



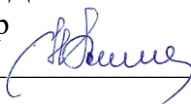
Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Свердловской области  
«Уральский колледж бизнеса, управления и технологии красоты»

СОГЛАСОВАНО:  
Слободина Е.А.  
генеральный директор  
ООО ВКО & ПУТЕШЕСТВИЯ  
16 мая 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



 Глебова Н.Б.

Приказ № 129 от «01» июня 2023г.

## ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования  
Среднее профессиональное образование

Основная образовательная программа  
подготовки специалистов среднего звена по специальности  
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Направленность: Гостиничные услуги

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: специалист по туризму и гостеприимству

Екатеринбург, 2023

Основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (далее ООП ПССЗ) по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (направленность Гостиничные услуги) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (Приказ Министерства просвещения РФ от 12 декабря 2022 г. № 1100), направленность: гостиничные услуги, с учетом Примерной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утверждено протоколом Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по УГПС 43.00.00 от 19.12.2022 № 01, Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ, регистрационный номер 67, (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-162 от 07.04.2023), требований профессиональных стандартов: 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц, 33.008 Руководитель предприятия питания, 33.021 Горничная, 33.022 Работник по приёму и размещению гостей.

Данная программа определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (направленность Гостиничные услуги), планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности и реализуется государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Свердловской области «Уральский колледж бизнеса, управления и технологии красоты» (далее Колледж) на базе основного общего образования с присвоением квалификации специалист по туризму и гостеприимству.

*В пределах настоящей основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена Колледж реализует Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, с учетом получаемой специальности СПО.*

Разработчики программы:

Корзухина Н.А. – заместитель директора по учебно-методической работе  
Сеначина С.Е. – заместитель директора по учебно-производственной работе  
Гонта С.П. – методист  
Однолеткова Е.В. – старший методист

Правообладатель программы:

ГАПОУ СО «Уральский колледж бизнеса, управления и технологии красоты»

Программа рассмотрена на заседании  
Педагогического совета – протокол № 4 от 31.05.2023 г.  
и рекомендована для реализации в образовательном  
процессе.

## Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	4
1.1 Нормативно-правовые основы разработки основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.....	5
1.2 Перечень сокращений, используемых в тексте основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.....	7
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы .....	8
2.1 Нормативный срок освоения программы и присваиваемая квалификация .....	8
2.2 Образовательная база приема (требования к абитуриенту).....	8
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	9
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы .....	10
4.1 Общие компетенции .....	10
4.2. Профессиональные компетенции .....	14
4.3 Личностные результаты.....	41
В ходе реализации образовательной программы учтены личностные результаты .....	41
Раздел 5. Структура основной образовательной программы.....	44
5.1. Учебный план (Приложение 1).....	44
5.1.1 Календарный учебный график (Приложение 1).....	47
5.1.2 Перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик .....	47
5.2 Рабочая программа воспитания .....	50
5.3 Календарный план воспитательной работы .....	50
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	51
6.1 Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	51
6.1.1 Специальные помещения для проведения занятий .....	51
6.1.2 Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.....	63
6.1.3 Материально-техническое оснащение лабораторий по специальности .....	64
6.1.4 Оснащение баз практик .....	67
6.1.5 Организация образовательного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий .....	68
6.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	69
6.3 Требования к практической подготовке обучающихся.....	70
6.4 Требования к организации воспитания обучающихся. Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей развитие воспитательного компонента образовательного процесса и социализацию личности .....	71
6.7 Реализация антикоррупционной политики.....	73
6.8 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	74
6.9 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы .....	74
6.10 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	76
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации .....	77

## Раздел 1. Общие положения

1.1. Основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство (направленность Гостиничные услуги) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 12.12.2022 № 1100 (далее – ФГОС, ФГОС СПО), с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (Протокол Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 19.12.2022 № 01, Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-162 от 07.04.2022, рег. номер – № 67 в государственном реестре примерных основных образовательных программ), с учетом профессиональных стандартов: 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц, 33.008 Руководитель предприятия питания, 33.021 Горничная, 33.022 Работник по приёму и размещению гостей., а также Компетенции Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы» - Сервис на объектах гостеприимства Горничная

В пределах настоящей основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена Колледж реализует Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 (с изменениями на 12 августа 2022 года) с учетом специфики специальности 09.02.07 Информационные системы и программирование.

Программы среднего общего образования в рамках специальности реализуются с учетом федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 года № 1014, примерных рабочих программ общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций утвержденных ФГБУ ДПО ИРПО Советом по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования 30 ноября 2022 года, Протокол № 14. (Реестр примерных рабочих программ общеобразовательного цикла <https://reestrspo.firpo.ru/listview/Teachi№gMaterial>).

ООП ПССЗ определяет рекомендованный объем и содержание образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (направленность Гостиничные услуги), результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности и представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Колледжем с учетом требований регионального рынка труда, которые представлены в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, учебной и производственной практики, оценочных и методических материалов и рабочей программы воспитания.

Целью ООП ПССЗ является обеспечение реализации требований ФГОС СПО в части формирования у обучающихся общих компетенций, а также освоения ими видов профессиональной деятельности и соответствующих им профессиональных компетенций.

Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

### **1.1 Нормативно-правовые основы разработки основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ (с изменениями на 17 февраля 2023 года) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ (с изменениями на 28 декабря 2022 года) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 12 декабря 2022 г. № 1100 с изменениями «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 (редакция 20 декабря 2022 года) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями на 12 августа 2022 года);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации 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 Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 (с изменениями на 18 ноября 2020 года) «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 года № 800 Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (ред. от 19.01.2023);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 года № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 года № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями на 1 июня 2021 года);
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Письмо Министерства просвещения России от 20.07.2020 № 05-772 Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе СПО, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих СПО, методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.12.2018 № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»);
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2017 года № 2039-р «Об утверждении «Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023 годы»;
- Методические рекомендации Минобрнауки России по включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования с Примерной программой курса «Основы финансовой грамотности»;
- Устав ГАПОУ СО «Уральский колледж бизнеса, управления и технологии красоты» (утв. приказом Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 10.01.2020 № 31-Д «Об утверждении Устава государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Уральский колледж бизнеса, управления и технологии красоты»;
- Локальные нормативные акты государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Уральский колледж бизнеса, управления и технологии красоты».
- Локальные нормативные акты в электронном виде на сетевых информационных ресурсах Колледжа (сайт: <https://college-ural.ru/>).

При разработке ООП ПССЗ были использованы:

*Примерные программы:*

- Примерная основная образовательная программа по специальности по 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» (Протокол Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00: от 19 декабря 2022 г. № 1, Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-162 от 07.04.2022, рег. номер - № 67 в государственном реестре примерных основных образовательных программ)
- Примерные рабочие программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций утвержденных ФГБУ ДПО ИРПО, Советом по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования 30 ноября 2022года, Протокол № 14.(Реестр примерных рабочих программ общеобразовательного цикла <https://reestrspo.firpo.ru/listview/Teachi№gMaterial>).

*Профессиональные стандарты:*

- 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 07 мая 2015 года №281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;

## **1.2 Перечень сокращений, используемых в тексте основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена**

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

ФГОС СОО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования

ООП ПССЗ – основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена

ОК – общие компетенции

ПК – профессиональные компетенции

ЛР – личностные результаты

СГ – социально-гуманитарный цикл

ОП – общепрофессиональный цикл

П – профессиональный цикл

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОП – общепрофессиональная дисциплина

ДЭ – демонстрационный экзамен

ПА – промежуточная аттестация

ГИА – государственная итоговая аттестация

ПС – профессиональный стандарт

ОТФ – обобщенная трудовая функция

ТФ – трудовая функция

ТД – трудовое действие

## Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

### 2.1 Нормативный срок освоения программы и присваиваемая квалификация

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: специалист по туризму и гостеприимству.

Направленность ОП (по выбору):

– Гостиничные услуги;

Выпускник образовательной программы по квалификации «специалист по туризму и гостеприимству» осваивает общий<sup>1</sup> вид деятельности: «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства»

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности	Вид деятельности в соответствии с направленностью
Гостиничные услуги	Предоставление гостиничных услуг
Услуги предприятия питания	Предоставление услуг предприятия питания

Форма обучения: очная

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения по квалификации «специалист по туризму и гостеприимству» на базе основного общего образования вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет: 2 года 10 месяцев или 4428 академических часов, в том числе объем общеобразовательного цикла – 1476 часов.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе составляет не более срока получения образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен на один год по сравнению со сроком получения образования.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена в Колледже применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии с использованием «Портала электронного обучения Moodle». При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема - передачи информации в доступных для них формах.

### 2.2 Образовательная база приема (требования к абитуриенту)

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

---

<sup>1</sup> Общий вид деятельности является обязательным к освоению при выборе любой направленности в соответствии с ФГОС



### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников<sup>2</sup>: 33 Сервис, оказание услуг населению (предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
ВД 1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПМ.01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ВД 2. Предоставление гостиничных услуг	ПМ 02. Предоставление гостиничных услуг
ВД 3. Предоставление услуг предприятия питания	ПМ 03. Организация и контроль деятельности службы питания
ВД 4. Уборка номеров (комнат) гостиничных комплексов и иных средств размещения	ПМ.04. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - Горничная
	МДК.04.01 Выполнение работ по профессии 04.005 Экскурсовод (гид)

<sup>2</sup> Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

## Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

### 4.1 Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b>  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><b>Знания:</b>  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  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</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b>  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>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
		<p><b>Знания:</b> 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 правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой 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><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой 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 продукты</p>
ОК 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p><b>Знания:</b> 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</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Знания:</b> 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</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p><b>Умения:</b> 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><b>Знания:</b> 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>

## 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ВД 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства</p>	<p>ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства</p>	<p><b>Навыки:</b> <i>Оценка и планирование деятельности и потребностей служб предприятий туризма и гостеприимства<sup>3</sup></i> Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры</p>
		<p><b>Умения:</b> <i>Анализировать результаты деятельности предприятий туризма и гостеприимства и потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению;</i> <i>Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы предприятий туризма и гостеприимства, взаимодействие с другими организациями</i> Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) <i>Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов предприятий туризма и гостеприимства</i> Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения</p>
		<p><b>Знания:</b> Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии <i>Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов, гостиниц и иных средств размещения</i> <i>Гостиничный маркетинг и технологии продаж</i> Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги</p>

<sup>3</sup> Здесь и далее курсивом обозначены знания и умения в соответствии с профессиональными стандартами в сфере туризма и гостеприимства

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг            Программное обеспечение деятельности туристских организаций            Этику делового общения            Основы делопроизводства</p>
	<p>ПК 1.2.            Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства</p>	<p><b>Навыки:</b>            Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства</p> <p><b>Умения:</b>            Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов  <i>Организовывать и координировать деятельность сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса</i></p> <p><b>Знания:</b>            Основы трудового законодательства Российской Федерации            Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников  <i>Услуги гостиничных комплексов, гостиниц и иных средств размещения</i>  <i>Технологии организации процесса питания в гостиницах и иных средствах размещения</i>            Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг            Программное обеспечение деятельности туристских организаций            Основы делопроизводства</p>
	<p>ПК 1.3.            Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства</p>	<p><b>Навыки:</b>            Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства</p> <p><b>Умения:</b>  <i>Проводить вводный и текущий инструктаж подчиненных</i>  <i>Распределять обязанности и определять степень ответственности подчиненных служб предприятий туризма и гостеприимства</i>  <i>Контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб предприятий туризма и гостеприимства</i>  <i>Взаимодействовать со сторонними организациями, другими отделами (службами) предприятия</i>  <i>Владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и</i></p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p><i>разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов</i>  <i>Стимулировать подчиненных и реализовывать меры по обеспечению их лояльности</i>  <i>Организовывать и контролировать соблюдение требований охраны труда на рабочем месте</i>  Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)  Оказывать первую/доврачебную помощь</p> <p><b>Знания:</b>  Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства  Основы трудового законодательства Российской Федерации  Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников  <i>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в гостиницах и иных средств размещения</i>  <i>Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала</i>  <i>Гостиничный маркетинг и технологии продаж</i>  Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии  Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги  Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг  Программное обеспечение деятельности туристских организаций  <i>Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб гостиниц и иных средств размещения</i>  Этику делового общения  Основы делопроизводства  <i>Требования охраны труда на рабочем месте в службах гостиничных комплексов, гостиниц и иных средств размещения</i>  <i>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</i></p>
	ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	<p><b>Навыки:</b>  <i>Проведение расчетов с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения</i>  <i>Проведение расчетов и оформление платежной, туристской, страховой и визовой документации</i></p>



Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры</p> <p><b>Умения:</b>  <i>Осуществлять расчеты с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме</i>  <i>Осуществлять расчеты за туристский продукт в наличной и безналичной форме, оформлять платежную, туристскую, страховую и визовую документацию</i>  Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры</p> <p><b>Знания:</b>  Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства  Основы трудового законодательства Российской Федерации  Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников  Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии  <i>Правила приема и обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения</i>  <i>Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме</i>  Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги  Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг  <i>Правила оформления платежной, туристской, страховой и визовой документации, порядок подготовки, заключения и исполнения гражданско-правовых и трудовых договоров</i>  Программное обеспечение деятельности туристских организаций  Этику делового общения  Основы делопроизводства</p>
<p>ВД 2. Предоставление гостиничных услуг (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей</p>	<p><b>Навыки:</b>  Оказания помощи в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц  Встречи и регистрации гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения  Ввода данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Выдачи зарегистрированным гостям ключей от номера гостиничного комплекса или иного средства размещения и их хранение</p> <p>Информирования гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Приема на хранение ценностей гостей гостиничных комплексов или иных средств размещения</p> <p>Прием заказов гостей на основные и дополнительные услуги гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Выполнение услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Проведение расчетов с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения</p> <p>Проведение расчетных операций при отъезде гостей из гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Хранение и выдача багажа гостей гостиничных комплексов и иных средств размещения</p> <p>Приема корреспонденции для гостей и ее доставка адресату</p> <p>Приема и учета запросов и просьб гостей по услугам в гостиничном комплексе или ином средстве размещения и городе (населенном пункте), в котором оно расположено</p> <p>Использовать специализированные программные комплексы, применяемые в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Предоставлять гостям информацию о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Предоставлять гостям информацию о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения</p> <p>Оказывать помощь в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Принимать и отвечать на гостевые запросы, в том числе по телефону, и контролировать их выполнение службами гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Обрабатывать информацию о гостях гостиничного комплекса или иного средства размещения с использованием специализированных программных комплексов</p> <p>Осуществлять расчеты с гостями во время их размещения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме</p> <p>Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Информировать о деятельности служб и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Хранить ключи и ценности гостей в соответствии с правилами гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p>Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов</p> <p>Технологии организации процесса питания</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы</p> <p>Гостиничный маркетинг и технологии продаж</p> <p>Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения</p> <p>Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме</p> <p>Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения</p> <p>Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения</p> <p>Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p>
	<p>ПК 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда</p> <p>Взаимодействия с отделами (службами) гостиничного комплекса</p> <p>Управления конфликтными ситуациями в департаментах (службах, отделах)</p> <p>Подготовка отчетов о своей работе за смену</p> <p>Проведение текущего аудита службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Передача дел и отчетов по окончании смены дежурному администратору службы приема и размещения</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Анализировать результаты деятельности служб питания, приема и размещения, и номерного фонда, а также потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению</p> <p>Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб питания, приема и размещения, номерного</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса</p> <p>Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда</p> <p>Контролировать последовательность применения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте, при работе с инвентарем, стационарным оборудованием, сейфами, хранилищами и другим оборудованием</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p>Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов</p> <p>Технологии организации процесса питания</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы</p> <p>Гостиничный маркетинг и технологии продаж</p> <p>Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения</p> <p>Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме</p> <p>Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения</p> <p>Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p>
	<p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Помощь в получении услуг по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, информации по работе городского транспорта, об офисных услугах, услугах магазинов, ресторанов, баров, медицинских учреждений и прочих услуг, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения</p> <p>Информирования гостей о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Информирования гостей о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Находить информацию об услугах по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, по работе городского транспорта, об офисных услугах, о работе магазинов, ресторанов, баров, казино, медицинских учреждений и о прочих услугах, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения</p> <p>Предоставлять дополнительные услуги, связанные с выполнением запросов и просьб гостей по услугам в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения</p> <p>Разрешать возникшие у гостей проблемы, связанные с услугами в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>гостиничный комплекс или иное средство размещения</p> <p><b>Знания:</b>            Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг            Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов            Технологии организации процесса питания            Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных            Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала            Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы            Гостиничный маркетинг и технологии продаж            Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения            Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда            Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены            Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения            Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения            Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме            Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей            Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения            Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения            Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения            Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения            Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены            Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения            Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения            Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	ПК 2.4. Выполнение санитарно-эпидемиологических требований к предоставлению гостиничных услуг	<p><b>Навыки:</b>  Оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале  Проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных  Распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных  Планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса  Формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса  Координации и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)  Стимулирования подчиненных и реализация мер по обеспечению их лояльности  Организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте</p> <p><b>Умения:</b>  Осуществлять расчеты с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме  Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения  Осуществлять текущий аудит службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения  Осуществлять расчеты с гостями во время их выезда из гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме  Оформлять документы, подтверждающие пребывание гостя в гостиничном комплексе или ином средстве размещения  Вести журнал передачи смены</p> <p><b>Знания:</b>  Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг  Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов  Технологии организации процесса питания  Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных  Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала</p>



Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы</p> <p>Гостиничный маркетинг и технологии продаж</p> <p>Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения</p> <p>Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей</p> <p>Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме</p> <p>Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения</p> <p>Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения</p> <p>Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p>
<p>ВД 2. Предоставление услуг предприятия питания</p>	<p>ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги предприятия общественного питания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте</p> <p>Прием и оформление заказа на бронирование столика</p> <p>Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку</p> <p>Предоставление информации об организации питания в гостиничном комплексе</p> <p>Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования</p> <p>Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами</p> <p>Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания</p> <p>Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Основы трудового законодательства Российской Федерации</p> <p>Основы организации деятельности предприятий питания</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Теории мотивации персонала и его психологические особенности</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы</p> <p>Технологии производства на предприятиях питания</p> <p>Требования охраны труда на рабочем месте</p> <p>Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания</p> <p>Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку</p> <p>Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку</p> <p>Стандарты приема входящих звонков</p> <p>Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры</p> <p>Техника продаж и презентации блюд и напитков</p> <p>Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах</p> <p>Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Методы разрешения конфликтных ситуаций</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p> <p>Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания</p> <p>Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях</p> <p>Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании</p> <p>Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты</p> <p>Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания</p> <p>Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств</p> <p>Правила возврата платежей</p>
	<p>ПК 2.2</p> <p>Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Оценки материальных ресурсов предприятия питания</p> <p>Оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания</p> <p>Планирования текущей деятельности предприятия питания</p> <p>Формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Координации и контроля деятельности предприятия питания</p> <p>Планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы</p> <p>Распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы</p> <p>Координации деятельности сотрудников производственной службы</p> <p>Контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы</p> <p>Взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания</p> <p>Управления конфликтными ситуациями в коллективе</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности</p> <p><b>Умения:</b>  Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению  Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания  Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы  Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте</p> <p><b>Знания:</b>  Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания  Основы трудового законодательства Российской Федерации  Основы организации деятельности предприятий питания  Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных  Теории мотивации персонала и его психологические особенности  Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы  Технологии производства на предприятиях питания  Требования охраны труда на рабочем месте  Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы  Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены  Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания  Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах  Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания  Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей  Виды сервировки стола при обслуживании гостей</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения</p> <p>Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей</p> <p>Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования</p> <p>Виды барного оборудования и инвентаря</p> <p>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Техника продаж и презентации блюд и напитков</p> <p>Виды и классификации баров, планировочные решения баров</p> <p>Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре</p> <p>Методы разрешения конфликтных ситуаций</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p> <p>Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания</p> <p>Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях</p> <p>Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов</p> <p>Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты</p> <p>Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания</p> <p>Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств</p> <p>Правила возврата платежей</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	<p>ПК 2.3            Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания</p>	<p><b>Навыки:</b>            Встреча и приветствие гостей в организации питания            Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах            Размещение гостей за столом в зале организации питания            Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала            Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания            Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей            Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков            Разрешать конфликтные ситуации            Использовать электронное меню, интерактивный бар            Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах            Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях            Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)            Проводить оформление счета для оплаты            Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов            Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах            Оформлять возврат оформленных платежей            Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания            Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания</p> <p><b>Умения:</b>            Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции            Ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок</p> <p>Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков</p> <p>Разрешать конфликтные ситуации</p> <p>Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей</p> <p>Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков</p> <p>Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам</p> <p>Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами</p> <p>Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Основы трудового законодательства Российской Федерации</p> <p>Основы организации деятельности предприятий питания</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Теории мотивации персонала и его психологические особенности</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы</p> <p>Технологии производства на предприятиях питания</p> <p>Требования охраны труда на рабочем месте</p> <p>Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы</p> <p>Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания</p> <p>Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания</p> <p>Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей</p> <p>Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания</p> <p>Виды сервировки стола при обслуживании гостей</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения</p> <p>Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей</p> <p>Виды барного оборудования и инвентаря</p> <p>Правила сочетаемости напитков и блюд</p> <p>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар</p> <p>Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей</p> <p>Техника продаж и презентации блюд и напитков</p> <p>Правила и очередность подачи блюд и напитков</p> <p>Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков</p> <p>Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей</p> <p>Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря</p> <p>Правила и техника подачи крепких спиртных напитков, вина, пива</p> <p>Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации предприятия питания</p> <p>Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты</p> <p>Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания</p> <p>Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств</p> <p>Правила возврата платежей</p>
	<p>ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Составление документации, отчетов посредством специализированных программ</p> <p>Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования</p> <p>Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания</p> <p>Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях</p>



Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Сервировка столов с учетом вида мероприятия</p> <p>Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях</p> <p>Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей</p> <p>Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания</p> <p>Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию</p> <p>Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания</p> <p>Проверять качество и состояние столового белья в организации питания</p> <p>Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания</p> <p>Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток</p> <p>Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее</p> <p>Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе</p> <p>Сортировать использованную столовую посуду и приборы</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания</p> <p>Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара</p> <p>Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара</p> <p>Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению</p> <p>Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок</p> <p>Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов</p> <p>Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос</p> <p>Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)</p> <p>Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции</p> <p>Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета</p> <p>Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Основы трудового законодательства Российской Федерации</p> <p>Основы организации деятельности предприятий питания</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Теории мотивации персонала и его психологические особенности</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы</p> <p>Технологии производства на предприятиях питания</p> <p>Требования охраны труда на рабочем месте</p> <p>Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания</p> <p>Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку</p> <p>Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>вынос и доставку</p> <p>Стандарты приема входящих звонков</p> <p>Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры</p> <p>Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах</p> <p>Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания</p> <p>Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания</p> <p>Правила подачи меню в организации питания</p> <p>Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей</p> <p>Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания</p> <p>Виды сервировки стола при обслуживании гостей</p> <p>Виды и назначение ресторанных аксессуаров</p> <p>Характеристика столовой посуды, приборов</p> <p>Правила и техника подачи блюд и напитков</p> <p>Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей</p> <p>Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов</p> <p>Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней</p> <p>Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения</p> <p>Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей</p> <p>Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения</p> <p>Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками</p> <p>Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков</p> <p>Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования</p> <p>Виды барного оборудования и инвентаря</p> <p>Правила сочетаемости напитков и блюд</p> <p>Классификация алкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов</p> <p>Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая</p> <p>Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности</p> <p>Классификация кофе по видам и степени обжарки</p> <p>Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p> <p>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар</p> <p>Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей</p> <p>Техника продаж и презентации блюд и напитков</p> <p>Правила и очередность подачи блюд и напитков</p> <p>Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков</p> <p>Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей</p> <p>Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря</p> <p>Правила и техника подачи крепких спиртных напитков</p> <p>Классификация алкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов</p> <p>Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая</p> <p>Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности</p> <p>Классификация кофе по видам и степени обжарки</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p> <p>Правила и техника подачи вина</p> <p>Правила и техника подачи пива</p> <p>Правила и техника приготовления и подачи коктейлей</p> <p>Правила и техника подачи крепких спиртных напитков</p> <p>Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе</p> <p>Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов</p> <p>Культура потребления алкогольных напитков</p> <p>Правила этикета при обслуживании гостей в баре</p> <p>Правила безопасной эксплуатации оборудования бара</p> <p>Виды и классификации баров, планировочные решения баров</p> <p>Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре</p> <p>Методы разрешения конфликтных ситуаций</p> <p>Техника продаж и презентации напитков</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p> <p>Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания</p> <p>Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях</p> <p>Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов</p> <p>Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты</p> <p>Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств</p> <p>Правила возврата платежей</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Освоение профессии рабочего, должности служащего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников - Горничная		
ВД 4. Уборка номеров (комнат) гостиничных комплексов и иных средств размещения	ПК 4.1. Текущая уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения	<p><b>Навыки</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Комплектование тележки для текущей уборки номерного фонда</li> <li>Проверка исправности и функционирования инвентаря, оборудования в номерном фонде</li> <li>Комплектация номерного фонда расходными материалами</li> <li>Смена постельного белья и полотенец в номерном фонде</li> <li>Уборка ванной комнаты в номерном фонде</li> <li>Уборка спальни, комнат в номерном фонде</li> <li>Сдача вещей гостя в стирку и химчистку по его заявке</li> <li>Выявление дефектов и поломок мебели в номерном фонде</li> </ul>
		<p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Подбирать и комплектовать возобновляемые материалы гостиничного номера</li> <li>Производить текущую уборку номерного фонда</li> <li>Осуществлять экипировку номерного фонда</li> <li>Производить проверку рабочего состояния и регулирование бытовых приборов и оборудования номерного фонда</li> <li>Вести документацию по текущей уборке номерного фонда</li> </ul>
		<p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Проверка наличия и сохранности имущества организации в номерном фонде</li> <li>Регистрация забытых и потерянных гостями вещей</li> <li>Итоговая проверка соответствия качества текущей уборки номерного фонда требованиям стандартов уборки средства размещения</li> <li>Прием номера при выезде гостя</li> <li>Правила использования моющих и чистящих средств, препаратов для уборки номерного фонда</li> <li>Правила обработки различных поверхностей номерного фонда</li> <li>Правила подбора и использования уборочного инвентаря</li> <li>Правила и методы текущей уборки номерного фонда</li> <li>Процедуры выезда гостя</li> <li>Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей при уборке номера</li> </ul>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Правила использования электрооборудования для уборки номерного фонда</p> <p>Требования охраны труда, основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей</p>
	<p>ПК 4.2. Уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения после выезда гостей</p>	<p><b>Навыки</b></p> <p>Комплектование тележки для уборки номерного фонда после выезда гостей</p> <p>Проверка исправности и функционирования инвентаря, оборудования в номерном фонде</p> <p>Комплектация номерного фонда расходными материалами</p> <p>Смена постельного белья и полотенец в номерном фонде</p> <p>Контроль ассортимента мини-бара в номерном фонде</p> <p>Уборка ванной комнаты в номерном фонде</p> <p>Уборка спальни, комнат в номерном фонде</p> <p>Выявление дефектов и поломок мебели в номерном фонде</p> <p>Проверка наличия и сохранности имущества организации в номерном фонде</p> <p>Регистрация забытых и потерянных гостями вещей</p> <p>Итоговая проверка соответствия качества уборки номерного фонда после выезда гостей требованиям стандартов уборки средства размещения</p> <p><b>Умения</b></p> <p>Подбирать и комплектовать возобновляемые материалы гостиничного номера</p> <p>Производить уборку номерного фонда после выезда гостей</p> <p>Осуществлять экипировку номерного фонда</p> <p>Производить проверку рабочего состояния и регулирование бытовых приборов и оборудования номерного фонда</p> <p>Вести документацию по уборке номерного фонда после выезда гостей</p> <p><b>Знания</b></p> <p>Правила использования моющих и чистящих средств, препаратов для уборки номерного фонда</p> <p>Правила обработки различных поверхностей номерного фонда</p> <p>Правила подбора и использования уборочного инвентаря</p> <p>Правила уборки номерного фонда после выезда гостей</p> <p>Процедуры выезда гостя</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей при уборке номера  Правила использования электрооборудования для уборки номерного фонда  Требования охраны труда, основы охраны здоровья, санитарии и гигиены  Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей</p>
	<p>ПК 4.3. Генеральная уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения</p>	<p><b>Навыки</b>  Комплектование тележки для генеральной уборки номерного фонда  Сдача в стирку гардин и тюля с их заменой  Сдача в стирку постельных принадлежностей с полной их заменой  Мытье окон, витражей, элементов декора номерного фонда  Чистка вентиляционных решеток, радиаторов номерного фонда  Чистка ковров, мягкой и корпусной мебели в номерном фонде  Чистка стен, плинтусов, потолка в номерном фонде  Итоговая проверка соответствия качества генеральной уборки номерного фонда требованиям стандартов уборки средства размещения</p> <p><b>Умения</b>  Подбирать моющие средства и использовать их для чистки окон, витражей, вентиляционных решеток, радиаторов  Применять моющее оборудование для чистки ковров и мягкой мебели в номерном фонде  Удалять пыль и загрязнения со стен, плинтусов, потолка в номерном фонде</p> <p><b>Знания</b> Правила обработки различных поверхностей в номерном фонде  Правила и методы организации процесса генеральной уборки номерного фонда  Правила генеральной уборки номерного фонда  Правила использования электрооборудования для уборки номерного фонда  Требования охраны труда, основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p>



### 4.3 Личностные результаты

В ходе реализации образовательной программы учтены личностные результаты.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Код компетенции в соответствии с ФГОС СПО 43.02.10
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1	ОК 1, ОК 3, ОК 4,
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ПК 4.1. ПК 4.2
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ПК 1.1. ПК 4.1. ПК 4.2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ПК 1.1 ПК 1.2
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7	ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ПК 1.1. ПК 2.1-2.5.
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ПК 1.1 ПК 1.2
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных	ЛР 9	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 2.1-2.5.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Код компетенции в соответствии с ФГОС СПО 43.02.10
веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях		
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10	ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 2.1-2.5.
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11	ОК 1, ОК 4, ПК 1.1 ПК 1.2
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию студентов; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12	ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности		
Выбирающий оптимальные способы решения профессиональных задач на основе уважения к заказчику, понимания его потребностей	ЛР 13	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1-2.5. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.4
Принимающий и исполняющий стандарты антикоррупционного поведения	ЛР 14	ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 4.1. ПК 4.2
Проявляющий способности к планированию и ведению предпринимательской деятельности на основе понимания и соблюдения правовых норм российского законодательства	ЛР 15	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 1.3. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.4
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации <sup>4</sup> (при наличии)		
Осознающий свои жизненные цели, соотносящий их с идеалами и ценностями культуры, понимающий и объективно оценивающий свои возможности, склонности, дарования, личностные и физические свойства, готовый функционировать в системе общественных отношений <sup>5</sup>	ЛР 16	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 4.1. ПК 4.2
Понимающий свои профессиональные позиции, пути достижения и профессиональные перспективы,	ЛР 17	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 1.1. ПК 1.3.

<sup>4</sup> Блок разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

<sup>5</sup> Постановление Правительства Свердловской области от 7 декабря 2017 г. N 900-ПП «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Свердловской области до 2025 года» (с изменениями 03.09.2020)

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Код компетенции в соответствии с ФГОС СПО 43.02.10
выражающий готовность к самореализации в профессиональном плане <sup>6</sup>		ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 4.1. ПК 4.2
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями <sup>7</sup> (при наличии)		
Соблюдающий этические нормы и правила культуры обслуживания при общении с клиентами во время выполнения профессиональных обязанностей	ЛР 18	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 1.1. ПК 2.1-2.5. ПК 4.1. ПК 4.2.
Владеющий современными методами обслуживания потребителя на основе уважения, толерантности, готовности к диалогу	ЛР 19	ОК 1, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 1.1. ПК 3.1 ПК 1.6 ПК 2.1-2.5.
Осознающий необходимость своего профессионального развития	ЛР 20	ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 8, ОК 9 ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 4.1. ПК 4.2

<sup>6</sup> Постановление Правительства Свердловской области от 7 декабря 2017 г. № 900-ПП «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Свердловской области до 2025 года» (с изменениями 03.09.2020)

<sup>7</sup> Блок заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

## **Раздел 5. Структура основной образовательной программы**

Образовательная программа среднего профессионального образования включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (с приложением программ учебных и производственных практик), программу государственной итоговой аттестации, фонды оценочных и методических материалов, рабочую программу воспитания, план воспитательной работы.

### **5.1. Учебный план (Приложение 1)**

Учебный план ООП ПССЗ по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (направленность Гостиничные услуги) разработан с указанием учебной нагрузки обучающегося по каждой из изучаемых дисциплин, каждому профессиональному модулю, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практикам. Учебный план определяет следующие характеристики Программы:

- параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (МДК, учебной и производственной практик) – обязательных и вариативных;
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам (далее – МДК), учебной и производственной практике;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим по годам обучения и по семестрам;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы, распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации;
- объем каникул по годам обучения.

Начало учебного года 1 сентября, окончание обучения по данной специальности 30 июня. Продолжительность учебной недели – шестидневная, учебные занятия группируются парами, продолжительность академического часа для всех видов аудиторных занятий устанавливается – 45 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

В рамках образовательной программы выделены обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Обязательная часть Программы по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Образовательная программа включает циклы:

цикл общеобразовательной подготовки, социально-гуманитарный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла (п. 2.7. ФГОС) настоящей программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «История России», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура», «Основы финансовой грамотности», «Основы бережливого производства».

Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в очной форме обучения составляет 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек время использовано на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина «Физическая культура» способствует формированию физической культуры обучающегося/выпускника и направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Колледж устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Обязательная часть общепрофессионального цикла (п. 2.8. ФГОС) настоящей программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: «Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве», «Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса», «Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве», «Менеджмент в туризме и гостеприимстве», «Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве», «Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела», «Иностранный язык» (немецкий), «Психология делового общения и конфликтология».

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы Колледжем в соответствии с выбранными видами деятельности, предусмотренными пунктом 2.4 ФГОС СПО:

- ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
- ПМ.02 Предоставление гостиничных услуг
- ПМ.03 Организация и контроль деятельности службы питания
- ПМ.04 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (33.021 Горничная)

В состав каждого профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов, которые установлены Колледжем с учетом ПООП 43.02.16 Туризм и гостеприимство. Объем профессионального модуля составляет не менее 4 зачетных единиц.

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды, установленные Колледжем с учетом ПООП:

-учебная практика в рамках профессионального модуля организуется и проводится концентрированно в учебных лабораториях и мастерских Колледжа.;

-производственная практика производственная практика в рамках профессионального модуля проводится концентрированно в организациях, связанных с туристско-экскурсионной деятельностью;

которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются в несколько периодов, чередуясь с учебными занятиями. Чередование теоретического и практического обучения регламентируется календарным учебным графиком (п.5.1.1. настоящего документа).

Практика представляет собой виды учебной и профессиональной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью специалиста в области туризма и гостеприимства.

Объем вариативной части Программы составляет 30%. Вариативная часть программы дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных навыков, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дополнительное содержание дисциплин, междисциплинарных курсов профессиональных модулей определены Колледжем самостоятельно с участием социальных партнеров.

Часы вариативной части использованы для введения дополнительных дисциплин, междисциплинарных курсов в соответствующий цикл учебного плана, а также, распределены между элементами обязательной части Программы.

- умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника через расширение содержания дисциплин и модулей.

Определение дополнительного содержания осуществлялось с учетом требований профессиональных стандартов. При определении вариативной части были использованы регламенты Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы» - Компетенция «Сервис на объектах гостеприимства: Горничная». Проведен анализ востребованных специалистов на платформах онлайн-рекрутинга, особенностей развития рынка труда Свердловской области и Уральского региона, а также учтены особенностей контингента обучающихся.

Самостоятельная работа обучающихся в рамках настоящей программы организована в форме выполнения практических заданий, курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

Образовательная программа среднего общего образования реализуется в рамках основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования.

Текущий контроль знаний/умений проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, проверочная работа и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины или профессионального модуля, а также его составляющих.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля, а также его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- экзамен (квалификационный/демонстрационный) по профессиональному модулю;
- дифференцированный зачёт по дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, учебную/производственную/преддипломную практику.

Уровень подготовки к дифференцированному зачёту, экзамену и комплексному междисциплинарному экзамену, экзамену (демонстрационному) обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Продолжительность промежуточной аттестации по учебной/производственной практике – не более шести академических часов. Продолжительность промежуточной аттестации по дисциплинам в форме дифференцированного зачета определяется рабочей программой дисциплины и профессионального модуля. Экзамен проводится по завершению учебной дисциплины, экзамен по модулю – профессионального модуля.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) (п. 2.12. ФГОС) завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена – специалист по туризму и гостеприимству. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Учебный план представлен в Приложении 1 настоящего документа и размещен на официальном сайте Колледжа.

### **5.1.1 Календарный учебный график (Приложение 1)**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ООП ПССЗ 43.02.16 Туризм и гостеприимство (направленность Гостиничные услуги), включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении обучающимися ООП ПССЗ, формируется и утверждается на учебный год на основе требований ФГОС СПО к срокам освоения программы и учебного плана.

Календарный учебный график приведен в структуре учебного плана в Приложении 1.

### **5.1.2 Перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик**

Рабочая программа является основным документом, регламентирующим содержание обучения по УД/ПМ при реализации ООП ПССЗ. Структура рабочей программы:

- место учебной дисциплины (УД)/профессионального модуля (ПМ) в структуре ООП ПССЗ;
- цели и задачи УД/ПМ;

- требования к результатам освоения УД/ПМ и их составных элементов (междисциплинарных курсов (МДК), учебной (УП) и производственной практик (ПП));
- объем УД/ПМ и виды учебной работы;
- тематический план и содержание УД/ПМ и его составных элементов (МДК, УП, ПП);
- условия реализации УД/ПМ;
- контроль и оценка результатов освоения УД/ПМ.

Рабочие программы УД/ПМ и их составные элементы настоящей ООП ПССЗ составлены преподавателями индивидуально или коллективами педагогических работников с учётом условий работы и материально-технического обеспечения. К условиям относятся: численность обучающихся, их способности, состояние здоровья, особенности; материально-техническое обеспечение. Педагог, оценивая все эти условия, фиксирует в своей рабочей программе формы, методы обучения, указывает лабораторно-практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и др.

Программы практик разработаны в соответствии с приказом от 5 августа 2020 года №885/390 «О практической подготовке обучающихся» и локальных актов Колледжа; согласованы с представителями работодателей, утверждены и являются приложением к Рабочей программе соответствующего профессионального модуля.

Основными видами практик ООП ПССЗ 43.02.16 Туризм и гостеприимство (направленность Гостиничные услуги):

- учебная практика – ПМ.01, ПМ.02, ПМ. 03, ПМ. 04;
- производственная практика – ПМ.01, ПМ.02, ПМ. 03, ПМ. 04.

Аттестация по итогам практики проводится в форме дифференцированного зачета.

Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности представлен в таблице ниже.

Рабочие программы УД, ПМ, УП и ПП представлены в Приложениях.

Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей

ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
<i>ОДБ.00</i>	<i>Общеобразовательные дисциплины (базовый уровень)</i>
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	История
ОДБ.04	Обществознание
ОДБ.05	Математика
ОДБ.06	Информатика
ОДБ.07	Физическая культура
ОДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.09	Физика
ОДБ.10	Химия
ОДБ.11	Биология
<i>ОДБР.00</i>	<i>Общеобразовательные дисциплины (базовый расширенный уровень)</i>
ОДБР.01	Иностранный язык
ОДБР.02	География
<i>ОДВ.00</i>	<i>Общеобразовательные дисциплины по выбору ОО</i>



ОДВ.01	Россия - моя история
ОДВ.02	Основы проектной деятельности
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
<i>СГ.00</i>	<i>Социально-гуманитарный цикл</i>
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
СГ.07	Основы цифровой грамотности
<i>ОП.00</i>	<i>Общепрофессиональный цикл</i>
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела
ОП.07	Иностранный язык (второй)
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология
П.00	Профессиональный цикл
<i>ПМ.00</i>	<i>Профессиональные модули</i>
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика
ПМ.1.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.02	Предоставление гостиничных услуг
МДК.02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и бронирования гостиницы
МДК.02.02	Организация деятельности службы управления номерного фонда и дополнительных услуг
МДК.02.03	Организация деятельности департамента маркетинга и рекламы
МДК.02.04	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика
ПМ.2.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.03	Организация и контроль деятельности службы питания
МДК.03.01	Организация и контроль работников предприятия питания

МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.3	Учебная практика
ПП.3	Производственная практика
ПМ.3.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.04	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии «Горничная»
УП.4	Учебная практика
ПП.4	Производственная практика
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный
	Государственная итоговая аттестация

## 5.2 Рабочая программа воспитания

5.2.1 Цель и задачи процесса воспитания обучающихся при освоении образовательной программы

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 служащих, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой), профессиональными стандартами.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся Колледжа;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся Колледжа общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.2.2 Примерная рабочая программа воспитания представлена в Приложении 2.

## 5.3 Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 2.

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

### 6.1 Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

#### 6.1.1 Специальные помещения для проведения занятий

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов

Содержание образования, учебно-методическое обеспечение, образовательные технологии по ООП ПССЗ 43.02.16 Туризм и гостеприимство (направленность Гостиничные услуги) определены в соответствии с п.2 статьи 28 Закона 273-ФЗ «Об образовании в РФ».

Колледж использует для осуществления образовательной деятельности по программе 43.02.16 Туризм и гостеприимство (направленность Гостиничные услуги) строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, расположенные по адресам, представленным в таблицах ниже.

#### Сведения об обеспеченности образовательного процесса

№	Наименование учебных циклов по специальности	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Адреса мест осуществления образовательной деятельности
1.	Общеобразовательный цикл	Кабинеты: -гуманитарных, естественнонаучных, математических дисциплин -иностранный язык -основ безопасности жизнедеятельности Спортивный комплекс: -спортивный зал -тренажерный зал -открытый стадион -электронный стрелковый тир Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет.	620024 Свердловская область. г. Екатеринбург, пер. Саранинский,6.
2.	Общий гуманитарный, социально-экономический цикл	Кабинеты: -гуманитарных и социально-экономических дисциплин -иностранный язык -основ безопасности жизнедеятельности, -охраны труда и экологических основ природопользования -психологии общения Спортивный комплекс: -спортивный зал -тренажерный зал	620024 Свердловская область. г. Екатеринбург, пер. Саранинский,6.

№	Наименование учебных циклов по специальности	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Адреса мест осуществления образовательной деятельности
		<p>-открытый стадион;  -электронный стрелковый тир  Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет.</p>	
3.	<p>Математический и общий естественнонаучный цикл</p>	<p>Кабинеты:  -математических дисциплин  -информатики  -естественнонаучных дисциплин  -экологических основ природопользования  Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет</p>	<p>620024  Свердловская область.  г. Екатеринбург,  пер. Саранинский,6.</p>
4.	<p>Профессиональный цикл</p>	<p>Кабинеты:  -«учебный гостиничный номер»/кабинет междисциплинарных курсов по специальности  «Гостиничное дело»: организации деятельности сотрудников службы приема и размещения гостей, службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, службы бронирования и продаж, инженерных систем гостиниц  -информационных и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности  -безопасности жизнедеятельности  -правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности  Лаборатории:  -документационного обеспечения управления и компьютеризации профессиональной деятельности, делопроизводства и оргтехники;  -мультимедийная лаборатория иностранных языков  -лаборатория коммуникативных тренингов  Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет.</p>	<p>620024  Свердловская область.  г. Екатеринбург,  пер. Саранинский,6.</p>

Для реализации Программы Колледж располагает необходимой материально-технической базой, соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

- спортивный зал, открытый стадион, тренажерный зал;
- актовый зал;
- лекционные аудитории, оснащенные компьютером и мультимедийным оборудованием;
- аудитории для семинарских занятий;
- кабинеты/лаборатории информационных технологий (на 60 посадочных мест);
- лаборатории для проведения практических занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебной практике по специальности;
- библиотека и читальный зал с возможностью выхода в Интернет, книжный фонд которых составляют методическая и учебная литература, научная и художественная литература, электронные учебники;
- сайт Колледжа (<https://college-ural.ru/>), который содержит информацию об образовательной организации;
- практикумы по профильным дисциплинам.

№	Наименование учебных циклов по специальности	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Адреса мест осуществления образовательной деятельности
1.	Общеобразовательный цикл	Кабинеты: -гуманитарных, естественнонаучных, математических дисциплин -иностранного языка -основ безопасности жизнедеятельности Спортивный комплекс: -спортивный зал -тренажерный зал -открытый стадион -электронный стрелковый тир Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет.	620024 Свердловская область. г. Екатеринбург, пер. Саранинский,6.  620085 Свердловская область. г. Екатеринбург, ул. Агрономическая 50-б
2.	Социально-гуманитарный цикл	Кабинеты: -гуманитарных и социально-экономических дисциплин -иностранного языка -основ безопасности жизнедеятельности, - экологических основ природопользования -психологии общения Спортивный комплекс: -спортивный зал -тренажерный зал -открытый стадион; -электронный стрелковый тир Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет.	620024 Свердловская область. г. Екатеринбург, пер. Саранинский,6.  620085 Свердловская область. г. Екатеринбург, ул. Агрономическая 50-б

№	Наименование учебных циклов по специальности	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Адреса мест осуществления образовательной деятельности
3.	Математический и естественнонаучный цикл	Кабинеты: -математических дисциплин -информатики -естественнонаучных дисциплин -экологических основ природопользования Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет	620024 Свердловская область. г. Екатеринбург, пер. Саранинский,6.
4.	Профессиональный цикл	Кабинеты: -Учебный гостиничный номер/кабинет междисциплинарных курсов по специальности «Туризм и гостеприимство»: организации деятельности сотрудников службы приема и размещения гостей, службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, службы бронирования и продаж, инженерных систем гостиниц -информационных и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности -безопасности жизнедеятельности; метрологии, стандартизации и сертификации - правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности Лаборатории: -документационного обеспечения управления и компьютеризации профессиональной деятельности, делопроизводства и оргтехники; - мультимедийная лаборатория иностранных языков - лаборатория коммуникативных тренингов Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет.	620024 Свердловская область. г. Екатеринбург, пер. Саранинский,6.  620085 Свердловская область. г. Екатеринбург, ул. Агрономическая 50-б

#### Сведения об обеспеченности образовательного процесса

№	Наименование дисциплин (согласно учебному плану)	Наименование специальных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, объектов
1	Русский язык Литература Культура речи	Кабинет русского языка и культуры речи	Столы обучающихся – 15 шт. Стулья – 30 шт.	ул. Агрономическая, 50б, каб. А 303

№	Наименование дисциплин (согласно учебному плану)	Наименование специальных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, объектов
			Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Шкаф – 2 шт. Доска – 2 шт. Телевизор – 1 шт. Мультимедиа-проектор, компьютер DVD- плеер – 1 шт.	
2	Иностранный язык	Лингафонная, мультимедийная лаборатория иностранных языков / Кабинет иностранных языков	Столы обучающихся – 12 шт Стулья – 13 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Доска интерактивная – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Проектор – 1 шт. Кондиционер – 1 шт. Увлажнитель воздуха – 1шт. Столы обучающихся – 9 шт., стулья – 19 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф – 1 шт. Доска – 1 шт. Телевизор – 1 шт. Видеомэгафнофон – 1 шт.	пер. Саранинский,6, каб. Г 311, каб. Г 303
3	История История России	Кабинет истории и основ философии	Столы обучающихся – 13 шт. Стулья – 30 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Проектор – 1 шт. Доска классная – 1 шт. Компьютер – 1 шт. Шкаф – 2 шт.	ул. Агрономическая, 50б, А 301
4	Физическая культура	Спортивный зал	Столы обучающихся-2 шт.; Стулья -5 шт.; Стол преподавателя-1 шт.;	пер. Саранинский, 6, каб. Г 114

№	Наименование дисциплин (согласно учебному плану)	Наименование специальных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, объектов
			Стул преподавателя-1 шт.; Шкаф -2 шт.; Стеллаж для мячей -1 шт.; Скамья -8 шт.; Мячи баскетбольные-2 шт.; Мячи волейбольные-2 шт.; Сетка волейбольная-1 шт.; Сетка баскетбольная-2 шт.; Кольца баскетбольные-2 шт.; Футбольный мяч -1 шт.; Сетка для мячей-1 шт.; Скакалки-9 шт.; Обручи-34 шт.; Палка гимнастическая-43 шт.; Напольные весы-2 шт.; Маты-3 шт.; Конь-1 шт.; Эстафетная палочка-14 шт.; Бадминтон-2 шт.; Ядро-8 шт.; Гранаты-7 шт.; Информационная доска-1 шт.;	
5	Основы безопасности жизнедеятельности и	Кабинет безопасности жизнедеятельности, стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия	Столы обучающихся – 16 шт. Стулья – 45 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 2 шт. Экран – 1 шт. Телевизор – 1 шт. Видеомагнитофон – 1 шт. Мультимедийный проектор – 1 шт. Компьютер в комплекте – 1 шт. Оптико-электронный тренажер для тренировочных беспулевых стрельб из	пер. Саранинский,6, каб. Г 112



№	Наименование дисциплин (согласно учебному плану)	Наименование специальных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, объектов
			автомата Калашникова – 1 шт. Тумбы – витрины – 3 шт. Стеновый материал, соответствующий учебно-методическому комплексу дисциплины (плакаты) – 8 шт. Огнетушитель (ОУ-10) – 1 шт.	
6	Обществознание	Лекционная аудитория. Кабинет истории и обществознания	Столы обучающихся – 23 шт. Стулья – 50 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Шкаф – 1 шт.	ул. Агрономическая, 50б, каб. А 202
7	Биология	Кабинет естествознания, географии и биологии	Столы обучающихся – 16 шт. Стулья – 30 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Шкаф – 1 шт. Доска – 1 шт. Телевизор – 1 шт., Компьютер – 1 шт.	ул. Агрономическая, 50б, каб. А 307
8	География	Кабинет естествознания, географии и биологии	Столы обучающихся – 16 шт. Стулья – 30 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Шкаф – 1 шт. Доска – 1 шт. Телевизор – 1 шт., Компьютер – 1 шт.	ул. Агрономическая, 50б, каб. А 307
9	Информатика	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности. Лаборатория технических	Столы обучающихся – 17 шт. Стол письменный – 5 шт. Стулья офисные обучающихся – 21 шт.	пер. Саранинский, 6, каб. Г 307

№	Наименование дисциплин (согласно учебному плану)	Наименование специальных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, объектов
		средств обучения, делопроизводства и оргтехники.	Стол преподавателя – 1 шт. Стул офисный для преподавателя – 1 шт. Шкаф – 2 шт. Шкаф металлический для ТСИ – 1 шт. Доска интерактивная – 1 шт. Компьютеры обучающихся – 14 шт. Компьютер преподавателя- 1 шт. Компьютер для лаборатории – 1 шт. Принтер – 1 шт. Ионизатор – 1 шт. Увлажнитель – 1 шт. Информационный стенд – 1	
10	Основы проектной деятельности	Кабинет естествознания, географии и биологии	Стол обучающих – 16 шт. Стулья – 30 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Шкаф – 1 шт. Доска – 1 шт. Телевизор – 1 шт., Компьютер – 1 шт.	ул. Агрономическая, 50б, каб. А 307
11	История	Кабинет истории и основ философии	Стол обучающих – 13 шт. Стулья – 30 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Проектор – 1 шт. Доска классная – 1 шт. Компьютер – 1 шт. Шкаф – 2 шт.	ул. Агрономическая, 50б, каб. А 301
12	Психология общения	Кабинет психологии общения. Лаборатория коммуникативных тренингов	Стол обучающих – 8 шт. Стулья – 32 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Диван – 1 шт. Кресло мягкое – 2 шт. Шкаф – 1 шт.	ул. Агрономическая, 50б, каб. А 204

№	Наименование дисциплин (согласно учебному плану)	Наименование специальных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, объектов
			Телевизор – 1 шт.	
13	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Лингафонная, мультимедийная лаборатория иностранных языков / Кабинет иностранных языков	<p>Телевизор – 1 шт.</p> <p>Столы обучающихся – 12 шт.</p> <p>Стулья – 13 шт.</p> <p>Стол преподавателя – 1 шт.</p> <p>Стул преподавателя – 1 шт.</p> <p>Доска интерактивная – 1 шт.</p> <p>Ноутбук – 1 шт.</p> <p>Проектор – 1 шт.</p> <p>Кондиционер – 1 шт.</p> <p>Увлажнитель воздуха – 1 шт.</p> <p>Столы обучающихся – 9 шт.</p> <p>Стулья – 19 шт.</p> <p>Стул преподавателя – 1 шт.</p> <p>Стол преподавателя – 1 шт.</p> <p>Шкаф – 1 шт.</p> <p>Доска – 1 шт.</p> <p>Телевизор HORIZON®T – 1 шт.</p> <p>Видеомагнитофон SuperVHS – 1 шт.</p>	пер. Саранинский,6, каб. Г 311, каб. Г 303
14	Физическая культура	Спортивный зал	<p>Столы обучающихся-2 шт.;</p> <p>Стулья -5 шт.;</p> <p>Стол преподавателя-1 шт.;</p> <p>Стул преподавателя-1 шт.;</p> <p>Шкаф -2 шт.;</p> <p>Стеллаж для мячей -1 шт.;</p> <p>Скамья -8 шт.;</p> <p>Мячи баскетбольные-2 шт.;</p> <p>Мячи волейбольные-2 шт.;</p> <p>Сетка волейбольная-1 шт.;</p> <p>Сетка баскетбольная-2 шт.;</p> <p>Кольца баскетбольные-2 шт.;</p> <p>Футбольный мяч -1 шт.;</p> <p>Сетка для мячей-1 шт.;</p>	пер. Саранинский,6, Г 114

№	Наименование дисциплин (согласно учебному плану)	Наименование специальных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, объектов
			Скакалки-9 шт.; Обручи-34 шт.; Палка гимнастическая-44 шт.; Напольные весы-2 шт.; Теннисный стол-2 шт.; Маты-3 шт.; Конь-1 шт.; Эстафетная палочка-14 шт.; Бадминтон-2 шт.; Ядро-8 шт.; Гранаты-7 шт.; Сетка теннисная-1 шт.; Информационная доска-1 шт.;	
15	Русский язык и культура речи	Кабинет русского языка и литературы	Столы обучающихся – 15 шт. Стулья – 30 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Шкаф – 2 шт. Доска – 2 шт. Телевизор – 1 шт. DVD- плеер – 1 шт.	ул. Агрономическая, 50б, каб. А 303
16	Информатика и информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности. Лаборатория технических средств обучения, делопроизводства и оргтехники.	Столы обучающихся – 17 шт. Стол письменный – 5 шт. Стулья офисные обучающихся – 21 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул офисный для преподавателя – 1 шт. Шкаф – 2 шт. Шкаф металлический для ТСИ – 1 шт. Доска интерактивная – 1 шт. Компьютеры обучающихся – 14 шт. Компьютер преподавателя- 1 шт. Компьютер для лаборатории – 1 шт. Принтер – 1 шт. Ионизатор – 1 шт. Увлажнитель – 1 шт.	пер. Саранинский, 6, каб. Г 307

№	Наименование дисциплин (согласно учебному плану)	Наименование специальных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, объектов
			Информационный стенд – 1 шт.	
22	Сервисная деятельность	Кабинет экономики организации	Столы обучающихся – 15 шт. Стулья – 30 шт. Стол преподавателя – 2 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Шкаф – 2 шт. Доска – 1 шт. Компьютер – 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран – 1 шт.	ул. Агрономическая, 50б, каб. А 208
30	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия	Столы обучающихся – 16 шт. Стулья – 45 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 2 шт. Экран – 1 шт. Телевизор – 1 шт. Видеомагнитофон – 1 шт. Мультимедийный проектор – 1 шт. Компьютер в комплекте – 1 шт. Оптико-электронный тренажер для тренировочных беспулевых стрельб из автомата Калашникова – 1 шт. Тумбы – витрины – 3 шт. Учебно-методический комплекс УД. Стеновый материал, соответствующий учебно-методическому комплексу дисциплины (плакаты) – 8 шт. Огнетушитель (ОУ-10) – 1 шт.	пер. Саранинский, 6, каб Г 112
31	Предпринимательская деятельность	Кабинет экономики организации	Столы обучающихся – 15 шт. Стулья – 30 шт. Стол преподавателя – 2 шт.	ул. Агрономическая, 50б, каб. А 208

№	Наименование дисциплин (согласно учебному плану)	Наименование специальных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, объектов
			Стул преподавателя – 1 шт. Шкаф – 2 шт. Доска – 1 шт. Компьютер – 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран – 1 шт. Учебно-методический комплекс УД	
32	Менеджмент	Кабинет экономики организации	Столы обучающихся – 15 шт. Стулья – 30 шт. Стол преподавателя – 2 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Шкаф – 2 шт. Доска – 1 шт. Компьютер – 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран – 1 шт. УМК УД.	ул. Агрономическая, 50б, каб. А 208
33	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Кабинет правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности и управления	Столы обучающихся – 15 шт. Стулья – 30 шт. Стол преподавателя – 2 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Компьютер – 1 шт. Шкаф – 1 шт. Учебно-методический комплекс УД.	ул. Агрономическая, 50б, А 306

Для реализации Программы Колледж располагает необходимой материально-технической базой, соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

- спортивный зал, открытый спортивный стадион, тренажерный зал;
- электронный стрелковый тир;
- актовый зал;
- лекционные аудитории, оснащенные компьютером и мультимедийным оборудованием;
- аудитории для семинарских занятий;
- кабинеты/лаборатории информационных технологий;
- лаборатории для проведения практических занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебной практике по специальности;
- библиотека и читальный зал с возможностью выхода в Интернет, книжный фонд которых составляют методическая и учебная литература, научная и художественная литература, электронные учебники;

-сайт Колледжа содержит информацию об образовательной организации.

### 6.1.2 Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

№	Наименование специальных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, объектов
1	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности. Лаборатория технических средств обучения, делопроизводства и оргтехники.	Столы обучающихся – 17 шт. Стол письменный – 5 шт. Стулья офисные обучающихся – 21 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул офисный для преподавателя – 1 шт. Шкаф – 2 шт. Шкаф металлический для ТСИ – 1 шт. Доска интерактивная – 1 шт. Компьютеры обучающихся – 14 шт. Компьютер преподавателя- 1 шт. Компьютер для лаборатории – 1 шт. Принтер – 1 шт. Ионизатор – 1 шт. Увлажнитель – 1 шт. Информационный стенд – 1 шт.	пер. Саранинский, 6, каб. Г 307
2	Спортивный зал	Столы обучающихся-2 шт.; Стулья -5 шт.; Стол преподавателя-1 шт.; Стул преподавателя-1 шт.; Шкаф -2 шт.; Стеллаж для мячей -1 шт.; Скамья -8 шт.; Мячи баскетбольные-2 шт.; Мячи волейбольные-2 шт.;	пер. Саранинский,6, Г 114

№	Наименование специальных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, объектов
		Сетка волейбольная-1 шт.; Сетка баскетбольная-2 шт.; Кольца баскетбольные-2 шт.; Футбольный мяч -1 шт.; Сетка для мячей-1 шт.; Скакалки-9 шт.; Обручи-34 шт.; Палка гимнастическая-44 шт.; Напольные весы-2 шт.; Теннисный стол-2 шт.; Маты-3 шт.; Конь-1 шт.; Эстафетная палочка-14 шт.; Бадминтон-2 шт.; Ядро-8 шт.; Гранаты-7 шт.; Сетка теннисная-1 шт.; Информационная доска-1 шт.;	
3	Кабинет психологии общения. Лаборатория коммуникативных тренингов	Столы обучающихся – 8 шт. Стулья – 32 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Диван – 1 шт. Кресло мягкое – 2 шт. Шкаф – 1 шт. Телевизор – 1 шт.	ул. Агрономическая, 50б, каб. А 204
4	Библиотека	Читальный зал с выходом в Интернет	пер. Саранинский,6
5	Актовый зал	На 150 посадочных мест	пер. Саранинский,6

### **6.1.3 Материально-техническое оснащение лабораторий по специальности**

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Помещения всех лабораторий удовлетворяют требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и оснащено



типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся. Имеется возможность обеспечить доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
- технические средства обучения: ПК, проектор, набор аудио и видеозаписей;
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и охране труда

Учебный гостиничный номер/кабинет междисциплинарных курсов по специальности «Гостиничное дело»: организации деятельности сотрудников службы приема и размещения гостей (стойка приема и размещения гостей с модулем бронирования), службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, службы бронирования и продаж, инженерных систем гостиниц.

Оборудование кабинета:	Кол-во, шт
Автоматическая система управления отелем EXANOTEL\$;	
Автоматическая система Бит-Отель	
Аналог автоматизированной системы управления отелем (база данных отеля)	1
ПК	2
Стойка ресепшн	1
Телефон	1
МФУ (принтер –сканер – копир - факс)	1
Сейф	1
Моб. терминал оплаты	1
Шкаф для папок	1
Детектор валют	1
Шкаф стеллаж для кл.	1
Лотки для бумаг	2
Композиция из цветов	2
Ученический стол	13
Ученический стул	25
Стол для принтера	1
Гостиничный номер	
Пылесос	1
Тележка горничной (укомплектованная)	1
Жилая зона	
Кровать двуспальная с матрасом	1
Прикроватные тумбы	2
Плательный шкаф	1
Стол	1
Картина	1
Настольные лампы	2
Бра	2
Стул	5

Оборудование кабинета:	Кол-во, шт
Мини-бар	1
Постельные принадлежности (комплект)	4
Одеяло	2
Подушка	6
Покрывало	2
Прикроватные коврики	2
Шторы (комплект)	1
Зеркало	1
Телефон	1
Санузел	
Душевая кабина	1
Раковина	1
Унитаз	1
Зеркало	1
Полотенце для лица	2
Полотенце для тела	2
Полотенце для ног	2
Полотенце коврик-	2
Индивидуальные косметические принадлежности, средства для уборки	

#### Центр информационных технологий и дистанционного обучения

В колледже используется серверное (6 серверов) и коммутационное оборудование, программное обеспечение, обеспечивающее стабильное функционирование локальной сети, авторизованный доступ в Интернет из кабинетов и аудиторий. Используются в учебном процессе видеопроекционное оборудование и интерактивные доски.

Оборудование	Кол-во, шт
Компьютеры:	190
ноутбуки	42
используемые в образовательном процессе	87
имеющие выход в Интернет	173
Мультимедийное оборудование в комплекте ноутбук, медиапроектор, интерактивная доска	9
Медиапроекторы	18
Интерактивные доски	11
Принтеры	16
МФУ	12
Ксерокс	4
Сканер	4
Сервер	6

### 6.1.4 Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная и производственная практики реализуются концентрировано в соответствии с графиком учебного процесса.

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и обеспечивает деятельность в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (услуги гостеприимства, общественное питание) по обеспечению соответствия результатов выполняемых видов работ требованиям регламентов, сводов правил и стандартов в области гостиничного сервиса.

Основные базы производственной практики соответствующие требованиям к видам деятельности осваиваемым в процессе обучения представлены в таблице ниже. Оборудование организаций и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренным настоящей Программой, с использованием современных технологий, программного обеспечения и оборудования.

Основные базы производственной практики

Наименование предприятия	Виды деятельности предприятия, соответствующие основным видам деятельности ФГОС
Отель Ramada by Wyndham Yekaterinburg 4*,  Екатеринбург 10км автодороги Екатеринбург а/п. "Кольцово", д.15, Екатеринбург, Свердловская обл., 620990	Предоставление гостиничных услуг (по франшизе) для повседневных путешественников Стажировка предоставляет студентам колледжей возможность работать в команде и вместе с опытными сотрудниками в индустрии гостеприимства Направления: -Служба поддержки клиентов и колл-центр -Еда и напитки -Стойка регистрации и услуги для гостей -Уборка -Продажи и Маркетинг
Атриум Палас отель 620026, г. Екатеринбург, ул. Куйбышева, д.44	Предоставление гостиничных услуг Направления: -Служба поддержки клиентов и колл-центр -Стойка регистрации и услуги для гостей -Уборка
Общество с ограниченной ответственностью «Бизнес Групп Екатеринбург» Отель «ЗИМА»  г. Екатеринбург, ул. Большакова, 85	Предоставление гостиничных услуг (домашний отель) для бизнес туриста, развлекательного, шопинг- и обучающего туризма Направления: -Служба поддержки клиентов и колл-центр -Стойка регистрации и услуги для гостей -Уборка -Транспортные услуги -Экскурсионное обслуживание
ООО «ТрансОтель» Екатеринбург, ул. Гоголя, 15Е	Предоставление гостиничных услуг для бизнес туриста, развлекательного и обучающего туризма Направления: -Служба поддержки клиентов и колл-центр

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Стойка регистрации и услуги для гостей</li> <li>-Уборка</li> <li>-Транспортные услуги</li> <li>-Экскурсионное обслуживание</li> <li>- Организации деловых встреч, конференций, семинаров: приглашение гостей, их встреча, заказ услуг профессионального фотографа, организация бизнес-ланчей и кофе-брейков.</li> </ul>
<p>Сеть «Оригинальные отели»  <a href="http://original-hotels.ru/">http://original-hotels.ru/</a></p>	<p>Уникальный гостиничный бренд в Екатеринбурге - это культурный проект. Сеть состоит из четырех концептуальных отелей: бутик-отель «Чеховъ», дизайн-отель «Реноме», эко-отель «Live», отель-музей «Дом Советов»  Предоставление гостиничных услуг для бизнес туриста, развлекательного и обучающего/историческое туризма  Направления:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Служба поддержки клиентов и колл-центр</li> <li>-Стойка регистрации и услуги для гостей</li> <li>-Уборка</li> <li>-Транспортные услуги</li> <li>-Экскурсионное обслуживание</li> <li>-Музей отель-музей «Дом Советов», бутик-отель «Чеховъ»</li> <li>-Организации деловых встреч, конференций, семинаров: приглашение гостей, их встреча, заказ услуг профессионального фотографа, организация бизнес-ланчей и кофе-брейков</li> <li>-Бизнес-пространство – коворкинг, комната для деловых бесед и переговоров (эко-отель «Live»)</li> </ul>

Учебная практика реализуется в учебной аудитории Учебный гостиничный номер/кабинет междисциплинарных курсов по специальности «Гостиничное дело».

### **6.1.5 Организация образовательного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий**

Организация образовательного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется Колледжем в соответствии с Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ и Положением об организации образовательного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в ГАПОУ СО «Уральский колледж бизнеса, управления и технологии красоты».

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена в Колледже применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии с использованием «Портала электронного обучения Moodle». Онлайн-платформа Moodle позволяет автоматизировать обучение, создавать онлайн-курсы и архив учебных материалов, круглосуточно доступный всем пользователям портала, интеграции с другими сервисами позволяют проводить и хранить вебинары, создавать интерактивные курсы в формате SCORM.

## **6.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

6.2.1 Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными или электронными изданиями по каждой дисциплине/профессиональному модулю из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин/профессиональных модулей в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину/профессиональный модуль.

Наличие электронной информационно-образовательной среды (Moodle) допускает замену печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа более 25% обучающихся к цифровой электронной библиотеке на образовательной платформе «Юрайт».

Реализация Программы обеспечивается доступом каждого студента к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с учебным планом.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем УД/ПМ. Обучающиеся обеспечены необходимыми методическими материалами и их электронными аналогами для выполнения аудиторной, внеаудиторной и самостоятельной работы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям (с обоснованием расчета времени, затрачиваемого на выполнение заданий). А также обеспечены доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет для возможности оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями.

Содержание учебно-методического обеспечения по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в полном объеме отражено в рабочих программах (см. Приложения).

Для педагогов разработаны методические пособия «Введение в профессиональную образовательную программу содержательных компонентов профессионального стандарта: правила структурирования и формулирования», «Составление и оформление методических пособий» с шаблоном оформления, «Правила написания статей. Практические рекомендации». Разработаны шаблоны рабочей программы дисциплины, рабочей программы профессионального модуля, фонда оценочных средств.

Реализация требований ФГОС предусматривает использование в образовательном процессе помимо традиционных форм проведения учебных занятий также активные и интерактивные формы, в которых реализуются постоянный мониторинг освоения ООП ПССЗ взаимодействие преподавателя и обучающегося в течение всего процесса обучения, методы активизации образовательной деятельности:

- применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, повышения скорости обработки и передачи информации, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации ее в знания и умения;
- работа в малых группах – совместная деятельность обучающихся, направленная на решение общей задачи самостоятельно/под руководством педагога;

- проблемное обучение: поиск необходимой информации, анализ профессиональных ситуаций, поиск вариантов лучших решений;
- реализация личностно-ориентированного подхода в обучении, способов подготовки исследованиям различной направленности через развитие критического мышления и т.д.
- ролевые имитации реальной профессиональной деятельности с выполнением обучающимися функций специалистов на различных рабочих местах;
- контекстные технологии, выявление связей между конкретным знанием и его применением;
- опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала.

6.2.2 Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья при необходимости обеспечиваются печатными или электронными адаптированными учебными изданиями.

### **6.3 Требования к практической подготовке обучающихся**

6.3.1 Практическая подготовка при реализации образовательной программы по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство (направленность Гостиничные услуги) направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2 Колледж самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (направленность Гостиничные услуги) и специфики получаемой обучающимися специальности.

6.3.3 Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4 Образовательная деятельность в форме практической подготовки охватывает дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5 Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю специальности.

6.3.6 Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

#### **6.4 Требования к организации воспитания обучающихся. Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей развитие воспитательного компонента образовательного процесса и социализацию личности**

6.6.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 2).

6.6.2. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы разработаны с учетом примерной рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Организация педагогической деятельности по воспитанию обучающихся, направленной на решение проблем вхождения студентов в социум, профессиональной адаптации и налаживания ответственных взаимоотношений с окружающими людьми разных социальных статусов (взрослыми и сверстниками; администрацией, педагогами, родителями, работодателями и т.д.) представлена в Рабочей программе воспитания в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Уральский колледж бизнеса, управления и технологии красоты» (далее Программа воспитания, см. Приложение), в которой дано описание системы возможных форм и способов как аудиторной, так и внеаудиторной работы со студентами.

К ожидаемым результатам реализации рабочей программы воспитания относятся:

##### **ОБЩИЕ:**

- создание условий для функционирования эффективной системы воспитания, основанной на сотрудничестве всех субъектов воспитательного процесса;
- повышение уровня вовлеченности обучающихся в процесс освоения профессиональной деятельности, увеличение числа обучающихся, участвующих в воспитательных мероприятиях различного уровня;
- снижение негативных факторов в среде обучающихся: уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа правонарушений и преступлений, совершенных обучающимися; отсутствие суицидов среди обучающихся.

##### **ЛИЧНОСТНЫЕ:**

- повышение мотивации обучающегося к профессиональной деятельности, сформированность у обучающегося компетенций и личностных результатов

обучения, предусмотренных ФГОС, получение обучающимся квалификации по результатам освоения образовательной программы СПО;

-способность выпускника самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности,

-готовность выпускника к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.

*Основными направлениями воспитательной работы являются:*

-Гражданско-патриотическое;

-Духовно-нравственное развитие и воспитание на основе российских ценностей;

-Профессионально-трудовое воспитание;

-Физическое воспитание и формирование культуры здоровья;

-Эстетическое воспитание;

-Правовое воспитание и культура безопасности личности;

-Экологическое воспитание, обеспечивающее формирование экологической культуры личности;

-Развитие социальной активности и студенческого самоуправления;

-Организация работы по воспитанию обучающихся предусматривает *дополнительные направления работы:*

-Управление взаимодействием участников образовательного процесса

-Воспитательная работа со студентами, проживающими в общежитии

Социокультурная среда Колледжа в соответствии с Рабочей программой воспитания сформирована и развивается как совокупность целенаправленно созданных условий, обеспечивающих процесс развития и саморазвития общей культуры обучающихся, педагогической культуры педагогов и родителей.

Организацию воспитательной работы в Колледже осуществляют: заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог, заведующие отделениями, закрепленные за всеми академическими группами кураторы, а также педагоги дополнительного образования, заведующий общежитием, воспитатели общежития, органы студенческого самоуправления.

Самоуправление – особая форма самостоятельной общественной деятельности обучающихся по реализации функций управления жизнью студенческого коллектива в соответствии поставленными целями и задачами, активное участие обучающихся в деятельности по проработке и решению вопросов, касающихся организации обучения, быта, досуга студентов. Представители Студенческого совета Колледжа принимают активное участие в городских молодёжных проектах. Регулярно проводятся Заседания студенческого актива, старостат.

В Колледже созданы условия здоровьесбережения, осуществляется психолого-педагогическое, социальное, медицинско-оздоровительное сопровождение образовательного процесса обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Также для организации комфортного социально-бытового пространства в Колледже созданы условия для:

-проживания иногородних студентов (общежитие на 268 койко-мест);

-медицинского обслуживания студентов (сертифицированный медицинский кабинет);

-обеспечения горячим питанием (столовая в главном учебном корпусе, общее количество посадочных мест и расположение которой, позволяют удовлетворить



потребность сотрудников и студентов в горячем питании, в двух других учебных корпусах – буфеты).

Наличие методического объединения кураторов учебных групп, спортивных секций и современное материально-техническое обеспечение способствуют решению задач социально-психологической адаптации, личностного роста, духовно-нравственного, творческого и физического развития обучающихся Колледжа, что позволяет устанавливать эффективные межличностные отношения между членами педагогического коллектива и обучающимися Колледжа.

Оптимизации образовательной среды Колледжа способствует использование инновационных форм и методов работы, система социального партнерства, деятельность органов студенческого самоуправления, которые позволяют формировать социально-личностные компетенции будущих специалистов.

### **6.7 Реализация антикоррупционной политики**

Противодействие коррупции в образовательном процессе обеспечено Программой антикоррупционного воспитания обучающихся в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Уральский колледж бизнеса, управления и технологии красоты».

Реализация мероприятий данной Программы антикоррупционного воспитания педагогами Колледжа создает условия для осознанного принятия студентами правил гражданско-правового поведения в отношениях с властью, работодателем, коллегами и т.п. Наиболее эффективные методы деятельности в рамках антикоррупционного образования – это сочетание внеаудиторных мероприятий с интеграцией разделов и тем антикоррупционной направленности в рабочие программы учебных дисциплин, предоставляющих возможность развития дискуссии о гражданском сознании, эффективности государственного управления, этических проблемах, политическом развитии и т.п., что дает возможность формировать у студентов нетерпимость к коррупции.

К основным направлениям антикоррупционной политики Колледжа при реализации образовательных программ относятся:

1. Обновление образовательных программ с целью внесения в рабочие программы дисциплин дополнительных разделов и тем, посвященных проблемам противодействия коррупции и антикоррупционному просвещению.
2. Планирование и реализация учебных/внеучебных мероприятий, организуемых Колледжем для популяризации антикоррупционных ценностей (игровые практикумы/ролевые игры, конкурсы, семинары, тематические классные часы, квесты и т.д.).
3. Участие в акциях и мероприятиях различного уровня (города, области, общественных объединений) целью которых является антикоррупционное просвещение и противодействие коррупции.

Содержательная характеристика воспитания антикоррупционного мировоззрения у обучающегося включает такие элементы как трансляция знаний, установка ценностных ориентиров (понимание вреда коррупции на понятном для обучающегося примере, обсуждение с целью формирования негативной оценки коррупционного поведения), привитие практических навыков антикоррупционной деятельности (в рамках общественной инициативы), разрушение неверных стереотипов и представлений о коррупции (преодоление безразличия к проблемам

коррупции), обоснование несовместимости коррупции и эффективной профессиональной деятельности, к освоению которой стремится обучающийся.

### **6.8 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Колледж в соответствии с п.2.11. ФГОС предоставляет инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможность обучения по настоящей образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Содержание образования и условия организации обучения и воспитания в Колледже обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определяются локальными нормативными документами Колледжа.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов по данной образовательной программе организовано совместно с другими обучающимися, но с учетом ограниченных функций организма, а для инвалидов в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида по заявлению обучающегося или родителей/законных представителей.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды могут обучаться по адаптированной образовательной программе и индивидуальному учебному плану с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося по заявлению обучающегося или родителей/законных представителей.

В образовательном процессе предполагается использование социально-активных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, поэтому они обеспечены печатными и/или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Подбор и разработка учебных материалов ведутся с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) и т.д.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации ИПРА/ПМПК.

### **6.9 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечена педагогическими работниками Колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том

числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников Колледжа, реализующих Программу, соответствует квалификационным требованиям:

- педагогические работники, реализующие Программу и отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы<sup>8</sup>;
- педагогические работники, реализующие Программу и отвечающие за освоение обучающимся дисциплин общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного и общепрофессионального учебных циклов имеют высшее профессиональное/среднее профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» или в области, соответствующей преподаваемому предмету, либо высшее профессиональное образование/среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы;<sup>9</sup>
- педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной 33 Сервис, оказание услуг населению (предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Повышение квалификации и переподготовка сотрудников проводится Колледжем в соответствии с Единым перспективным планом аттестации и повышения квалификации педагогических работников Колледжа на текущий учебный год.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы составляет 25 процентов.

Сведения о профессиональной компетентности педагогических кадров, обеспечивающих реализацию программы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (направленность Гостиничные услуги) представлены в Приложении 3.

---

<sup>8</sup> В соответствии с п.4.5 ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

<sup>9</sup>Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования»

## **6.10 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

## **Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной

для образовательных организаций СПО. Процедуры ГИА проводятся по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. 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 Колледж определяет с учетом ПОП.

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

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для проведения демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Программа ГИА (проект) представлена в Приложении 4.