стандартов".
3. Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов».
4. Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов».
5. ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис.
6. ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.
7. Профессиональные стандарты:
 - 33.011 Повар
 - 33.010 Кондитер
 - 33.013 Официант / Бармен
 - 33.014 Пекарь
 - 33.008 Руководитель предприятия питания
 - 33.006 Сомелье / Кавист
 - 33.007 Руководитель / Управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц
 - 33.012 Специалист по подбору персонала
8. Филиппова Г.Л. Теоретические основы разработки модели профессионально компетентного специалиста / Г.Л. Филиппова // Среднее профессиональное образование. Приложение. - 2010. - №2. - С. 35-43.
9. Зайцева Н.А. Процедура оценки и сертификации квалификаций в области туризма и сервиса: верификация измерительных материалов и критериев оценки. Вестник ассоциации вузов туризма и сервиса, 2012, No 2, с. 18-25
10. Черных П. П. Как соответствовать профстандартам в 2016 году. Сайт <http://skillscenter.ru/>
11. Гарбар Л. П. Тест на профпригодность. Сайт <https://www.restorating.ru/articles/test-na-profprighodnost-mnenie-leonida-garbara/>.
12. <http://nspkrf.ru/>
13. <http://profstandart.rosmintrud.ru/>
14. <http://kdryfrio.ru/>

1.2.5. Раздел 5. Квалификационные требования к экспертам независимой оценки квалификации (10 ч).

Тема 5.1. Порядок аттестации экспертов.

Установленный порядок от СПК проведения аттестации экспертов независимой оценки квалификации. Отраслевая специфика по каждому направлению.

Тема 5.2. Требования к процедурам при аттестации экспертов

Порядок приема документов, допуска к тестовым испытаниям и последовательное проведение экзамена. Группирование типов экспертов по форме экзамена и отраслевому направлению.

Тема 5.3. Портфолио эксперта независимой оценки квалификаций.

Содержание портфолио. Анализ портфолио соискателя.

Тема 5.4. Собеседование с соискателем и защита аттестационной работы.

Собеседование с кандидатом в эксперты с целью допуска к решению практического кейса аттестационного испытания.

Подготовка к собеседованию: формат, порядок и методика проведения. Техника ведения собеседования с соискателем.

Тематика и описание практических занятий, самостоятельной работы слушателей по Разделу 5.

Деловая игра: проведение очного собеседования с соискателем в форме структурированного интервью.

Решение кейса: разбор примера решения аттестационного кейса в практической области деятельности.

Формы и методы контроля знаний слушателей по Разделу 5.

Оценка итогов деловой игры – зачетное задание. Оценка результатов решения аттестационного кейса – зачетное задание.

Список рекомендуемой литературы и других информационных ресурсов по Разделу 5:

1. Федеральный закон от 3 июля 2016 г. № 238-ФЗ «О независимой оценке квалификации»;
2. Положения о СПК в Индустрии гостеприимства. Сайт ФРиО.
3. Профессиональные стандарты:
 - 33.011 Повар
 - 33.010 Кондитер
 - 33.013 Официант / Бармен
 - 33.014 Пекарь
 - 33.008 Руководитель предприятия питания
 - 33.006 Сомелье / Кавист
 - 33.007 Руководитель / Управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц
 - 33.11 Специалист по подбору персонала
4. Зайцева Н.А. Процедура оценки и сертификации квалификаций в области туризма и сервиса: верификация измерительных материалов и критериев оценки. Вестник ассоциации вузов туризма и сервиса, 2012, No 2, с. 18-25
5. Черных П. П. Как соответствовать профстандартам в 2016 году. Сайт <http://skillscenter.ru/>
6. <http://nspkrf.ru/>
7. <http://profstandart.rosmintrud.ru/>
8. <http://kadryfrio.ru/spk/about/>

1.2.6. Раздел 6. Организация и проведение тестовых испытаний независимой оценки квалификации (10 ч).

Тема 6.1. Содержание процедур оценки компетенций.

Содержание процедур оценки компетенций. Требования к методам и критериям оценки, обзор методов оценки. Виды оценочных средств. Макет оценочных средств. Оценка практических компетенций. Экспертная документация.

Тема 6.2. Требования к процедурам, осуществляемым ЦОК.

Порядок приема документов, допуска к тестовым испытаниям и последовательное проведение экзамена для каждого квалификационного уровня. Группирование типов квалификационных уровней по типу экзамена.

Тема 6.3. Портфолио соискателя.

Содержание портфолио. Анализ портфолио соискателя.

Тема 6.4. Процедура проведения тестового испытания.

Организация процедуры тестового испытания. Ключевые моменты. Последовательность действий эксперта по независимой оценке.

Тема 6.5. Оформление итогов оценки квалификации. Апелляции и жалобы.

Итоговые документы и протоколы. Инструктаж соискателя и ответственность за согласие с условиями проведения оценки. Оформление апелляции и подача жалобы со стороны соискателя.

Тематика и описание практических занятий, самостоятельной работы слушателей по Разделу 6.

Сформировать комплект проектов документов:

- программа теоретического экзамена – на примере ПС по виду деятельности;
- программа практического экзамена – на примере ПС по виду деятельности;
- экспертные документы по различным вариантам оценочных средств (по согласованию с преподавателем) – на примере ПС по виду деятельности.

Кейс-стади: проведение квалификационной экспертизы.

Формы и методы контроля знаний слушателей по Разделу 6.

Зачетное задание.

Список рекомендуемой литературы и других информационных ресурсов по Разделу 6:

1. Федеральный закон от 3 июля 2016 г. № 238-ФЗ «О независимой оценке квалификации»;
2. Постановление Правительства РФ от 27 июня 2016 г. N 584 «Об особенностях применения профессиональных стандартов».
3. Положения о СПК в Индустрии гостеприимства. Сайт ФРиО.
4. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ.
5. ФГОС Вопо направлению подготовки 43.03.01 Сервис.
6. ФГОС Вопо направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.
7. Профессиональные стандарты:
 - 33.011 Повар
 - 33.010 Кондитер
 - 33.013 Официант / Бармен
 - 33.014 Пекарь
 - 33.008 Руководитель предприятия питания
 - 33.006 Сомелье / Кавист
 - 33.007 Руководитель / Управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц
 - 33.012 Специалист по подбору персонала
8. Зайцева Н.А. Процедура оценки и сертификации квалификаций в области туризма и сервиса: верификация измерительных материалов и критериев оценки. Вестник ассоциации вузов туризма и сервиса, 2012, No 2, с. 18-25
9. Черных П. П. Как соответствовать профстандартам в 2016 году. Сайт <http://skillscenter.ru/>
10. Гарбар Л. П. Тест на профпригодность. Сайт <https://www.restorating.ru/articles/test-na-profprigodnost-mnenie-leonida-garbara/>.
11. <http://www.consultant.ru/>

12. <http://nspkrf.ru/>
13. <http://profstandart.rosmintrud.ru/>
14. <http://kadryfrio.ru/spk/about/>

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Перечень кабинетов, лабораторий и их оборудование: учебные классы вместимостью не менее 15 посадочных мест; демонстрационный класс, доска, флипчарт, мультимедийное и компьютерное оборудование.

Реализация программы требует наличия стандартного компьютерного и мультимедийного оборудования для проведения презентаций и видеотрансляции: компьютер с выходом в Интернет; учебно-методические материалы (в электронном или печатном виде); мультимедийный проектор, экран.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная литература (не более 4-х базовых наименований):

1. Федеральный закон от 3 июля 2016 г. № 238-ФЗ «О независимой оценке квалификации»;
2. Постановление Правительства РФ от 27 июня 2016 г. N 584 «Об особенностях применения профессиональных стандартов».
3. Указ Президента РФ от 16 апреля 2014 г. №249 «О Национальном Совете при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям».
4. Положения о СПК в Индустрии гостеприимства. Сайт ФРиО.

