

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ЧАСТНАЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ  
КРАЙПОТРЕБСОЮЗА»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

среднего профессионального образования по программе  
подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

**43.02.11 Гостиничный сервис**

Квалификация выпускника: менеджер

Нормативный срок освоения: 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Форма обучения: очная

Профиль получаемого профессионально образования

- социально-экономический

СОГЛАСОВАНО:  
ООО «Арго»  
З.К. Пошнагов  
«Арго» 2018 г.

СОГЛАСОВАНО  
ООО фирма «Позитрон»  
В.А. Смородин  
«Позитрон» 2018 г.

СОГЛАСОВАНО  
ИИ. Мартикян Андраник  
Седракович  
«Мартикян Андраник Седракович» 2018 г.

УТВЕРЖДЕНО:  
Приказ директора  
АНЧ ПОО «Краснодарский коопера  
тивный техникум крайпотребсоюза»  
№106 от 01.09. 2018 г.

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1 от 31.08.2018 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профес  
сионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис разработана на основе федераль  
ного государственного образовательного стандарта среднего профессиональног  
образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденног  
приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 ма  
2014 г. № 475, зарегистрирован в Минюсте 26.06.2014 г. №32876, укрупненна  
группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик:

АНЧ ППО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза»

Разработчики:

Заместитель директора  
по учебной работе

 Лазарева Л.И.

Старший методист

 Майфат З.В.

Преподаватель

 Белицкая Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	
	1. Общие положения	4
	1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена	4
	2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы	6
	2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
	2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППССЗ	6
	3. Характеристика подготовки выпускников по специальности	8
	3.1. Нормативный срок освоения программы	8
	3.2. Требования к поступающим	8
	3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	9
	4. Рабочий учебный план ОПОП СПО ППССЗ	10
	5. Обоснование вариативной части образовательной программы	13
	5.1. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППССЗ	15
	6. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик ОПОП СПО ППССЗ	28
	7. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы	29
	7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	29
	7.2. Требования к выпускным квалификационным работам	31
	7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	32
	<b>II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН</b>	
	1. Сводные данные по бюджету времени	
	2. План учебного процесса	
	3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и пр. для подготовки по специальности	
	4. Пояснительная записка к учебному плану	
	<b>III. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА</b>	
	<b>IV. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ (ПРИЛОЖЕНИЯ 1-41)</b>	
	<b>V. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	

# І.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

## 1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### **1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена**

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. №475, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации за рег.№32876 от 26.06.2014 г.;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.09.2017 г. №659н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник по приему и размещению гостей» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 сентября 2017 г., регистрационный N 48310);
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013г. №968 и «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Рос-

сийской Федерации от 16 августа 2013г. № 968» от 31.01.2014 г. № 74 и от 17.11.2017 г. №1138;

– приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 23.01.2014 г. №36 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.10.2013 г. №1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

– письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования»;

– письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

– разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе ФГОС НПО и СПО (утверждены Директором департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28.08.2009 г.;

– разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе ФГОС НПО и СПО (утверждены Директором департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28.08.2009 г

– Устав Техникума;

– Локальные акты Техникума.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы**

### **2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

К области профессиональной деятельности выпускника относятся:

- организация обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- организация процесса предоставления услуг;
- запросы потребителей гостиничного продукта;
- процесс предоставления услуг;
- технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;
- средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы;
- первичные трудовые коллективы.

### **2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ШССЗ**

Образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности, которые позволят выпускнику техникума быть профессионально готовым к следующим видам деятельности:

- бронирование гостиничных услуг;
- прием, размещение и выписка гостей;
- организация обслуживания гостей в процессе проживания;
- продажи гостиничного продукта;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Эти виды деятельности соответствуют присваиваемой квалификации и определяют содержание образовательной программы, разрабатываемой техникумом совместно с заинтересованными работодателями.

Менеджер (базовой подготовки) должен обладать **общими компетенция-ми (ОК)**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Менеджер должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими видам деятельности:

#### **Бронирование гостиничных услуг**

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании

ПК.1.4. Формировать менеджерские проводки по учету имущества организации на основе рабочего плана счетов менеджерского учета.

#### **Прием, размещение и выписка гостей**

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг

ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены

### **Организация обслуживания гостей в процессе проживания**

ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений

ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service)

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих

### **Продажи гостиничного продукта**

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга

### **Выполнение работ по рабочей профессии Портье**

ПК 5.1 Встречать, регистрировать и размещать гостей при заселении в гостиничный комплекс или иное средство размещения.

ПК 5.2 Вести учет заказов гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения.

ПК 5.3 Регистрировать выезд гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения.

## **3. Характеристика подготовки выпускников по специальности**

### **3.1. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения образовательной программы при очной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев

### **3.2. Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ государственного образца об основном общем образовании (аттестат об основном общем образовании) и документ, удостоверяющий личность (паспорт).



Прием граждан на обучение по образовательной программе осуществляется в соответствии с Условиями приёма в техникум на базе основного общего образования.

### **3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в результате изучения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии "Портье" обучающимся присваивается рабочая профессия 25627 Портье.

#### 4.Рабочий учебный план ОПОП СПО ПССЗ по специальности

##### 43.02.11 Гостиничный сервис

Квалификация: менеджер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения на базе  
основного общего образования

– 2 года 10 месяцев

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Время в неделях	Максимальная нагрузка, час.	Обязательная аудиторная нагрузка, час			курс изучения
				Всего	в том числе		
					Лабор.и практ.занят	Курсовая работа (проект)	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>39</b>	<b>2106</b>	<b>1404</b>	<b>672</b>	<b>0</b>	
ОУД.(б)01	Русский язык		117	78	66	0	1
ОУД.(б)02	Литература		175	117	30	0	1
ОУД.(б)03	Иностранный язык		175	117	117	0	1
ОУД.(б)04	История		180	120	93	0	1
ОУД.(б)05	Физическая культура		176	117	109	0	1
ОУД.(б)06	Основы безопасности жизнедеятельности		105	70	10	0	1
ОУД.(б)07	Обществознание		117	78	28	0	1
ОУД.(б)08	География		54	36	12	0	1
ОУД.(б)09	Экология		54	36	12	0	1
ОУД.(б)10	Естествознание		162	108	55	0	1
ОУД.(б)11	Астрономия		54	36	5	0	1
ОУД. (п)12	Математика		351	234	44	0	1
ОУД. (п)13	Информатика		150	100	58	0	1
ОУД. (п)14	Экономика		108	72	14	0	1
ОУД. (п)15	Право		128	85	24	0	1
Индивидуальный образовательный проект							1
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>576</b>	<b>384</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	
ОГСЭ.01.	Основы философии		64	48	6	0	3
ОГСЭ.02.	История		64	48	16	0	2
ОГСЭ.03.	Иностранный язык		124	108	108	0	2,3
ОГСЭ.04.	Физическая культура		216	108	104	0	2,3

ОГСЭ.05.	Основы бюджетной грамотности		54	36	14	0	2
ОГСЭ.06	История потребительской кооперации России		54	36	4	0	2
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		<b>162</b>	<b>108</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	
ЕН.02.	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		162	108	60	0	2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>2718</b>	<b>1992</b>	<b>582</b>	<b>20</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1119</b>	<b>746</b>	<b>354</b>	<b>0</b>	
ОП.01	Менеджмент		108	72	32	0	2
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности		162	108	44	0	2
ОП.03	Экономика организации		162	108	42	0	2
ОП.04	Бухгалтерский учет		108	72	22	0	2
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц		108	72	12	0	2
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48	0	2
ОП.07	Психология и этика профессиональной деятельности		81	54	14	0	2
ОП.08	Сервисная деятельность		108	72	20	0	2
ОП.09	Профессиональный иностранный язык		153	102	100	0	3
ОП.10	Организация гостиничного бизнеса		81	54	18	0	2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1599</b>	<b>1246</b>	<b>228</b>	<b>20</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Бронирование гостиничных услуг</b>		<b>372</b>	<b>284</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
МДК.01.01.	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг		264	176	62	0	2
УП.01.	Учебная практика		36	36	2	0	2
ПП.01.	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72	2	0	2
<b>ПМ.02</b>	<b>Прием, размещение и выписка гостей</b>		<b>357</b>	<b>274</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>2,3</b>
МДК.02.01.	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей		249	166	68	0	2,3
УП.02.	Учебная практика		36	36	0	0	3
ПП.02.	Производственная практика (по про-		72	72	0	0	3

	филию специальности)						
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация обслуживания гостей в процессе проживания</b>		<b>378</b>	<b>288</b>	<b>50</b>	<b>20</b>	<b>3</b>
МДК.03.01.	Организация обслуживания гостей в процессе проживания		270	180	50	20	3
УП.03.	Учебная практика		36	36	0	0	3
ПП.03.	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72	0	0	3
<b>ПМ.04</b>	<b>Продажи гостиничного продукта</b>		<b>276</b>	<b>220</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
МДК.04.01.	Организация продаж гостиничного продукта		162	108	28	0	3
УП.04.	Учебная практика		36	36	0	0	3
ПП.04.	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72	0	0	3
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по рабочей профессии "Портье"</b>		<b>216</b>	<b>180</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
МДК.05.01.	Выполнение работ по рабочей профессии "Портье"		108	72	20	0	3
УП.05.	Учебная практика		36	36	0	0	3
ПП.05.	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72	0	0	3
	<b>Всего по учебным циклам ППССЗ</b>	<b>93</b>	<b>5562</b>	<b>3888</b>	<b>1566</b>	<b>20</b>	
УП.00	Учебная практика	5	180				
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	10	360				
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4	144				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6	216				
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4	144				
ГИА.02.	Защита выпускной квалификационной работы	2	72				
ВК.00	Время каникулярное	24	864				
ПА.00	Промежуточная аттестация	5	180				
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>147</b>	<b>5292</b>				

## 5. Обоснование вариативной части образовательной программы

Вариативная часть ОПОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис составляет 576 часов обязательной учебной нагрузки.

Распределение вариативной части проходило на заседании предметно-цикловой комиссии сервисных дисциплин с участием работодателей:

Директор ООО фирма «Позитрон» Смородин Владимир Антонович – гостиница «Метелица»;

Директор ООО «Арго» Пошнагов Заури Кириакович – гостиница «Афродита»;

Индивидуальный предприниматель Мартикян Андраник Седракович – гостиница «Белладжио».

Были сделаны выводы о необходимости конкретизации, расширения и углубления знаний и умений, предусмотренных ФГОС.

Сделанные выводы согласованы с работодателями.

1. Существующие и прогнозируемые требования рынка труда, позволяющие оценить требования к выпускникам по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, необходимые для обеспечения их конкурентоспособности и возможностями продолжения образования.

2. Анализ требований к результатам освоения ОПОП по специальности (виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции)

3. Совместное заседание предметной цикловой комиссии с работодателями Белореченского района в форме круглого стола.

4. Анализ тенденций развития науки, техники, экономики, производственных технологий, социальной, правовой сфер, относящихся к специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Согласно ФГОС СПО по специальности часы вариативной части ОПОП распределили на:

- углубление содержания обязательной части ОПОП (увеличение объема часов учебных дисциплин и профессиональных модулей через введение дополнительных тем, и углубления уже имеющихся) в целях овладения обучающимися дополнительными требованиями к практическому опыту, умениям и знаниям;
- расширение обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла и общепрофессиональных дисциплин, путем введения новых дисциплин;

– освоение обучающимися в рамках профессионального модуля рабочей профессии согласно приложения к ФГОС по специальности.

Вариативная часть в объеме 576 часов обязательной аудиторной нагрузки была распределена следующим образом:

1. Введены в профессиональном цикле общепрофессиональные дисциплины – ОП.07 Психология и этика профессиональной деятельности, ОП.08 Сервисная деятельность, ОП.09 Профессиональный иностранный язык и ОП.10 Организация гостиничного бизнеса;

2. В общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл введены учебные дисциплины ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности и ОГСЭ.06 История потребительской кооперации России;

3. Увеличен объем обязательной части аудиторных часов по дисциплинам профессионального учебного цикла;

4. Распределены часы на освоение рабочей профессии в рамках профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии "Портъе"

## 5.1. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ШССЗ

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной нагрузки обучающегося (в т.ч. вариативная часть), час.	Обязательная учебная нагрузка обучающегося (в т.ч. вариативная часть), час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
1	2	3	4	5
ОГСЭ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>576 (108)</b>	<b>384 (72)</b>	
ОГСЭ.05	<p>В результате изучения вариативной дисциплины <b>«Основы бюджетной грамотности»</b> обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать структуру региональных и муниципальных бюджетов</li> <li>– составлять семейный бюджет;</li> <li>– оценивать роль банков в экономике страны;</li> <li>– анализировать кредитоспособность;</li> <li>– анализировать субъекты и объекты налогообложения;</li> <li>– анализировать принципы построения налоговой системы</li> <li>– анализировать нормативно-правовую базу осуществления страховой деятельности;</li> <li>– <b>знать:</b></li> <li>– бюджетную систему государства;</li> <li>– семейный бюджет;</li> <li>– банковскую систему государства;</li> <li>– кредитование в современной экономике;</li> <li>– кредитно-денежную политику государства;</li> <li>– налоговую систему государства;</li> <li>– страховую систему государства.</li> </ul>	36 (36)	<p>на основе документа «Бюджет для граждан» (приложение к Федеральному закону от 02.12.2013г. № 349-ФЗ «О федеральном бюджете на 2014 год и на плановый период 2015 и 2016 годов»), протокола совещания у Министра Российской Федерации М.А. Абызова от 21.04.2014г. № АМ – ПЗ 6-37 пр «О календарном плане рабочей группы по развитию проекта «Бюджет для граждан в 2014 году», письма ГБУ КК НМЦ ДПО «О разъяснениях по изучению основ бюджетной грамотности» № 229/02-01 от 29.08.2014г.</p>	

ОГСЭ.06	<p>В результате изучения вариативной дисциплины <b>«История потребительской кооперации России»</b> обучающийся должен <b>уметь</b>: - определять особенности потребительских обществ и системы потребительской кооперации, обновлять экономическое и социальное значение потребительской кооперации для общества;</p> <p>- понимать и анализировать содержание правовых положений, изложенных в Законе о потребительской кооперации, Приказах, уставах потребительского общества и союза потребительских обществ;</p> <p><b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- социально-экономическую сущность и природу кооперативов;</li> <li>- учение о кооперативном движении и кооперации;</li> <li>- причины и предпосылки возникновения кооперации;</li> <li>- возникновение и развитие потребительской кооперации в России в условиях складывающегося рыночного хозяйства;</li> <li>- потребительские кооперативы в России в условиях плановой (командной) экономики (1917-1991гг.);</li> <li>- потребительскую кооперацию Российской Федерации на этапе современных рыночных преобразований, ее самобытность, проблемы и основные направления развития;</li> <li>- роль потребительской кооперации РФ в национальном и международном кооперативном движении.</li> </ul>	54 (54)	36 (36)	Постановление Совета Краснодарского крайпотребсоюза (протокол заседания №3-с, п 1 от 05 июля 2018 г.)
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>162 (24)</b>	<b>108 (16)</b>	
ЕН.01.	В результате изучения вариативной части дисциплины <b>«Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»</b> обучающийся должен	162 (24)	108 (16)	Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиниц



	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать наполняемость сайтов гостиниц;</li> <li>- организовывать работу модуля «Бронирование» профессиональной программы;</li> <li>- организовывать работу модуля размещения гостей (функции: поселение, переселение, подселение).</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики ИТ применяемых в системе гостиничного сервиса;</li> <li>- создание вложенного документа (текст, таблица, графика) по теме «Основные и дополнительные услуги гостиниц» для работы с электронной почтой.</li> </ul>			<p>ничный сервис, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>2178 (732)</b>	<b>1452 (488)</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>1119 (591)</b>	<b>746 (394)</b>	
ОП. 01	<p>В результате изучения вариативной части дисциплины «<b>Менеджмент</b>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в системе контроля</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систему управления организацией;</li> <li>- систему методов управления;</li> <li>- цикл менеджмента</li> <li>- трудовой коллектив и управление персоналом</li> <li>- управление стрессами</li> </ul>	108 (39)	72 (26)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
ОП. 02	<p>В результате изучения вариативной части дисциплины «<b>Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности</b>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p>	162 (24)	108 (16)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством;</li> <li>- определять организационно-правовую форму организации;</li> <li>- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- законодательные акты и другие нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- основные положения нормативных документов, регулирующих взаимоотношения с потребителями в Российской Федерации</li> </ul>		<p>ничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
<p>ОП. 03</p>	<p>В результате изучения вариативной части дисциплины «<b>Экономика организации</b>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать использование основных фондов;</li> <li>- анализировать эффективность использования материальных и трудовых ресурсов;</li> <li>- анализировать основные технико-экономические показатели деятельности гостиницы;</li> <li>- производить анализ финансовой отчетности</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предмет и задачи экономического анализа;</li> <li>- методы, приемы и виды экономического анализа;</li> <li>- статистическую работу на предприятии;</li> <li>- методику анализа использования основных фондов;</li> <li>- методику анализа материально-технических, трудовых и финансовых ресурсов;</li> </ul>	<p>108 (27)</p>	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методику анализа доходов, расходов и прибыли предприятия;</li> <li>- методику анализа расходов на оплату труда работников;</li> <li>- методику анализа объема деятельности предприятия</li> <li>- финансовую отчетность организации и её анализ</li> </ul>			
ОП. 04	<p>В результате изучения вариативной части дисциплины <b>«Бухгалтерский учет»</b> обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>учет расчетов по оплате труда</i></li> <li>- <i>учет основных средств и нематериальных активов</i></li> <li>- <i>учёт расходов, доходов и финансовых результатов</i></li> </ul>	108 (39)	72 (26)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
ОП. 05	<p>В результате изучения вариативной части дисциплины <b>«Здания и инженерные системы гостиниц»</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>применять принципы эффективного решения технологических ситуационных задач и оценка технического уровня организации работы;</i></li> <li>- <i>делать выбор современного решения интерьеров для помещений гостиниц и туристских комплексов;</i></li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>особенности функционирования индустрии гостеприимства;</i></li> <li>- <i>правовые нормы проектирования;</i></li> </ul>	108 (39)	72 (26)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– объёмно-планировочные решения зданий и сооружений</li> <li>– техническую эксплуатацию гостиничных предприятий</li> <li>- методы расчета основных показателей технологических решений предприятий</li> </ul>				тодателями
ОП.07	<p>В результате изучения вариативной дисциплины</p> <p><b>«Психология и этика профессиональной деятельности»</b></p> <p>обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- применять правила делового этикета в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия общей психологии;</li> <li>- сущность психологических процессов;</li> <li>- современные представления о личности, ее структуре и возрастных изменениях;</li> <li>- основные правила профессиональной этики и приемы делового общения в коллективе.</li> </ul>	81 (81)	54 (54)	Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475	Лист согласования с работателями
ОП.08	<p>В результате изучения вариативной дисциплины</p> <p><b>«Сервисная деятельность»</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правильно выстраивать отношения (в конкретной зоне) с потребителем услуги;</li> <li>-проанализировать процесс оказания услуги;</li> <li>-оценивать и использовать прогрессивные формы обслуживания;</li> </ul>	108 (108)	72 (72)	Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475	

	<p>-способствовать удовлетворению многообразных потребностей и различных индивидуальных запросов.</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сервис как деятельность;</li> <li>- сервис как потребность;</li> <li>- социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности;</li> <li>- исторические предпосылки возникновения сервисной деятельности на примере России;</li> <li>- служба быта как институт формирования разумных потребностей человека;</li> <li>- социальные-культурные услуги;</li> <li>- качество сервисных услуг;</li> <li>- основы этического знания и профессиональной этики;</li> <li>- гостиничный сервис: общая характеристика;</li> <li>- совещание и его сервисное обслуживание;</li> <li>-управление сервисным предприятием;</li> <li>- организация ресторанного бизнеса;</li> <li>- основные виды рекламной деятельности;</li> <li>- мировой рынок услуг и его значение.</li> </ul>			Лист согласования с работодателями
ОП.09.	<p>В результате изучения вариативной дисциплины <b>«Профессиональный иностранный язык»</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общаться на английском языке (устно и письменно) на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>-переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> </ul>	153 (153)	102 (102)	Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475

	<p>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p> <p>- работать с источниками профессиональной направленности на иностранном языке</p> <p><b>знать:</b></p> <p>– лексический и грамматический минимум для осуществления профессиональной деятельности с использованием иностранного языка</p>		Лист согласования с работодателями
ОП. 10.	<p>В результате изучения вариативной дисциплины «<b>Организация гостиничного бизнеса</b>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;</li> <li>- контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.</li> <li>- применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</li> <li>- использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;</li> <li>- осуществлять контроль качества предоставляемых услуг;</li> <li>- осуществлять контроль за размещением потребителей;</li> <li>- управлять конфликтами и стрессами в профессиональной деятельности;</li> <li>- рассматривать претензии и принимать меры по их предотвращению;</li> </ul>	81 (81)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>

	<p>вращению;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль за работой персонала, за обеспечением чистоты и порядка в помещениях гостиниц и туристских комплексов, за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;</li> <li>- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</li> <li>- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</li> </ul> <p><b><u>знать:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиничные предприятия: понятие, классификация, типология.</li> <li>- гостиничный продукт как комплекс услуг.</li> <li>- нормативные правовые акты РФ и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти.</li> <li>- государственное регулирование гостиничного дела.</li> <li>- организацию и развитие предприятий индустрии гостеприимства</li> <li>- организационную и управленческую структуру гостиничного комплекса</li> <li>- объемно-планировочные и санитарно-технические требования к сооружениям средств размещения</li> <li>- обеспечение безопасности в средствах размещения</li> <li>- взаимодействие гостиничных предприятий с турфирмами.</li> <li>- предприятия питания в гостиничном сервисе</li> <li>- организацию и предоставление дополнительных услуг.</li> <li>- профессиональную этику работников гостиничных предприятий.</li> <li>- клиентов гостиничных предприятий.</li> </ul>		
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>цены и ценообразование в гостиницах.</i></li> <li>- <i>рекламную и информационно-справочную деятельность.</i></li> <li>- <i>новые технологии гостиничного сервиса.</i></li> </ul>				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>1059 (141)</b>	<b>706 (94)</b>		
ПМ. 01	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Бронирование гостиничных услуг»</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>давать характеристику технологического цикла обслуживания гостей в зависимости от вместимости и категории гостиницы.</i></li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>общую характеристику гостиничной индустрии.</i></li> <li>- <i>бронирование как начало операционного процесса обслуживания гостей.</i></li> <li>- <i>стандарты поведения работников службы бронирования.</i></li> </ul>	270 (9)	180 (6)	Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475	Лист согласования с работодателями
ПМ. 02	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Прием, размещение и выписка гостей»</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>разрабатывать инновационные продукты для гостиниц</i></li> </ul> <p><b>знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>перспективные технологии обслуживания гостей</i></li> </ul>	247 (6)	165 (4)	Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475	Лист согласования с работодателями
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Организация обслуживания гостей в процессе про-</b>	270 (6)	180 (4)	Федеральный государственный образователь-	



	<p><b>живания»</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>разрабатывать организационную структуру гостиничного предприятия</i></li> <li><b>знать</b></li> <li>- <i>структуру и функции хозяйственной службы</i></li> </ul>			<p>ный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
ПМ.04	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «<b>Продажа гостиничного продукта</b>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;</i></li> <li>- <i>разрабатывать анкеты и опросные листы;</i></li> <li>- <i>составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты</i></li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения</i></li> </ul>	162 (12)	108 (8)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
ПМ.05	<p>В результате изучения вариативного профессионального модуля <b>Выполнение работ по рабочей профессии «Портье»</b> обучающийся должен</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Встреча и регистрация гостей гостиничного комплекса или</i></li> </ul>	108 (108)	72 (72)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденный приказом</p>

	<p>иногo средства размещения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ввод данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения;</li> <li>- Выдача зарегистрированным гостям ключей от номера гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>- Информирование гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>- Прием и передача информации, корреспонденции для гостей гостиничных комплексов или иных средств размещения;</li> <li>- Прием на хранение ценностей гостей гостиничных комплексов или иных средств размещения;</li> <li>- Внесение данных по заказам гостей в информационную систему гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>- Прием заказов гостей на основные и дополнительные услуги гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>- Выполнение услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>- Проведение расчетов с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения;</li> <li>- Проведение текущего аудита службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>- Передача дел и отчетов по окончании смены дежурному ад-</li> </ul>		<p>женный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475</p> <p>профессиональный стандарт «Работник по приему и размещению гостей», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 05.09.2017г №659н, зарегистрирован в Минюсте от 22.09.2017г №48310.</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
--	--	--	---

	<p><i>министратуру службы приема и размещения;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение расчетных операций при отъезде гостей из гостиничного комплекса или иного средства размещения;</li> <li>- Хранение и выдача багажа гостей гостиничных комплексов и иных средств размещения.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения</li> <li>– Обрабатывать информацию о гостях гостиничного комплекса или иного средства размещения с использованием специализированных программных комплексов</li> <li>– Осуществлять расчеты с гостями во время их размещения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме</li> <li>– Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения</li> <li>– Информировать о деятельности служб и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения</li> <li>– Хранить ключи и ценности гостей в соответствии с правилами гостиничного комплекса или иного средства размещения</li> <li>– Осуществлять расчеты с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме</li> <li>– Осуществлять текущий аудит службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения</li> </ul>		
--	---	--	--

	<p>– Осуществлять расчеты с гостями во время их выезда из гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме</p> <p>– Оформлять документы, подтверждающие пребывание гостя в гостиничном комплексе или ином средстве размещения</p> <p><u>знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность средств размещения</li> <li>- Правила приема и обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения</li> <li>- Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения</li> <li>- Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме</li> <li>- Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения</li> <li>- Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения</li> <li>- Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения</li> <li>- Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения</li> <li>- Требования охраны труда</li> <li>- Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</li> <li>- Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей</li> </ul>		
--	--	--	--

## 6. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование учебных дисциплин (модулей)	№ Приложения
1	2	3
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	
ОУД.(б)01	Русский язык	Приложение 1
ОУД.(б)02	Литература	Приложение 2
ОУД.(б)03	Иностранный язык	Приложение 3
ОУД.(б)04	История	Приложение 4
ОУД.(б)05	Физическая культура	Приложение 5
ОУД.(б)06	Основы безопасности жизнедеятельности	Приложение 6
ОУД.(б)07	Обществознание	Приложение 7
ОУД.(б)08	География	Приложение 8
ОУД.(б)09	Экология	Приложение 9
ОУД.(б)10	Естествознание	Приложение 10
ОУД.(б)11	Астрономия	Приложение 11
ОУД. (п)12	Математика	Приложение 12
ОУД. (п)13	Информатика	Приложение 13
ОУД. (п)14	Экономика	Приложение 14
ОУД. (п)15	Право	Приложение 15
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	
ОГСЭ.01.	Основы философии	Приложение 16
ОГСЭ.02.	История	Приложение 17
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	Приложение 18
ОГСЭ.04.	Физическая культура	Приложение 19
ОГСЭ.05.	Основы бюджетной грамотности	Приложение 20
ОГСЭ.06.	История потребительской кооперации России	Приложение 21
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	
ЕН.01.	Математика	Приложение 22
ЕН.02.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Приложение 23
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	
ОП.01	Менеджмент	Приложение 24

ОП.02	Правовое и документационное обеспечение	Приложение 25
ОП.03	Экономика организации	Приложение 26
ОП.04	Бухгалтерский учет	Приложение 27
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц	Приложение 28
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 29
ОП.07	Психология и этика профессиональной дея-	Приложение 30
ОП.08	Сервисная деятельность	Приложение 31
ОП.09	Профессиональный иностранный язык	Приложение 32
ОП.10	Организация гостиничного бизнеса	Приложение 33
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
ПМ.01	Бронирование гостиничных услуг	Приложение 34
ПМ.02	Прием, размещение и выписка гостей	Приложение 35
ПМ.03	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	Приложение 36
ПМ.04	Продажи гостиничного продукта	Приложение 37
ПМ.05	Выполнение работ по рабочей профессии "Портье"	Приложение 38
УП	Программа учебной практики	Приложение 39
ПП	Программа производственной практики (по профилю специальности)	Приложение 40
ПДП	Программа производственной практики (преддипломной)	Приложение 41

## **7. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы**

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

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляется в соответ-

ствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (утв. приказом Министерства образования и науки РФ №475 от 07 мая 2014 г., зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 26 июня 2014 г. №32876.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках учебной дисциплины или профессионального 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;
- проверка выполнения заданий практических работ;
- собеседование.

Промежуточный контроль по дисциплине, МДК - это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса. К формам промежуточного контроля относятся экзамен, дифференцированный зачет и зачет.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний определяются рабочими программами дисциплин в соответствии с требованиями к уровню освоения ОК и ПК.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится по всем дисциплинам, составным частям профессионального модуля. Основными формами про-

межуточной аттестации являются: экзамен по отдельной дисциплине, зачет или дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю, квалификационный экзамен по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям рабочих, должностям служащих». Зачет или дифференцированный зачет проводятся за счет времени, выделенного на изучение дисциплины или проведение практики.

Обязательными экзаменами в общеобразовательном цикле являются «Русский язык» и «Математика», сдаваемые обучающимися в письменной форме. Экзамены по профильным предметам «Экономика» и «Право» проводятся в устной форме по билетам.

Экзамен (квалификационный) проводится по завершению изучения профессионального модуля. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» и оценка за экзамен (квалификационный) по пятибалльной шкале. Оценка за экзамен (квалификационный) является итоговой оценкой по результатам освоения модуля.

Квалификационный экзамен проводится в форме независимой оценки компетентностных образовательных результатов с участием внешних экспертов (работодателей). Квалификационный экзамен проводится только по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям рабочих, должностям служащих» основной профессиональной образовательной программы при непосредственном участии работодателей и с присвоением обучающемуся квалификации рабочего или служащего.

По всем дисциплинам теоретического обучения, включенных в учебный план, выставляется итоговая оценка по пятибалльной шкале с учётом результатов промежуточной аттестации, исходя из среднего значения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП СПО ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисци-



плинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются Техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» после предварительного положительного заключения работодателей. В качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

## **7.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Требования к выпускным квалификационным работам (далее - ВКР) изложены в Положении о порядке организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза», в котором описывается:

- где, как, кем разрабатывается и утверждается тематика ВКР;
- взаимосвязь тематики с содержанием профессиональных модулей;
- участие работодателей в разработке тематики;
- участие работодателей в оценке ВКР;
- сроки представления ВКР;
- требования к оформлению;
- критерии оценки ВКР.

Выполнение ВКР призвано способствовать систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников ФГОС СПО.

ВКР выполняется в виде дипломной работы.

Темы ВКР разрабатываются преподавателями Техникума совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем с учетом специфики места прохождения преддипломной практики.

Обучающийся имеет право выбрать тему ВКР из числа предложенных Техникумом, а также предложить свою тему ВКР с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Темы ВКР должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Выполнение ВКР осуществляется обучающимся с соблюдением сроков, установленных в календарном плане. На выполнение ВКР учебным планом по специальности предусмотрено 4 недели.

При написании и оформлении ВКР обучающиеся руководствуются нормативными и методическими основаниями, которые находятся в папке общего пользования на компьютерах в библиотеке Техникума.

### **7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.11 Гостиничный сервис проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа), тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится после освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена, успешной сдачи всех экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям, успешного завершения преддипломной практики.

Объем времени, отведенный на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации в соответствии с требованиями ФГОС СПО, составляет 6 недель, в том числе на подготовку дипломной работы – 4 недели, на защиту – 2 недели.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации подробно разъясняется в Программе ГИА по специальности, ежегодно обновляемой и утверждаемой педагогическим советом АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза».