



**Министерство образования, науки и молодежи  
Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ М.И. Пальчук

Приказ № 145 от 31.08. 2023\_ г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Направленность: предоставление услуг предприятия питания

Квалификация: Специалист по туризму и гостеприимству

Нормативный срок освоения программы: 2 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

г. Симферополь, 2023 г.

## Лист согласования

Образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 № 1100

<b>УТВЕРЖДЕНО</b>	<b>СОГЛАСОВАНО</b>
Председатель Методического совета, директор ГБПОУ РК «РКИГ»	_____
_____ М.И. Пальчук	должность
подпись	_____
Протокол № 1 «31» августа 2023г.	Ф.И.О
	_____
	(название предприятия)
	« ____ » _____ 20__ г.
	М.П.

Разработчики: Донченко Я.А., методист

## Структура основной профессиональной образовательной программы

1.	Общие положения	Стр.
1.1.	Образовательная программа среднего профессионального образования	5
1.2.	Нормативные документы для разработки ОП СПО	
2.	Общая характеристика ОП СПО	
2.1.	Цель (миссия) ОП СПО	
2.2.	Срок освоения ОП СПО	
2.3.	Трудоемкость ОП СПО	
2.4.	Особенности ОП СПО	
2.5.	Требования к абитуриентам	
2.6.	Востребованность выпускников	
2.7.	Возможности продолжения образования выпускника	
2.8.	Основные пользователи ОП СПО	
3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
3.1.	Область профессиональной деятельности	
3.2.	Объекты профессиональной деятельности	
3.3.	Виды профессиональной деятельности	
3.4.	Задачи профессиональной деятельности	
4.	Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат обучения по завершению освоения образовательной программы	
4.1.	Общие компетенции	
4.2.	Профессиональные компетенции	
4.3.	Матрица соответствия составных частей ОП СПО по специальности и компетенциям, формируемым в результате освоения образовательной программы	
5.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	
5.1.	Календарный учебный график	
5.2.	Учебный план	
5.3.	Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	
5.4.	Программы практик	
5.5.	Рабочая программа воспитания	
5.6.	Календарный план воспитательной работы	
6.	Контроль и оценка результатов освоения ОП СПО	
6.1.	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	
6.2.	Оценочные материалы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций	
7.	Ресурсное обеспечение ОП СПО	
7.1.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	
7.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	
7.3.	Организация практической подготовки обучающихся	
7.4.	Организация воспитательной работы с обучающимися	
7.5.	Кадровое обеспечение	
7.6.	Финансовые условия реализации образовательной программы	
8.	Организация и учебно-методическое обеспечение итоговой государственной аттестации выпускников	

8.1.	Проведение итоговой государственной аттестации	
8.2.	Оценочные материалы для проведения итоговой государственной аттестации	
Приложения		
1.	Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП СПО	
2	Календарный учебный график	
3	Компетентностно-ориентированный учебный план	
4	Рабочая программа воспитания	
5	Календарный план воспитательной работы представлен	
6	Оценочные материалы представлены в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и практике	
7	Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по	
8	Оценочные материалы для проведения ГИА	
9	Рабочие программы учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебной практики, производственной (преддипломной) практики	
10	Локальные акты ГБПОУ РК «РКИГ»	

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Образовательная программа среднего профессионального образования**

Образовательная программа среднего профессионального образования (ОП СПО) специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» реализуется на базе основного общего образования.

ОП СПО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ РК «РКИГ» с учетом требований регионального рынка труда на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 декабря 2022 № 1100.

ОП СПО регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, учебную программу и календарный график воспитательной работы, иные оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОП СПО ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, оценочных и методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОП СПО реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной деятельности обучающихся и работников ГБПОУ РК «РКИГ».

### **1.2. Нормативные документы для разработки ОП СПО**

Нормативную основу разработки ОП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство составляют:

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ(с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 12 декабря 2022 г. № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство»;
- Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской

Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652 «О внесении изменения в Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390», зарегистрированный в Минюсте России 23.12.2020 № 61735;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года №281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Паспорт Национального проекта «Туризм и индустрия гостеприимства»;

- Единый квалификационный справочник должностей, Квалификационные характеристики должностей работников организаций сферы туризма (Утв. приказом Минздравсоцразвития России от 12 марта 2012 г. №220н;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;

- Письмо Министерства просвещения РФ от 1 марта 2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;

- Устав ГБПОУ РК «РКИГ»;

- локальные нормативные акты.

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОП СПО**

### **2.1. Цель (миссия) ОП СПО**

Основная цель ОП СПО – развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. Выпускник в результате освоения ОП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство будет профессионально готов к деятельности по:

- организации и контролю текущей деятельности служб предприятий туризма и

гостеприимства;

- предоставлению услуг предприятия питания;
- освоению специальности рабочего, должности служащего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (выполнение работ по профессиям: официант, бармен).

Образовательная программа среднего профессионального образования ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

## 2.2. Срок освоения ОП СПО

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация составляют 2 года 10 месяцев.

## 2.3. Трудоемкость ОП СПО

Структура образовательной программы	По ФГОС, в академических часах	Объем образовательной программы в академических часах по программе
Общеобразовательный цикл	1476	1476
Дисциплины (модули)	Не менее 1476	2124
Практика	Не менее 432	612
Государственная итоговая аттестация	216	216
Общий объем образовательной программы	2952	2952

## 2.4. Особенности ОП СПО

Содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство определяется программой подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательная программа).

Концептуальная база, лежащая в основе разработки образовательной программы:

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 декабря 2022 г. № 1100;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года №281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»;

- - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Требования, предъявляемые к участникам чемпионатов «Профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»;
- Региональные требования.

Образовательный и профессиональный стандарты характеризуют квалификацию, необходимую выпускнику для осуществления определенного вида деятельности, трудовой функции и используются в качестве основы для создания учебно-методического комплекса, при составлении программ профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, учебно-методических материалов, а также при выборе форм и методов обучения. В структуре учебно-методического комплекса содержатся спецификации профессиональных и общих компетенций, которые отражают содержание дисциплин и междисциплинарных курсов, а также связь профессиональных компетенций с ресурсами, обеспечивающими освоение этих компетенций, требования к педагогическим кадрам, условиям реализации образовательной программы.

Результат освоения образовательной программы и сформированности компетенций подтверждается в рамках государственной итоговой аттестации, проводимой в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Особенностью освоения основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.16 Туризм и гостеприимство является подготовка специалиста к успешной работе в сфере гостиничного дела на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров; создать условия для овладения универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда; сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

В образовательном процессе с целью реализации компетентностного подхода широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональной компетенций обучающихся, организован свободный доступ к ресурсам Интернет, используются мультимедийные средства обучения.

Особое внимание уделяется практике студентов, которая проходит в государственных и коммерческих учреждениях, предприятиях и организациях Республики Крым.

Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определена совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение

запросов заказчиков. Оценка качества освоения ОП СПО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

По завершению образовательной программы выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

### **2.5. Требования к абитуриентам**

Требования регламентируются Правилами приёма в ГБПОУ РК «РКИГ» «Правила приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» на 2023-2024 учебный год».

### **2.6. Востребованность выпускников**

Выпускники специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство востребованы в любых организациях Республики Крым, занимающихся предоставлением услуг питания.

### **2.7. Возможности продолжения образования выпускников**

Выпускник, освоивший ОП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство подготовлен:

- к освоению образовательной программы бакалавриата;
- к освоению программы бакалавриата в сокращенные сроки по следующим направлениям подготовки по специальности: 43.03.01. «Сервис».

### **2.8. Основные пользователи ОП СПО**

Основными пользователями ОП СПО являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ РК «РКИГ»;
- обучающиеся по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство;
- администрация и коллегиальные органы управления;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

## **3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ППССЗ**

### **3.1. Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению.

### **3.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания
- средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы;
- первичные трудовые коллективы.

Возможные наименования должностей выпускников по данной специальности в соответствии с профессиональными стандартами:

Помощник официанта; Помощник бармена; Хостес; Официант; Бармен; Руководитель (управляющий, менеджер) отдела (службы) предприятия питания;

Заместитель руководителя предприятия питания, руководитель департамента (управления) предприятия питания.

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания; иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе; иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

### **3.3. Виды профессиональной деятельности**

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Руководитель предприятия питания» является управление предприятием питания; «Официант, бармен» – подача блюд и напитков в организациях питания.

### **3.4. Задачи профессиональной деятельности**

- организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства;
- предоставление услуг предприятия питания;
- освоение специальности рабочего, должности служащего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (выполнение работ по профессиям: официант, бармен).

## 4. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИЮ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Общие компетенции

Специалист по туризму и гостеприимству должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
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
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 4.2. Профессиональные компетенции

Специалист по туризму и гостеприимству должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

Вид деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация и контроль текущей деятельности	ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
	ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства

служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
	ПК 1.4.	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги
Предоставление услуг предприятия питания Выполнение работ по профессиям: официант, бармен	ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
	ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
	ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
	ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

Результаты освоения ОП СПО в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

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</p>

		<p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>структуру плана для решения задач</p> <p>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></p> <p>определять задачи для поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03	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><b>Умения:</b></p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

		<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>Умения:</b></p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>особенности социального и культурного контекста;</p> <p>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></p> <p>описывать значимость своей специальности</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>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	<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
		<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
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<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
		<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
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<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
		<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
--	--

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	<p><b>Навыки:</b>            Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства            Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры</p> <p><b>Умения:</b>            Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)            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            Оказывать первую помощь            Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги            Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг            Программное обеспечение деятельности туристских организаций            Этику делового общения            Основы делопроизводства</p>
	ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	<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</p> <p><b>Знания:</b>            Основы трудового законодательства Российской Федерации</p>

		<p>Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников          Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг          Программное обеспечение деятельности туристских организаций          Основы делопроизводства</p>
ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	<b>Навыки:</b>	Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
	<b>Умения:</b>	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)
	<b>Знания:</b>	<p>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          Оказывать первую помощь          Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги          Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг          Программное обеспечение деятельности туристских организаций          Этику делового общения          Основы делопроизводства</p>
ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	<b>Навыки:</b>	Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры
	<b>Умения:</b>	Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры
	<b>Знания:</b>	<p>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          Оказывать первую помощь          Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги          Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг          Программное обеспечение деятельности туристских организаций          Этику делового общения</p>

<p>Предоставление услуг предприятия питания</p>	<p>ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания</p>	<p>Основы делопроизводства</p> <p><b>Навыки:</b>          Организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте          Прием и оформление заказа на бронирование столика          Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку          Предоставление информации об организации питания          Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания</p> <p><b>Умения:</b>          Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения          Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования          Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами          Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания          Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания</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          Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку          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>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 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  Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов  Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая  Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности  Классификация кофе по видам и степени обжарки  Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами  Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания  Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов  Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар  Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей  Техника продаж и презентации блюд и напитков  Правила и очередность подачи блюд и напитков  Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков  Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей  Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря  Правила и техника подачи крепких спиртных напитков  Классификация алкогольных и безалкогольных напитков  Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов  Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая  Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности  Классификация кофе по видам и степени обжарки  Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами  Правила и техника подачи вина  Правила и техника подачи пива  Правила и техника приготовления и подачи коктейлей  Правила и техника подачи крепких спиртных напитков  Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе  Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей</p>
--	--	---

		<p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов  Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов  Культура потребления алкогольных напитков  Правила этикета при обслуживании гостей в баре  Правила безопасной эксплуатации оборудования бара  Виды и классификации баров, планировочные решения баров  Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара  Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов  Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре  Методы разрешения конфликтных ситуаций  Техника продаж и презентации напитков  Технологии наставничества и обучения на рабочих местах  Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания  Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях  Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании  Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов  Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты  Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания  Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств  Правила возврата платежей</p>
	<p>ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания</p>	<p><b>Навыки:</b>  Оценки материальных ресурсов предприятия питания  Оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания  Планирования текущей деятельности предприятия питания  Формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания  Координации и контроля деятельности предприятия питания  Планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале  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> <p>Реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению</p> <p>Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания</p> <p>Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы</p> <p>Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте</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</p>
--	--	--

		<p>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>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 свежеежатых соков и безалкогольных напитков</p> <p>Правила хранения приготовленных свежеежатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего</p>
--	--	--

		<p>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> <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  Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе  Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей  Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов  Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов  Культура потребления алкогольных напитков  Правила этикета при обслуживании гостей в баре  Правила безопасной эксплуатации оборудования бара  Виды и классификации баров, планировочные решения баров  Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара  Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов  Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре  Методы разрешения конфликтных ситуаций  Техника продаж и презентации напитков  Технологии наставничества и обучения на рабочих местах  Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания  Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях  Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании  Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов  Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты  Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания  Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств  Правила возврата платежей</p>
	<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  Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к</p>

		<p> приходу новых гостей  Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)  Подача блюд и напитков гостям организации питания  Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов  Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания  Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей  Приготовление заготовок для напитков  Приготовление свежевыжатых соков  Реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков  Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки  Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания  Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков  Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания  Досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания  Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания  Подача блюд и напитков гостям организации питания  Замена использованной посуды, приборов и столового белья  Оформление витрины и барной стойки  Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания  Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции  Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков  Приготовление и подача чая, кофе  Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли  Готовить и подавать свежевыжатые соки  Готовить, оформлять и подавать чай, кофе  Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки  Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей  Разрешать конфликтные ситуации  Использовать электронное меню, интерактивный бар  Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции  Эксплуатировать оборудование бара </p>
--	--	--

		<p>         Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию          Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах          Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции          Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях          Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия          Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия          Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях          Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи          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 citrusовых, мягких и твердых плодов          Порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания          Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками          Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки          Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах          Предоставлять счет гостям организации питания          Принимать оплату в наличной и безналичной формах          Оформлять возврат оформленных платежей          Формировать кассовые отчеты в специализированных программах          Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей          Провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания       </p>
--	--	---

		<p>Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания</p> <p>Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания</p> <p>Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания</p> <p>Подавать гостям меню организации питания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок</p> <p>Презентовать напитки с элементами бармен-шоу</p> <p>Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре</p> <p>Ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре</p> <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>Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков</p> <p>Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков</p> <p>Презентовать гостям блюда и напитки при подаче</p> <p>Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей</p> <p>Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей</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>
--	--	---

Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки  
Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания  
Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания

**Знания:**

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  
Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку  
Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку  
Стандарты приема входящих звонков  
Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры  
Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах  
Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания  
Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания  
Правила подачи меню в организации питания  
Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей  
Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания  
Виды сервировки стола при обслуживании гостей

		<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 свежеежатых соков и безалкогольных напитков</p> <p>Правила хранения приготовленных свежеежатых соков и безалкогольных 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</p>
--	--	--

		<p>         программах по приему и оформлению заказов          Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар          Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей          Техника продаж и презентации блюд и напитков          Правила и очередность подачи блюд и напитков          Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков          Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей          Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря          Правила и техника подачи крепких спиртных напитков          Классификация алкогольных и безалкогольных напитков          Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и диджестивов          Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая          Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности          Классификация кофе по видам и степени обжарки          Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами          Правила и техника подачи вина          Правила и техника подачи пива          Правила и техника приготовления и подачи коктейлей          Правила и техника подачи крепких спиртных напитков          Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе          Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей          Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов          Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов          Культура потребления алкогольных напитков          Правила этикета при обслуживании гостей в баре          Правила безопасной эксплуатации оборудования бара          Виды и классификации баров, планировочные решения баров          Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара          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  Методы разрешения конфликтных ситуаций  Техника продаж и презентации напитков  Технологии наставничества и обучения на рабочих местах  Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания  Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях  Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании  Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов  Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты  Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания  Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств  Правила возврата платежей</p>
	<p>ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания</p>	<p><b>Навыки:</b>  Составление документации, отчетов посредством специализированных программ  Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования  Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания  Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях  Сервировка столов с учетом вида мероприятия  Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях  Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей  Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ</p> <p><b>Умения:</b>  Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания  Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию  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> <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 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</p>
--	--	---

		<p>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 свежеежатых соков и безалкогольных напитков</p> <p>Правила хранения приготовленных свежеежатых соков и безалкогольных 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  Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов  Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая  Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности  Классификация кофе по видам и степени обжарки  Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами  Правила и техника подачи вина  Правила и техника подачи пива  Правила и техника приготовления и подачи коктейлей  Правила и техника подачи крепких спиртных напитков  Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе  Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей  Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов  Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов  Культура потребления алкогольных напитков  Правила этикета при обслуживании гостей в баре  Правила безопасной эксплуатации оборудования бара  Виды и классификации баров, планировочные решения баров  Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара  Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов  Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре  Методы разрешения конфликтных ситуаций  Техника продаж и презентации напитков  Технологии наставничества и обучения на рабочих местах  Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания  Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях  Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании  Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов  Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты  Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей</p>
--	--	--

	<p>организации питания</p> <p>Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств</p> <p>Правила возврата платежей</p>
--	--

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p align="center"><b>ЛР 1</b></p>
<p>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</p>	<p align="center"><b>ЛР 2</b></p>
<p>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</p>	<p align="center"><b>ЛР 3</b></p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p align="center"><b>ЛР 4</b></p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p align="center"><b>ЛР 5</b></p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p align="center"><b>ЛР 6</b></p>
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p align="center"><b>ЛР 7</b></p>
<p>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</p>	<p align="center"><b>ЛР 8</b></p>
<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p align="center"><b>ЛР 9</b></p>

Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Принимающий осознанный выбор специальности и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	<b>ЛР 13</b>
Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	<b>ЛР 14</b>
Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности	<b>ЛР 15</b>

#### **4.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам**

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОП СПО представлена в Приложении 1.

## **5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

### **5.1. Календарный учебный график**

Календарный учебный график, составная часть образовательной программы (ФЗ РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ, гл. 1, ст. 2, п. 9), определяющая:

- количество учебных недель;
- количество учебных дней;
- продолжительность каникул;
- даты начала и окончания учебных периодов/этапов.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, включая практическую подготовку, теоретическое обучение, практику (учебную, производственную, преддипломную) промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

В учебном плане определены следующие характеристики ОП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим – междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике;
- распределение по годам обучения и семестрам (триместрам) различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- форму ГИА (обязательные и предусмотренные Колледжем);
- объем каникул по годам обучения.

Для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем учебных занятий и практики не должен превышать 36 академических часов в неделю.

ОП СПО специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство предполагает изучение следующих учебных циклов:

- социально-гуманитарный цикл – СГ;
- общепрофессиональный цикл – ОП;
- профессиональный цикл – П.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы составляет 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения основных видов деятельности.

С учетом направленности образовательной программы СПО был включен вариативный модуль ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих (Официант, бармен)

Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления

подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. С этой целью вариативная часть реализована в объеме 828 часов. В том числе вариативная часть использована на увеличение Социально-гуманитарного цикла – 70 часов, общепрофессионального цикла – 178 часов, профессионального цикла – 580 часов.

**СГ.00 – Социально-гуманитарный цикл – 70 часов;**

СГ.03 – Безопасность жизнедеятельности – 36 часов;

СГ.04 – Физическая культура – 8 часов;

СГ.05 – Основы финансовой грамотности – 16 часов;

СГ.06 – Основы бережливого производства – 10 часов;

**ОП.00 – Общепрофессиональный цикл – 178 часов;**

ОП.09 – Маркетинг в предприятиях питания – 66 часов;

ОП.10 – Организация и технология производства общественного питания – 56 часов;

ОП.11 – Контроль качества продукции и услуг предприятий питания – 56 часов;

**П.00 – Профессиональный цикл – 580 часов;**

ПМ.01 – Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства – 138 часов;

МДК.01.01 – Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства – 16 часов;

МДК.01.02 – Изучение основ делопроизводства – 34 часа;

МДК.01.03 – Соблюдение норм этики делового общения – 16 часов;

ПП.01 – Производственная практика – 72 часа;

ПМ.02 – Предоставление услуг предприятия питания – 30 часов;

МДК.02.03 – Предоставление услуг предприятия питания – 30 часов;

ПМ.03 – Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих – 412 часов;

МДК.03.01 – Специальная технология – 256 часов;

УП.03 – Учебная практика – 72 часа;

ПП.03 – Производственная практика – 72 часа;

ПЭ.03 – Промежуточная аттестация по модулю 02 – 12 часов.

### **5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей**

Рабочие программы разрабатываются в соответствии с положением «О разработке и утверждению рабочих программ, учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), В ГБПОУ РК «РКИГ».

### **5.4. Программы практики**

Программы учебной, производственной практики разрабатываются на основе положения «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ» и являются приложением к ОП СПО.

По специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство предусмотрены практики: учебная практика и производственная практика (включая преддипломную) – 612 часов (17 нед.). Учебная практика – 252 часов (7 нед.); производственная практика – 360 часов (10 нед.), из которых преддипломной – 144 часа (4 нед.). Практика

составляет 42,56% от объема профессионального цикла.

Учебная и производственная практики проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Производственная практика является завершающим этапом подготовки специалиста и направлена на достижение следующих целей:

- овладение обучающимися профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к государственной итоговой аттестации.

Практики закрепляют компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогают приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжают формировать общекультурные компетенции обучающихся.

Рабочие программы УД и ПМ представляются на бумажных носителях в Приложении 9 к ОП СПО.

### **5.5. Рабочая программа воспитания**

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

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

Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 4.

### **5.6. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 5.

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОП СПО**

### **6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль – это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование;
- контрольные работы;
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, составление кроссвордов, создание презентаций);
- проверка заданий практических работ.

Промежуточный контроль по дисциплине, МДК – это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК в семестре. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса.

В промежуточную аттестацию по дисциплине или МДК могут включаться следующие формы контроля:

- экзамен;
- зачет;
- дифференцированный зачет.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

Основные формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменная работа;
- тестирование (бланковое или компьютерное);
- презентация (индивидуальное или групповое представление выполненного задания);
- анализ деловых ситуаций (анализ текстовых, графических или табличных материалов; анализ вариантов решения проблемы, обоснование выбора оптимального варианта решения);
- комплексные задания, моделирующие реальные ситуации профессиональной деятельности. Формы проведения текущего контроля определяются учебной программой дисциплины.

Текущий контроль осуществляют все преподаватели, ведущие различные виды занятий по данной дисциплине. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП СПО (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Оценочные материалы для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной

(итоговой) аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, календарные планы-графики о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики. Аттестация по учебной и производственной практике проводится в форме защиты отчета по практике.

## **6.2. Оценочные материалы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП СПО (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Оценочные материалы для промежуточной аттестации разработаны и утверждены ГБПОУ РК «РКИГ» самостоятельно.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебным планом);
- государственная итоговая аттестация.

Оценочные материалы представлены в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ РК «РКИГ» в Приложении 6.

## **7. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП СПО**

### **7.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Специальные помещения ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» 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.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, творческой работы обучающихся, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Обеспеченность ППСЗ по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство кабинетами, лабораториями и мастерскими в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

## 7.2. Перечень профессиональных лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ОП СПО

Наименование учебных кабинетов, лабораторий, мастерских	Номер кабинета	Адрес учебного корпуса
<b>Кабинеты:</b>		
социально-гуманитарных дисциплин;	3	ул. Дыбенко 14
иностранного языка;	6	ул. Дыбенко 14
информационных технологий в профессиональной деятельности;	23	ул. Дыбенко 14
безопасности жизнедеятельности;	29	ул. Дыбенко 14
менеджмента и управления персоналом;	16	ул. Дыбенко 14
основ маркетинга;	16	ул. Дыбенко 14
правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;	41	ул. Дыбенко 60
экономики и бухгалтерского учета;	22	ул. Дыбенко 14
организации деятельности сотрудников службы питания;	19	ул. Дыбенко 14
<b>Лаборатории:</b>		
Учебный ресторан	13	ул. Дыбенко 60
<b>Мастерские:</b>		
<b>Спортивный комплекс:</b>		
Спортивный зал	Без номера	
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	Без номера	
Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы	Электронный	ул. Дыбенко 14
<b>Залы:</b>		
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	33	ул. Дыбенко 14
актовый зал	8	ул. Дыбенко 14

## 7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ОП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство обеспечивается доступом обучающихся к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню учебных дисциплин и профессиональных модулей ОП СПО. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечивается не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд включает печатные и/или электронные издания основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего из журналов следующего перечня:

1. Цветы

2. Крымская газета
3. Вестник образования России
4. Вокруг света
5. Гастроном
6. Гостиничное дело
7. Современный ресторан
8. Не будь зависим

Образовательная программа среднего профессионального образования обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОП СПО.

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

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

### **7.3 Организация практической подготовки обучающихся**

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы. Практическая подготовка может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом. Практическая подготовка в Колледже регламентируется положением «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ».

Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена путем расширения 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.

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.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, 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 соответствующей образовательной программы.

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

Реализация ОП СПО (отдельных её частей) предполагает обязательную учебную и производственную практику. Объем практической подготовки устанавливаются от общего объема учебной нагрузки по соответствующему циклу:

<b>Название модуля</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>
ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	2	2
ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания	2	2
ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих	2	3
<b>Итого</b>	<b>6</b>	<b>7</b>

Преддипломная практика – 4 недели.

Учебная практика является составной частью профессионального модуля. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей. Учебная практика реализуется в мастерских и профессиональных лабораториях Колледжа с соответствующим оборудованием, инструментами, инвентарем, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе, используемых при проведении чемпионатов «Профессионалы»

Производственная практика обучающихся реализуется на предприятиях по отраслям профессиональной деятельности в области индустрии красоты, на предприятиях и в организациях по отраслям производственной деятельности в области сервиса, оказания услуг населению .

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам профессиональной деятельности, предусмотренных ОП СПО.

Оснащенность баз практики должна обеспечивать выполнение всех видов - организации и контролю текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства;

- предоставлению гостиничных услуг;
- освоению специальности рабочего, должности служащего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (выполнение работ по профессиям: официант, бармен).

Руководство практикой от предприятия осуществляют наставники, определенные из числа высококвалифицированных работников организации, помогающие обучающимся овладеть умениями и навыками. Оборудование рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию вида деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть всеми профессиональными компетенциями.

Основными базами практики

№ п\п	Полное название предприятия	Место расположения
1.	ООО "ГАРАНТ-СВ"	г. Алушта
2.	АО «Пансионат «Черноморец»	с. Песчаное
3.	ООО «Санаторий «Голден»	г. Алушта
4.	ГАУ РК «Пансионат «Крымская весна»»	г. Судак
5.	АО «Пансионат «Море»	г. Алушта
6.	ООО «Туристическая База «Восход» Отель «Солдая Гранд»	г. Судак

Базы практики предоставляют возможность обучающимся проходить практику в соответствии с учебным планом.

#### **7.4. Организация воспитательной работы с обучающимися**

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы воспитания определены следующие формы работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Программа и календарный план воспитательной работы представлены в Приложении 4 и Приложении 5.

В Колледже сформирована социокультурная среда, направленная на всестороннее развитие и социализацию обучающихся, укрепления их нравственных, гражданских качеств, сохранения здоровья; способствующая развитию

воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Главной целью внеучебной работы с обучающимися является создание соответствующих условий для их активной жизнедеятельности, гражданского самоопределения и самореализации, для максимального удовлетворения потребностей в интеллектуальном, духовном, культурном, творческом и нравственном развитии.

Основными задачами формирования внеучебной деятельности Колледжа являются:

- формирование у обучающихся духовно-нравственных и культурных ценностей и потребностей, этических норм и общепринятых правил поведения в обществе;
- формирование у обучающихся гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;
- создание условий для творческой самореализации личности, обеспечения досуга обучающихся во внеучебное время;
- воспитание здорового образа жизни;
- формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, конкурентоспособности будущих специалистов в изменяющихся условиях;
- формирование и развитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления;
- сохранение и преумножение культурных традиций Колледжа, обеспечение преемственности;
- формирование чувства корпоративности и солидарности.

Базовыми принципами организации социокультурной среды для обучающихся являются:

- принцип индивидуализации, предполагающий определение индивидуальной траектории развития каждого обучающегося, включение его в различные виды деятельности с учетом его особенностей, раскрытие потенциала личности, как в учебной, так и во внеучебной работе;
- предоставление возможности каждому обучающемуся самореализоваться и раскрыть себя;
- принцип гуманистической ориентации, направленной на признание человека высшей социальной ценностью, уважительного отношения к каждому человеку, а также обеспечения свободы совести, вероисповедания и мировоззрения;
- принцип социальной адекватности, требующий соответствия содержания и средств образования социальной ситуации, в которой организуется образовательный процесс;
- принцип сотрудничества, предусматривающий объединение целей обучающихся и педагогов, организацию совместной жизнедеятельности, общение, взаимопонимание и взаимную поддержку.

В Колледже реализуются следующие направления воспитательной работы:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- правовое воспитание, профилактика безнадзорности, правонарушений, наркомании и алкоголизма, курения, борьба с курением;
- воспитание толерантной культуры, профилактика экстремизма, нигилизма, ксенофобии у обучающихся;
- нравственно-эстетическое воспитание;
- спортивно-оздоровительная работа;

- формирование конкурентоспособных качеств, ориентации на успех и лидерство;
- наставничество;
- волонтерская работа.

Созданная в Колледже социокультурная среда способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления – Совет Колледжа.

Студенческое самоуправление нацелено на формирование ответственной позиции обучающегося в пространстве Колледжа, навыков сотрудничества и партнерства, формирование проектных команд обучающихся, направленных на решение задач Колледжа (умение работать в команде, умение строить коммуникацию, умение разрабатывать и реализовывать проектную деятельность). Реализуемая модель студенческого самоуправления базируется на предоставлении возможностей каждому обучающемуся самореализоваться, стать участником общественно значимой деятельности, раскрыть свой потенциал в научной, общественно-культурной и спортивной жизни Колледжа.

Спортивно-оздоровительная работа в Колледже нацелена на укрепление здоровья, разностороннего физического развития обучающихся. В Колледже проводятся внеучебные занятия спортивной направленности (туристические слеты, спартакиады, массовые спортивные соревнования), работают спортивные секции.

Для повышения эффективности организации внеучебного времени обучающихся, обеспечения мобильности выпускников на рынке труда и их стабильной занятости, в Колледже разработаны программы дополнительного и дополнительного профессионального образования по различным направлениям подготовки.

В рамках внеаудиторной работы для обучающихся организуется посещение музеев, театров, библиотек, проводятся экскурсии, дни здоровья.

Внеаудиторная и воспитательная работа в учебных группах учитывается и анализируется заведующими отделениями и заместителем директора по учебно-воспитательной работе.

В Колледже ведётся психолого-консультационная работа по адаптации студентов первого курса к новой системе обучения, ориентации в правах и обязанностях, культурному совершенствованию, налаживанию доброжелательных отношений между преподавателями и обучающимися. Данную работу проводят, прежде всего, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, педагог-организатор.

Обучающимся на бюджетной основе назначается государственная академическая стипендия. Кроме того, могут быть назначены другие виды стипендии: специальные государственные стипендии Правительства Российской Федерации; государственные социальные стипендии; именные стипендии; персональные стипендии.

Обучающиеся Колледжа поощряются грамотами, благодарностями, материальной поддержкой за активное участие в научной, общественной, спортивной и культурно-массовой работе.

Преподаватели Колледжа строят свою работу с обучающимися на основе индивидуального подхода, с учетом интересов и способностей каждого, проводят работу по вовлечению студентов к участию в олимпиадах, конференциях, выставках, спортивных соревнованиях, поддерживают постоянную связь с родителями или законными представителями. Участие обучающихся в олимпиадах, конкурсах в течение периода обучения является обязательным.

Важным компонентом воспитательной работы является постоянное функционирование цикловой методической комиссии кураторов, которая призвана повышать качество обучения, профессиональной подготовки и развивать творческо-исследовательскую деятельность обучающихся через реализацию личностных результатов воспитания.

Цели и задачи работы цикловой методической комиссии кураторов:

- мотивация обучающихся к углубленному изучению дисциплин, развитие творческих способностей;
- повышение интереса к выбранной специальности;
- закрепления знаний и умений, полученных в процессе обучения;
- стимулирование профессионального роста педагогических работников, совершенствование творческого потенциала, внедрение в образовательный процесс передовых технологий обучения;
- воспитание стремления к достижению более высоких результатов при получении специальности;
- выявление обучающихся, которые обладают особыми способностями, стремятся к углубленному изучению определенной учебной дисциплины, профессионального модуля или образовательной области;
- побуждение к систематическому приобщению и самостоятельному изучению материала по образовательной программе;
- побуждение к совершенствованию творческих способностей; развитие ассоциативного, образного мышления, любознательности, воображения, смелости в выдвижении гипотез, умения принимать нестандартные решения;
- развитие у обучающихся общих и профессиональных компетенций;
- расширение круга профессиональных умений и навыков по выбранной специальности;
- воспитание культуры поведения в обществе;
- формирование положительного имиджа ГБПОУ РК «РКИГ».

#### **7.5. Кадровое обеспечение**

Реализация ОП СПО обеспечивается научно-педагогическими кадрами ОО СПО, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научной и научно-методической деятельностью. В тексте приводятся следующие сведения обобщая численность преподавателей, привлекаемых к реализации ОП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, составляет 23 преподавателя имеющих опыт преподавательской деятельности, а также молодых специалистов, среди которых: преподаватели высшей квалификационной категории – 4 человека; преподавателей первой квалификационной категории – 5 человек; специалистов – 14 человек.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, приведен в тарификационном списке (Приложение 7).

#### **7.6. Финансовые условия 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), утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает 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».

## **8. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА ВЫПУСКНИКОВ**

### **8.1. Государственная итоговая аттестация выпускников**

Государственная итоговая аттестация является обязательным компонентом ОП СПО, она проводится по завершению полного обучения по направлению подготовки. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы/дипломного проекта Колледж определяет самостоятельно с учетом ОП СПО.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация проводится согласно Положению о выпускной квалификационной работе, Положению о государственной экзаменационной комиссии, Положению о порядке организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников.

С целью оказания методической помощи обучающимся при подготовке к ГИА в колледже разработан комплект методических рекомендаций по подготовке выпускной квалификационной работы.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: Специалист по туризму и гостеприимству.

Организация ГИА выпускников осуществляется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ; ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство; приказом Минобрнауки РФ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211)»; Уставом ГБПОУ РК «РКИГ» и на основе утвержденного локального акта «Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РК «РКИГ».

Государственная итоговая аттестация проводится согласно Положению о выпускной квалификационной работе, Положению о государственной

экзаменационной комиссии, Положению о порядке организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников.

С целью оказания методической помощи обучающимся при подготовке к ГИА в колледже разработан комплект документов по подготовке к государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации, содержит формы, условия проведения демонстрационного экзамена, разрабатывается председателем цикловой комиссии, утверждается директором колледжа и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за полгода до ГИА.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты демонстрационного экзамена, защиты дипломного проекта, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

## **8.2. Оценочные материалы для проведения государственной итоговой аттестации**

Для проведения ГИА члены цикловых методических комиссий во главе с председателем разрабатывают программы и примерные оценочные материалы (фонды оценочных средств), которые утверждаются директором Колледжа.

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

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных оператором демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования (Институт развития профессионального образования) при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Оценочные материалы для проведения ГИА приведены в Приложении 8.