Дополнительная литература:

5. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ.
6. Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов».
7. Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов».
8. ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис.
9. ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.
10. Профессиональные стандарты:
 - 33.011 Повар
 - 33.010 Кондитер
 - 33.013 Официант / Бармен
 - 33.014 Пекарь
 - 33.008 Руководитель предприятия питания
 - 33.006 Сомелье / Кавист
 - 33.007 Руководитель / Управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц
 - 33.012 Специалист по подбору персонала
11. Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристический бизнес. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011. – 348 с.

12. Новиков Д.Т. Управление качеством услуг на предприятиях в индустрии гостеприимства / Д.Т. Новиков, Ю.В. Бусалов, Т.В. Сорокина. - М. : Издательство Рос.экон. акад., 2012. – 66 с.
13. Филиппова Г.Л. Теоретические основы разработки модели профессионально компетентного специалиста / Г.Л. Филиппова // Среднее профессиональное образование. Приложение. - 2010. - №2. - С. 35-43.
14. Зайцева Н.А. Процедура оценки и сертификации квалификаций в области туризма и сервиса: верификация измерительных материалов и критериев оценки. Вестник ассоциации вузов туризма и сервиса, 2012, No 2, с. 18-25
15. Ушанов Ю.В. О новых стандартах классификации гостиничной индустрии –услуге, продукте и профессиональной квалификации. Сайт: <http://hotelier.pro/>, 25 Октября 2015
16. Черных П. П. Как соответствовать профстандартам в 2016 году. Сайт <http://skillscenter.ru/>
17. Гарбар Л. П. Тест на профпригодность. Сайт <https://www.restorating.ru/articles/test-na-profprigodnost-mnenie-leonida-garbara/>.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

- <http://www.consultant.ru/>
- <http://nspkrf.ru/>
- <http://profstandart.rosmintrud.ru/>
- <http://kadryfrio.ru/spk/about/>
- <http://skillscenter.ru/>

4. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА КОНТРОЛЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Для подтверждения приобретенных знаний и навыков, усовершенствованных и формируемых компетенций в ходе обучения по программе применяются следующие формы аттестации:

- текущий контроль успеваемости в форме устных опросов и тестирования;
- итоговая аттестация в форме защиты итоговой аттестационной работы.

Форма и методы аттестации слушателей по программе, описание количественных или качественных критериев для оценки уровня сформированности компетенций

4.1.Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Типовое задание «Провести анализ портфолио соискателя независимой оценки квалификаций».

4.1.1. Примерные контрольно-тестовые задания для осуществления текущего контроля и проверки самостоятельной работы слушателей:

1. Содержание портфолио. Укажите основные разделы.
2. Доказательство портфолио. Какие основные методы доказательства портфолио соискателя существуют?

3. Может ли трудовая книжка служить подтверждением портфолио?
 4. Какие еще документы могут подтверждать портфолио соискателя?
 5. Как зачитывается рабочий стаж во период обучения соискателя?
 6. Предложите свои варианты подтверждения подлинности портфолио соискателя.
- Проверка знаний – в формате развернутых ответов во время устного опроса.

4.2. Итоговая аттестация слушателей

Итоговая аттестация проводится в форме защиты итоговой аттестационной работы.

Слушателям, успешно освоившим соответствующую дополнительную образовательную программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации

Квалификация, указываемая в документе о квалификации, дает его обладателю право заниматься определенной профессиональной деятельностью и (или) выполнять конкретные трудовые функции, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам дополнительного профессионального образования, если иное не установлено законодательством Российской Федерации

Лицам, не завершившим обучение или не прошедшим итоговую аттестацию, а также получившим на итоговой аттестации неудовлетворительную оценку знаний, выдается справка установленного образца за пройденный период.

4.3. Темы проектных работ

«Подтверждение стажа и области трудовой деятельности в индустрии гостеприимства для прохождения соискателем Независимой оценки квалификации»

- I. Отражение факта трудовой деятельности в трудовой книжке соискателя.
- II. Подтверждение стажа через запрос в Пенсионный Фонд Российской Федерации.

4.4. Паспорт оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений слушателей, осваивающих дополнительную профессиональную программу повышения квалификации «Эксперт по независимой оценке квалификаций в индустрии гостеприимства».

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки
ПК 1.1. Готов оценить достоверность и полноту представленных соискателем документов для допуска к процедуре экзамена, анализ портфолио и осуществить предварительный инструктаж соискателя.	Знания, умения, полномочия и ответственность слушателя	1. Качество оценки полноты и достоверности пакета документов соискателя. 2. Обоснованность принятия решения по итогам анализа портфолио соискателя. 3. Продолжительность и качество инструктажа соискателя.
ПК 1.2. Готов осуществлять контроль процедуры проведения теоретического и практического экзамена в индустрии гостеприимства.	Знания, умения, полномочия и ответственность слушателя	1. Степень соответствия процедуры теоретического экзамена установленным требованиям. 2. Степень соответствия процедуры практического экзамена установленным требованиям.
ПК 1.3. Готов осуществлять оформление итоговых документов после проведения теоретического и/или практического экзаменов при независимой оценке квалификаций с подготовкой аргументированного экспертного заключения.	Знания, умения, полномочия и ответственность слушателя	1. Качество оформления итоговых документов соискателя после проведения теоретического и/или практического экзаменов. 2. Качество экспертного заключения.

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки
ПК 2.1. Готов применять и учитывать особенности профессиональных стандартов в индустрии гостеприимства при проведении независимой оценке квалификации.	Знания, умения, полномочия и ответственность слушателя	1. Степень выполнения требований соответствующего профессионального стандарта при проведении независимой оценки квалификаций
ПК 3.1. Готов применять нормативную документацию для успешного проведения всех процедур при проведении тестовых испытаний независимой оценки квалификации.	Знания, умения, полномочия и ответственность слушателя	1. Полнота и обоснованность применения нормативной документации.
ПК 3.2. Готовность применять нормативную документацию при процедурах, связанных с подготовкой экспертного заключения, признания итогов аттестации, процедур, связанных с апелляцией результатов проведения тестовых испытаний.	Знания, умения, полномочия и ответственность слушателя	1. Полнота и обоснованность применения нормативной документации.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и итоговой аттестации.

Планируемые результаты обучения и критерии оценки сформированных компетенций

Код и наименование компетенций/ планируемые результаты обучения	Критерии оценки сформированных компетенций		
	Недостаточный уровень формирования компетенции	Базовый (минимальный) уровень формирования компетенции	Высокий уровень формирования компетенции
ПК 1.1. Готов оценить достоверность и полноту представленных соискателем документов для допуска к процедуре экзамена, анализ портфолио и осуществить предварительный инструктаж соискателя.	Демонстрирует существенные несоответствия в изложении перечня документов, порядка оценки достоверности и полноты документов соискателя для допуска к процедуре экзамена. Демонстрирует ограниченные способности анализа портфолио соискателя и принятия обоснованного решения. Предварительный инструктаж соискателя не соответствует установленным требованиям независимой оценки квалификации.	Демонстрирует знание перечня документов, порядка оценки их достоверности и полноты для допуска соискателя к процедуре экзамена. Демонстрирует навык обоснованного принятия решения по итогам анализа портфолио. Демонстрирует навык предварительного инструктажа соискателя в соответствии с установленными требованиями независимой оценки квалификаций.	Демонстрирует исключительно полное знание перечня документов, порядка оценки их достоверности и полноты для допуска соискателя к процедуре экзамена. Демонстрирует исключительно способность принимать обоснованные решения по итогам анализа портфолио. Демонстрирует исключительные профессиональные и личностные навыки в проведении предварительного инструктажа соискателя в соответствии с установленными требованиями независимой оценки квалификаций.
ПК 1.2. Готов осуществлять контроль процедуры проведения теоретического и практического экзамена в индустрии гостеприимства.	Демонстрирует неправильное понимание критериев и процедуры проведения теоретического и практического экзамена независимой оценки квалификаций в индустрии гостеприимства.	Демонстрирует знание критериев и процедуры проведения теоретического и практического экзамена независимой оценки квалификаций в индустрии гостеприимства.	Демонстрирует исключительную способность объяснить критерии и процедуру проведения теоретического и практического экзамена независимой оценки квалификаций в индустрии гостеприимства.
ПК 1.3. Готов осуществлять оформление итоговых документов после проведения теоретического и/или практического экзаменов при независимой оценке квалификаций с подготовкой аргументированного экспертного заключения.	Итоговые документы соискателя после проведения теоретического и/или практического экзаменов при независимой оценке квалификаций и аргументированное экспертное заключение не соответствует установленным требованиям. Имеются грубые ошибки в оформлении итоговых документов, требуется значительное редактирование экспертного заключения по	Итоговые документы соискателя после проведения теоретического и/или практического экзаменов при независимой оценке квалификаций и аргументированное экспертное заключение в целом соответствуют установленным требованиям. Ключевые позиции освещены. Итоговые документы не содержат грубых ошибок. Требуется незначительное редактирование экспертного заключения.	Итоговые документы соискателя после проведения теоретического и/или практического экзаменов при независимой оценке квалификаций и аргументированное экспертное заключение полностью соответствуют установленным требованиям. Итоговые документы не содержат ошибок. Не требуется редактирование экспертного заключения.

	содержанию и стилю изложения.		
ПК 2.1. Готов применять и учитывать особенности профессиональных стандартов в индустрии гостеприимства при проведении независимой оценке квалификации.	Демонстрирует неправильное понимание требований профессиональных стандартов. Не способен применить при проведении независимой оценки квалификации соответствующий профессиональный стандарт индустрии гостеприимства.	Демонстрирует знание требований к профессиональной деятельности в профессиональных стандартах индустрии гостеприимства с учетом уровней квалификации и выполняемых трудовых функций.	Демонстрирует исключительное понимание особенностей профессиональной деятельности, знание требований и применение профессиональных стандартов индустрии гостеприимства с учетом уровней квалификации и выполняемых трудовых функций.
ПК 3.1. Готов применять нормативную документацию для успешного проведения всех процедур при проведении тестовых испытаний независимой оценки квалификации.	Демонстрирует существенные несоответствия в применении нормативной документации для проведения всех процедур при проведении тестовых испытаний независимой оценки квалификации.	Демонстрирует полное знание и обоснованно применяет всю необходимую нормативную документацию для проведения всех процедур при проведении тестовых испытаний независимой оценки квалификации.	Демонстрирует исключительную способность полного и обоснованного применения нормативной документации для успешного проведения всех процедур при проведении тестовых испытаний независимой оценки квалификации.
ПК 3.2. Готовность применять нормативную документацию при процедурах, связанных с подготовкой экспертного заключения, признания итогов аттестации, процедур, связанных с апелляцией результатов проведения тестовых испытаний.	Демонстрирует существенные несоответствия в применении нормативной документации при процедурах, связанных с подготовкой экспертного заключения, признания итогов аттестации, процедур, связанных с апелляцией результатов проведения тестовых испытаний.	Демонстрирует способность применения нормативной документации при процедурах, связанных с подготовкой экспертного заключения, признания итогов аттестации, процедур, связанных с апелляцией результатов проведения тестовых испытаний.	Демонстрирует исключительную способность полного и обоснованного применения нормативной документации при процедурах, связанных с подготовкой экспертного заключения, признания итогов аттестации, процедур, связанных с апелляцией результатов проведения тестовых испытаний.

Составители (разработчики) программы:

Черных Павел Павлович, к.т.н., директор по развитию «Центр Навыков и компетенций», член СПК в индустрии гостеприимства.

Кострюкова Оксана Николаевна, к.э.н., доцент, декан факультета туризма и гостеприимства СПбГЭУ.

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Документ (приказ, распоряжение и др., с указанием номера и даты), в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи