



**Профессиональное образовательное учреждение
«Колледж предпринимательства и отраслевых технологий»
(ПОУ «КПОТ»)**

454111, г. Челябинск, ул. Комсомольская, 13 тел.: +7-908-579-25-00,
+7 (351) 261-92-00 e-mail: kpiot@kpiot.ru сайт: kpiot.ru

Утверждаю
Директор ПОУ «КПОТ»
_____ Королёва Л.А.

«31» мая 2023 г.

М.п.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
среднее профессиональное образование

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.16 Туризм и гостеприимство

форма обучения: очная

Квалификация выпускника

специалист по туризму и гостеприимству

Нормативный срок обучения:

на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев

2023 год

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ директора

№ 171 от «31» мая 2023 г.

Протокол Педагогического совета

№ 8 от «31» мая 2023 г.

СОГЛАСОВАНО:

Протокол Учебно-методического совета

№ 8 от «29» мая 2023 г.

Протокол Студенческого комитета

№ 8 от «29» мая 2023 г.

Протокол Родительского комитета

№ 8 от «29» мая 2023 г.

Заключение от работодателя

от «18» мая 2023 г.

Рецензия на образовательную программу

от «19» мая 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1 Общие положения.....	4
Раздел 2 Общая характеристика образовательной программы	6
Раздел 3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	7
Раздел 4 Планируемые результаты освоения образовательной программы	8
Раздел 5 Структура образовательной программы.....	21
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	26
Раздел 7. Порядок проведения государственной итоговой аттестации.....	27
Раздел 8. Применяемые образовательные технологии.....	29
Раздел 9. Воспитательная деятельность.....	29
Раздел 10. Регламент обновления образовательной программы	32

Раздел 1 Общие положения

1.1 Реализуемая образовательная программа

1.1.1 Настоящая основная профессиональная образовательная программа специальности среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство (далее – ОПОП СПО или образовательная программа), разработана Профессиональным образовательным учреждением «Колледж предпринимательства и отраслевых технологий» (далее - ПОУ «КПОТ») на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 12 декабря 2022 г. N 1100, с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (организатор-разработчик Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм), на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее - ФГОС СОО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями), на основе положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), утвержденной Приказом Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014, с изменениями и дополнениями).

1.1.2 Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства просвещения РФ от 12 декабря 2022 г. N 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство», (зарегистрирован в Минюсте РФ 24 января 2023 г., регистрационный N 72111);

– Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», зарегистрированного в Минюсте РФ 7 июня 2012 г., регистрационный N 24480 (с изменениями и дополнениями)

– Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. N 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования», зарегистрированного в Минюсте РФ 22 декабря 2022 г., регистрационный N 71763 (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями в действующей редакции);

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 апреля 2021 года, регистрационный N 63180) (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным

программам среднего профессионального образования», зарегистрированного в Минюсте РФ 7 декабря 2021 г., регистрационный N 66211 (с изменениями и дополнениями);

– Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. № Р-42 «Об утверждении Методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся», зарегистрированного в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г., регистрационный N 59778 (с изменениями и дополнениями);

– Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 года № 2039-р «Об утверждении стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023 гг.»;

– Письмо Министерства просвещения РФ от 1 марта 2023 г. N 05-592 «О направлении рекомендаций» (Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования)

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.12.2020 г. № 712 «О внесении изменений в некоторые федеральные образовательные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся»;

– Приказ Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. N 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. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», (зарегистрирован в Минюсте РФ 17 июня 2022 г., регистрационный N 68887)

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», (зарегистрировано в Минюсте РФ 26 мая 2015 г., регистрационный N 37395)

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 5 сентября 2017 г. N 659н «Об утверждении профессионального стандарта "Работник по приему и размещению гостей», (зарегистрировано в Минюсте РФ 22 сентября 2017 г., регистрационный N 48310);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен», (зарегистрировано в Минюсте РФ 11 апреля 2022 г., регистрационный N 68146)

– Устав ПОУ «КПОТ».

1.1.3 Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и систему документов, разработанную и утвержденную Колледжем на основе федеральных государственных образовательных стандартов, с учетом потребностей регионального рынка труда и заключений работодателей Челябинской области.

1.1.4 ОПОП регламентирует планируемые образовательные результаты, содержание, организационно-педагогические условия и технологии реализации образовательной программы, оценку качества подготовки выпускника и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, программу государственной итоговой аттестации, контрольно – оценочные и методические материалы,

обеспечивающие качество подготовки обучающихся, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

Раздел 2 Общая характеристика образовательной программы

2.1 Основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство разработана в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена: специалист по туризму и гостеприимству, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861 (с изменениями и дополнениями).

2.2 ОПОП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

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

Получение среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по ОПОП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, реализуемой на базе основного общего образования в очной форме – 2 года 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной и заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения не более чем на 1 год.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования со сроком обучения 2 года 10 месяцев - 4428 академических часов.

2.3 При поступлении на обучение по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности обучающихся – инвалидов или лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – лиц с ОВЗ), по их личному заявлению Колледжем разрабатывается адаптированная образовательная программа.

Инвалид, указавший в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной образовательной программе, должен предъявить справку, выданную бюро медико-социальной экспертизы, и индивидуальную программу реабилитации и абилитации инвалида (ИПРА) (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда. Абитуриент с ОВЗ, указавший в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной образовательной программе, предъявляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о создании в Колледже необходимых специальных условиях обучения.

По личному заявлению поступившего на обучение по образовательной программе инвалида, лица с ОВЗ, возможно обучение по индивидуальному учебному графику или индивидуальному учебному плану, увеличивающему срок получения образования не более чем на 1 год по сравнению с нормативным сроком освоения ППССЗ соответствующей формы обучения.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают

возможность приема-передачи информации в доступных для них формах (в зависимости от вида нарушения здоровья).

Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ Колледж устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья. При необходимости из часов вариативной составляющей в учебный план добавляются адаптационные дисциплины, предназначенные для учета индивидуальных особенностей здоровья обучающихся – инвалидов и обучающихся с ОВЗ. Выбор адаптационных дисциплин и их количество определяется в зависимости от вида нарушения здоровья и от заключения ПМПК и/или ИПРА обучающихся.

При необходимости для обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия для прохождения практики в форме практической подготовки, государственной итоговой аттестации.

2.4 Образовательная деятельность при освоении отдельных компонентов образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство организуется в форме практической подготовки.

2.5 Обучение по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство осуществляется на русском языке.

2.6 Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в ОПОП рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в ПООП примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

2.7 Реализация образовательной программы осуществляется ПОУ «КПОТ» как самостоятельно, так и посредством сетевой формы. С применением сетевой формы обучения реализуются следующие компоненты образовательной программы: ПМ.02 Предоставление гостиничных услуг, ПМ.03 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих : 11176 Бармен.

Раздел 3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие ОПОП по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство могут осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство должен быть готов к выполнению следующих видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО:

- организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства;
- предоставление гостиничных услуг;

а также вид деятельности по освоению профессии рабочего, должности служащего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение

- Выполнение работ по профессии: 11176 Бармен

3.2 Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	специалист по туризму и гостеприимству
Предоставление гостиничных услуг	ПМ.02 Предоставление гостиничных услуг	
Выполнение работ по профессии: 11176 Бармен	ПМ.03 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих : 11176 Бармен	Бармен

Раздел 4 Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1 Планируемые результаты освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО:

4.1.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: 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>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах</p>

		структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03	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>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать	<p>Умения: организовывать работу коллектива</p>

	в коллективе и команде	и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
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	Умения: описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: 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
		Знания: 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 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: 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

		<p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
		<p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

4.1.2. Профессиональные компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	<p>Навыки:</p> <p>Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства</p> <p>Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры</p>
		<p>Умения:</p> <p>Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)</p> <p>Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры</p> <p>Владеть культурой межличностного общения</p>
		<p>Знания:</p> <p>Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства</p> <p>Основы трудового законодательства Российской Федерации</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии</p> <p>Оказывать первую помощь</p> <p>Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги</p> <p>Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг</p> <p>Программное обеспечение деятельности туристских организаций</p> <p>Этику делового общения</p> <p>Основы делопроизводства</p>

ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Навыки: Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
		Умения: Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов
		Знания: Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Программное обеспечение деятельности туристских организаций Основы делопроизводства
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Навыки: Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)
		Умения: Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры
		Знания: 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
ПК 1.4.	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	Навыки: Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры
		Умения: Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры
		Знания: Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства Основы трудового законодательства

		<p>Российской Федерации</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии</p> <p>Оказание первой помощи</p> <p>Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги</p> <p>Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг</p> <p>Программное обеспечение деятельности туристских организаций</p> <p>Этику делового общения</p> <p>Основы делопроизводства</p>
ПК 2.1.	<p>Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей</p>	<p>Навыки:</p> <p>Оказания помощи в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц</p> <p>Встречи и регистрации гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Ввода данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения</p> <p>Выдачи зарегистрированным гостям ключей от номера гостиничного комплекса или иного средства размещения и их хранение</p> <p>Информирования гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Приема на хранение ценностей гостей гостиничных комплексов или иных средств размещения</p> <p>Прием заказов гостей на основные и дополнительные услуги гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Выполнение услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Проведение расчетов с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения</p> <p>Проведение расчетных операций при отъезде гостей из гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Хранение и выдача багажа гостей гостиничных комплексов и иных средств размещения</p> <p>Приема корреспонденции для гостей и ее доставка адресату</p>

		<p>Приема и учета запросов и просьб гостей по услугам в гостиничном комплексе или ином средстве размещения и городе (населенном пункте), в котором оно расположено</p> <p>Использовать специализированные программные комплексы, применяемые в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Умения:</p> <p>Предоставлять гостям информацию о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Предоставлять гостям информацию о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения</p> <p>Оказывать помощь в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц</p> <p>Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Принимать и отвечать на гостевые запросы, в том числе по телефону, и контролировать их выполнение службами гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Обрабатывать информацию о гостях гостиничного комплекса или иного средства размещения с использованием специализированных программных комплексов</p> <p>Осуществлять расчеты с гостями во время их размещения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме</p> <p>Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Информировать о деятельности служб и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Хранить ключи и ценности гостей в соответствии с правилами гостиничного комплекса или иного средства размещения</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>Знания: Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов Технологии организации процесса питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Гостиничный маркетинг и технологии продаж Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p>
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять эксплуатацию	<p>Навыки: Контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб</p>

	<p>номерного фонда гостиничного предприятия</p>	<p>питания, приема и размещения, номерного фонда Взаимодействия с отделами (службами) гостиничного комплекса Управления конфликтными ситуациями в департаментах (службах, отделах) Подготовка отчетов о своей работе за смену Проведение текущего аудита службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения Передача дел и отчетов по окончании смены дежурному администратору службы приема и размещения</p> <p>Умения: Анализировать результаты деятельности служб питания, приема и размещения и номерного фонда, а также потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда Контролировать последовательность применения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте, при работе с инвентарем, стационарным оборудованием, сейфами, хранилищами и другим оборудованием</p> <p>Знания: Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов Технологии организации процесса питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Гостиничный маркетинг и технологии продаж Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения Специализированные информационные программы и технологии, используемые в</p>
--	---------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме</p> <p>Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения</p> <p>Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения</p> <p>Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p>
ПК 2.3.	<p>Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг</p>	<p>Навыки:</p> <p>Помощь в получении услуг по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, информации по работе городского транспорта, об офисных услугах, услугах магазинов, ресторанов, баров, медицинских учреждений и прочих услуг, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения</p> <p>Информирования гостей о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Информирования гостей о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения</p> <p>Умения:</p> <p>Находить информацию об услугах по</p>

		<p>бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, по работе городского транспорта, об офисных услугах, о работе магазинов, ресторанов, баров, казино, медицинских учреждений и о прочих услугах, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения</p> <p>Предоставлять дополнительные услуги, связанные с выполнением запросов и просьб гостей по услугам в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения</p> <p>Разрешать возникшие у гостей проблемы, связанные с услугами в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения</p> <p>Знания:</p> <p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p>Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов</p> <p>Технологии организации процесса питания</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы</p> <p>Гостиничный маркетинг и технологии продаж</p> <p>Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения</p> <p>Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме</p> <p>Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>средствах размещения</p> <p>Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения</p> <p>Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения</p> <p>Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p>
ПК 2.4.	Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг	<p>Навыки:</p> <p>Оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных</p> <p>Распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных</p> <p>Планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса</p> <p>Координации и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p> <p>Стимулирования подчиненных и реализация мер по обеспечению их лояльности</p> <p>Организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте</p> <p>Умения:</p> <p>Осуществлять расчеты с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме</p> <p>Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Осуществлять текущий аудит службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Осуществлять расчеты с гостями во время их выезда из гостиничного комплекса или иного средства размещения в</p>

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

		гостиницах и иных средствах размещения
ПК 3.1	Выполнять работы по профессии Бармен	<p>Умения: организовывать рабочее место; соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей; соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса; подготавливать бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях; осуществлять прием заказа на напитки; принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета; размещать заказ потребителя; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок; готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу</p> <p>Знания: нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; правила и очередность подачи напитков; правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; правила сочетаемости напитков и блюд; правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.</p>

Раздел 5 Структура образовательной программы

5.1 Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство на базе основного общего образования, разработанная ПОУ «Колледж предпринимательства и отраслевых технологий», имеет следующую структуру:

- Дисциплины (модули)
- Практика
- Государственная итоговая аттестация

Образовательная программа включает циклы:

Общеобразовательная подготовка, в том числе:

- общеобразовательные учебные дисциплины базовые

Профессиональная подготовка, в том числе:

- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл

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

5.2 Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин (модулей) ОПОП по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство Колледж определяет самостоятельно с учетом Примерной программы по данной специальности (Учебный план с календарным учебным графиком прилагается).

5.3 Получение СПО по данной образовательной программе осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство. Нормативно - правовую основу реализации среднего общего образования, помимо вышеперечисленных законодательных и распорядительных документов (Раздел 1), составляет пакет документов, разработанных ФГБОУ ДПО «Институтом Развития профессионального образования»: Методика преподавания общеобразовательных дисциплин, методические рекомендации по организации обучения (разработке дидактических материалов) по общеобразовательным дисциплинам, примерные рабочие программы по общеобразовательным дисциплинам (базовый уровень: вариант 1, вариант 2, вариант 3) для профессиональных образовательных организаций, примерные учебно-методические комплексы по общеобразовательным дисциплинам, примерные фонды оценочных средств по общеобразовательным дисциплинам.

Реализация среднего общего образования на базе основного общего образования в рамках образовательной программы СПО находит отражение в общеобразовательном цикле учебного плана. Общеобразовательный цикл - обязательный раздел учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования, реализуемой на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, содержащий общеобразовательные учебные дисциплины.

Общеобразовательный цикл включает в себя обязательные общеобразовательные учебные дисциплины учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования, а также учебную дисциплину «Индивидуальный проект» с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования

Общеобразовательные учебные дисциплины - учебные дисциплины из обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования с учетом осваиваемой профессии, которые изучаются обучающимися на базовом уровне. Принципы профессионально-ориентированной направленности реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой специальности, и выбора не менее двух общеобразовательных учебных дисциплин с увеличенным объемом на освоение содержания (в соответствии с Вариантом-2 или Вариантом-3 Примерных рабочих программ), а также выполнения обучающимися индивидуального проекта в рамках общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности. Учет профессиональной направленности образовательной программы среднего профессионального образования при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство включает следующие обязательные

общеобразовательные учебные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», из них общеобразовательные учебные дисциплины с увеличенным объемом на освоение содержания: «Обществознание», «Информатика», «География» в соответствии с примерными программами Вариант 2, «Иностранный язык» в соответствии с примерными программами Вариант 3.

В целях выполнения требования ФГОС СОО о том, что в учебных планах должно быть предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта, в Общеобразовательный цикл включена учебная дисциплина «Индивидуальный проект».

Экзамены предусмотрены по дисциплинам: «Русский язык» и «Литература» (комплексный), «Математика», "Информатика". По остальным дисциплинам Общеобразовательного цикла формой аттестации является дифференцированный зачет.

5.4 Профессиональная подготовка образовательной программы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Общий объем образовательной программы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (квалификации специалиста - специалист по туризму и гостеприимству), на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования составляет 4428 часов, из них:

Общеобразовательный цикл - 1476 часов,

Цикл Профессиональная подготовка – 2952, включающий:

Дисциплины - не менее 1476 часов (по УП - 2196 часов),

Практики - не менее 432 часов (по УП- 540 час),

Государственная итоговая аттестация - 216 часов.

Обязательная часть составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение, вариативная часть образовательной программы - не менее 30 процентов.

Вариативная часть образовательной программы дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

Вариативная часть ОПОП составляет 828 часов, что соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта СПО по данной специальности и дает возможность углубления подготовки обучающегося согласно получаемой квалификации «специалист по туризму и гостеприимству», с учетом требований профессиональных стандартов к результатам освоения образовательной программы, и включает:

Социально-гуманитарный цикл - 86 ч.,

Общепрофессиональный цикл – 78 ч.,

Профессиональный цикл – 664 ч., в том числе на введение дополнительных МДК: МДК.02.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания;

Таким образом, вариативная часть ОПОП составляет 828 часов, что соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта СПО по данной специальности и дает возможность углубления подготовки обучающегося согласно получаемой квалификации «специалист по туризму и гостеприимству».

5.5 При освоении социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального циклов (далее - учебные циклы) выделяется объем учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы. В общем социально-гуманитарном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной

программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики в профессиональном цикле, в том числе в форме практической подготовки, и самостоятельной работы обучающихся.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплин: "История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Безопасность жизнедеятельности", "Физическая культура", "Основы финансовой грамотности", "Основы бережливого производства".

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

Дисциплина "Физическая культура" должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний. Общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет 118 академических часов.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии) образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

5.6 Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплин: "Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве", "Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса", "Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве", "Менеджмент в туризме и гостеприимстве", "Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве", "Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела", "Иностранный язык" (второй), "Психология делового общения и конфликтология".

5.7 Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности квалификации специалиста «специалист по туризму и гостеприимству», предусмотренными ФГОС СПО.

5.8 На проведение учебных занятий и практики в образовательной программе выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения (по учебному плану ПОУ «КПОТ» данной ОПОП на проведение учебных занятий и практик отведено 77,04% объема учебных циклов образовательной программы).

5.9 При реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство предусмотрено обязательное выполнение курсовых работ: по МДК.02.02 «Организация деятельности службы управления номерного фонда и дополнительных услуг» в 6 семестре.

Курсовые работы (проекты) планируются после окончания изучения дисциплин и междисциплинарных курсов или соответствующих их разделов. Консультации по курсовому проектированию проводятся в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарных курсов. При курсовом проектировании может осуществляться деление групп на подгруппы численностью 8-15 человек в зависимости от численности студентов в группе.

5.10 При планировании самостоятельной работы студентов преподаватели могут использовать следующие виды заданий: решение упражнений и задач по программированию и моделированию, выполнение расчетно-графических работ, анализ производственных ситуаций, решение ситуационных производственных задач, подготовка к деловым играм и участие в них, работа на тренажерах, подготовка рефератов, докладов,

сообщений, подготовка к семинарам, постановка экспериментов, исследовательская и аналитическая работа и др.

5.11 Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки, чередуясь с учебными занятиями.

Объем образовательной программы, выделяемый на практику составляет 540 академических часов (33%), не менее 432 академических часов, что соответствует ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Учебная практика составляет 2 недели, производственная практика 13 недель проводится после освоения содержания МДК и прохождения учебной практики по профессиональному модулю на базе предприятий, соответствующих профилю подготовки.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Аттестация по итогам учебной и производственной практик проводится в форме защиты отчетов в счет объема часов, отведенных на соответствующий этап практики. Оценка, выставляемая по итогам практики - «дифференцированный зачет» (по 5-ти балльной шкале).

Учебная практика в форме практической подготовки требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, с учетом профессиональных стандартов (при наличии).

Производственная практика проводится в форме практической подготовки, и организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, реализуется в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

5.12 В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой образовательной организацией, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Все дисциплины и профессиональные модули являются обязательными для аттестации элементами. Их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации: зачетом, дифференцированным зачетом или экзаменом; также промежуточная аттестация может проводиться в форме комплексных экзаменов и дифференцированных зачетов.

По профессиональным модулям обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен по модулю, который проводится после освоения всех междисциплинарных курсов и прохождения всех видов практик, относящихся к соответствующему профессиональному модулю.

Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8-ми, а суммарное количество зачетов и дифференцированных зачетов -10-ти (без учета зачетов по

физической культуре).

5.14 Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

На государственную итоговую аттестацию отводится 216 академических часов.

5.15 Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее - оценочные материалы), разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее - оператор).

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий. Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

5.16 Перечень тем и заданий для дипломного проекта (работы) определяется Программой государственной итоговой аттестации, которая ежегодно пересматривается. Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается ведущими преподавателями, согласовывается с работодателями, рассматривается на заседании Педагогического совета, утверждается директором колледжа и доводится до сведения студентов не позднее 6-ти месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1 Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя требования к материально-техническому оснащению лабораторий, мастерских, баз практик, требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы, требования к кадровым условиям реализации образовательной программы, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы.

6.2 Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы:

Колледж располагает на законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПОО.

6.3 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы.

Колледжем обеспечивается минимально необходимый для реализации образовательной программы перечень лабораторий.

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Колледжа.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного

обеспечения.

Библиотечный фонд Колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося:

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

Условия реализации материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательной программы прилагаются к ОПОП.

6.4 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 06 Связь, информационные и коммуникационные технологии и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 06 Связь, информационные и коммуникационные технологии, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Кадровые условия реализации образовательной программы прилагаются к ОПОП.

6.5 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки.

В целях совершенствования образовательной программы Колледж при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Раздел 7. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

7.1 Государственная итоговая аттестация обучающихся по основной профессиональной образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). На государственную итоговую аттестацию отводится 216 академических часов.

7.2 Процедура государственной итоговой аттестации по основной

профессиональной образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство представлена локальными нормативными актами (прилагаются):

1. Программой ГИА

2. Порядком проведения ГИА

7.3 Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником выпускной работы, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Темы дипломного проекта (работы) определяются и утверждаются Колледжем, и доводятся до сведения выпускника не позднее чем за 6 месяцев до даты начала государственной итоговой аттестации. Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР на основании заявления, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности, и отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Для утверждения темы дипломного проекта (работы), предложенной самим обучающимся, необходимо:

– согласовать желаемую тему с руководителем и с представителем работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей;

– на заседании отделения обосновать целесообразность данной темы (положительное решение фиксируется в протоколе заседания отделения, обучающийся получает выписку из протокола заседания отделения);

– заведующему отделения совместно с обучающимся необходимо представить и получить положительное решение о целесообразности написания дипломного проекта (работы) на тему, предложенную обучающимся, на Учебно- методическом совете и утвердить ее на Педагогическом совете.

Распределение тем дипломного проекта (работы) среди обучающихся осуществляет заведующий отделения на основании их письменных заявлений.

Для подготовки дипломного проекта (работы) обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за обучающимися тем дипломного проекта (работы), назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора Колледжа.

7.4 Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включенных образовательной организацией в Программу ГИА, на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий, разрабатываемых оператором. Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Задание и все необходимые материалы предоставляются участникам демонстрационного экзамена непосредственно перед началом выполнения задания.

Раздел 8. Применяемые образовательные технологии

В ПОУ «КПОТ» основными направлениями совершенствования системы преподавания в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (далее - СПО) на базе основного общего образования являются: преподавание общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности ОПОП СПО.

Учет профессиональной направленности ОП СПО при реализации среднего общего образования осуществляется за счет обновления содержания общеобразовательных дисциплин путем формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине, перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой специальности, и выбора не менее двух общеобразовательных дисциплин с увеличенным объемом базового уровня (в соответствии с Вариантом-2 или Вариантом-3 Примерных рабочих программ) на освоение содержания, а также выполнения обучающимися индивидуального проекта в рамках общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности

На теоретических и практических занятиях профильной направленности, в том числе в форме практической подготовки применяются проблемно-ориентированные кейсы на основе реальных ситуаций из профессиональной деятельности, проводятся деловые и имитационные игры с анализом речи участников образовательного процесса. Также проводятся бинарные занятия как одна из форм реализации междисциплинарных связей и интеграции дисциплин. Бинарные занятия предполагают создание условий для мотивированного применения практических знаний, умений и навыков на основе интеграции нескольких учебных предметов. На подобных занятиях обучающиеся приобретают опыт межкультурной коммуникации.

Для реализации ОПОП совершенствуется и оптимизируется процесс передачи возрастающего объема информации в учебных дисциплинах, междисциплинарных курсах и профессиональных модулях, применяется проектное, разноуровневое, проблемное, интенсивное, модульное и интегративное обучение, технологии игрового моделирования, новых информационных технологий (в том числе, открытое обучение в Интернет).

Применение активных и интерактивных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий, обучения в сотрудничестве (системы «репетитор», «консультант», «малая группа»), сбор Портфолио, формирование репутации в сочетании с внеаудиторной работой способствуют формированию и развитию востребованных общих и профессиональных компетенций будущих специалистов.

Реализация компонентов образовательной программы (учебной и производственной практик) организуется в форме практической подготовки в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом. Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Раздел 9. Воспитательная деятельность

Важнейшим средством достижения эффективности педагогического процесса в колледже является комплекс мер по управлению качеством воспитательной работы.

Воспитательный процесс в Профессиональном образовательном учреждении «Колледж предпринимательства и отраслевых технологий» (далее - Колледж) по

реализуемой специальности организован на основе Рабочей программы воспитания, сформированной на период 2023 - 2026 гг., календарного плана воспитательной работы (прилагаются) и направлен на «развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде» (Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ с изменениями и дополнениями).

Рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Федеральной рабочей программы воспитания для образовательных организаций (далее - Программа воспитания), которая является частью Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. N 1014 (зарегистрирована в Минюсте РФ 22 декабря 2022 г., регистрационный N 71763), и основывается на единстве и преемственности образовательного процесса всех уровней общего образования, соотносится с рабочими программами воспитания для образовательных организаций дошкольного и среднего профессионального образования, на основе Примерной программы воспитания, включенной в Примерную основную образовательную программу по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

В ходе реализации Рабочей программы воспитания ПОУ «КПОТ» стремится к результатам в части воспитания обучающихся, которые составлены на основе оценки личностных качеств гражданина, необходимых для сохранения и передачи ценностей следующим поколениям. Портрет выпускника отражает комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО:

Патриотизм. Хранящий верность идеалам Отечества, гражданского общества, демократии, гуманизма, мира во всем мире. Действующий в интересах обеспечения безопасности и благополучия России, сохранения родной культуры, исторической памяти и преемственности на основе любви к Отечеству, малой родине, сопричастности к многонациональному народу России, принятия традиционных духовно-нравственных ценностей человеческой жизни, семьи, человечества, уважения к традиционным религиям России. Уважающий прошлое родной страны и устремленный в будущее.

Гражданская позиция и правосознание. Активно и сознательно принимающий участие в достижении национальных целей развития России в различных сферах социальной жизни и экономики, участвующий в деятельности общественных организаций, объединений, волонтерских и благотворительных проектах. Принимающий и учитывающий в своих действиях ценность и неповторимость, права и свободы других людей на основе развитого правосознания.

Социальная направленность и зрелость. Проявляющий самостоятельность и ответственность в постановке и достижении жизненных целей, активность, честность и принципиальность в общественной сфере, нетерпимость к проявлениям непрофессионализма в трудовой деятельности, уважение и признание ценности каждой человеческой личности, сочувствие и деятельное сострадание к другим людям. Сознательно и творчески проектирующий свой жизненный путь, использующий для разрешения проблем и достижения целей средства саморегуляции, самоорганизации и рефлексии.

Интеллектуальная самостоятельность. Системно, креативно и критически мыслящий, активно и целенаправленно познающий мир, самореализующийся в

профессиональной и личностной сферах на основе этических и эстетических идеалов.

Коммуникация и сотрудничество. Доброжелательно, конструктивно и эффективно взаимодействующий с другими людьми – представителями различных культур, возрастов, лиц с ограниченными возможностями здоровья (в том числе в составе команды); уверенно выражающий свои мысли различными способами на русском и родном языке.

Зрелое сетевое поведение. Эффективно и уверенно и осуществляющий сетевую коммуникацию и взаимодействие на основе правил сетевой культуры и сетевой этики, управляющий собственной репутацией в сетевой среде, формирующий «здоровый» цифровой след.

Экономическая активность. Проявляющий стремление к созидательному труду, успешно достигающий поставленных жизненных целей за счет высокой экономической активности и эффективного поведения на рынке труда в условиях многообразия социально-трудовых ролей, мотивированный к инновационной деятельности.

Здоровье и безопасность. Стремящийся к гармоничному развитию, осознанно выполняющий правила здорового образа жизни и поведения, безопасного для человека и окружающей среды (в том числе и сетевой).

Экологическая культура. Воспринимающий природу как ценность, обладающий чувством меры и экологической целесообразности, рачительно и бережно относящийся к природным ресурсам, ограничивающий свои потребности.

Мобильность и устойчивость. Сохраняющий внутреннюю устойчивость в динамично меняющихся и непредсказуемых условиях, гибко адаптирующийся к изменениям, проявляющий социальную, профессиональную и образовательную мобильность, в том числе в форме непрерывного самообразования и самосовершенствования.

С 2021 года во исполнение Распоряжения Министерства РФ от 25.12.2019 г. №145 и приказа Министерства образования и науки Челябинской области от 18.11.2020г. №01/2428 “Об организации работы по внедрению региональной целевой модели наставничества в Челябинской области” и в целях достижения сквозного результата Федерального проекта “Молодые профессионалы”, предусматривающего вовлечение в различные формы сопровождения и наставничества не менее 70% обучающихся, в Колледже в рамках реализации Программы воспитания осуществляется внедрение Целевой модели наставничества, приоритетными направлениями работы приняты следующие модели наставничества: «Преподаватель-студент», «Работодатель-студент»; «Студент-студент»; «Студент-ученик».

К числу активно используемых педагогических технологий при реализации Программы воспитания относятся следующие: гуманно-личностная и личностно-ориентированная; педагогика сотрудничества; технология КТД; здоровьесберегающие технологии; шоу-технологии.

Практическая реализация цели, задач и планируемых личностных результатов воспитания осуществляется в рамках следующих модулей:

Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание».

Модуль «Культурно-творческое воспитание».

Модуль «Экологическое воспитание».

Модуль «Профессионально-ориентирующее воспитание».

Модуль «Спортивное и здоровьесберегающее воспитание».

Модуль «Студенческое самоуправление».

Модуль «Мы – волонтеры».

Модуль «Бизнес-ориентирующее воспитание» (молодежное предпринимательство):

Реализация воспитательного потенциала ОПОП в процессе организации учебной деятельности обучающихся предусматривает использование воспитательных возможностей содержания дисциплин, курсов, модулей для формирования у обучающихся планируемых личностных результатов; инициирование и поддержка исследовательской

деятельности в форме индивидуальных и групповых проектов, что дает им возможность приобрести навыки самостоятельного решения теоретических проблем, генерирования и оформления собственных идей, публичного выступления, аргументирования и отстаивания своей точки зрения; выбор эффективных образовательных технологий, методов, методик, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с целью и задачами Программы воспитания Колледжа.

Оценка личностных результатов обучающихся ПОУ «КПОТ» может быть произведена с применением следующих форм оценивания:

- персонифицированная (демонстрирующая достижения конкретного обучающегося);
- неперсонифицированная (характеризующая достижения в учебной группе, у конкретного педагогического работника, в образовательной организации в целом);
- качественная (измеренная в номинативной шкале: есть/нет);
- количественная (измеренная, например, в ранговой шкале: больше/меньше);
- интегральная (оцененная с помощью комплексных тестов, портфолио, выставок, презентаций);
- дифференцированная (оценка отдельных аспектов развития).

При этом могут предусматриваться следующие методы оценивания:

- наблюдение;
- портфолио;
- экспертная оценка;
- стандартизованные опросники;
- проективные методы;
- самооценка;
- анализ продуктов деятельности (проектов, практических, творческих работ).

Раздел 10. Регламент обновления образовательной программы

Разработанная основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена после согласования с работодателями утверждается директором колледжа. В соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, лицензионного программного обеспечения, осуществляющих качество подготовки обучающихся.

Основанием для внесения ежегодных дополнений и изменений являются изменения в законодательстве, запросы работодателей регионального рынка труда, развитие экономики, культуры, технологии, социальной сферы, а также предложения преподавателей в части изменения содержания и педагогических технологий обучения, изменения в учебно-методическом, кадровом и материально-техническом обеспечении реализации ООП и другие условия. Изменения отражаются в специальном Листе изменений (прилагается).

Содержание обновления ООП обсуждается на заседаниях отделений, Учебно-методического совета, Педагогического совета.



**Профессиональное образовательное учреждение
«Колледж предпринимательства и отраслевых технологий»
(ПОУ «КПОТ»)**

454091, г. Челябинск, ул. Комсомольская, д. 13, тел.: +7-908-579-25-00,
+7 (351) 261-92-00 e-mail: kpiot@kpiot.ru сайт: kpiot.ru

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Л.А. Королева
«__» __ 202__ г.

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

43.02.16 Туризм и гостеприимство

Квалификация: Специалист по туризму и гостеприимству

Компоненты	Изменение
Характеристика	
Учебный план	
Рабочие программы дисциплин (модулей), практик	
Оценочные средства	
Учебно-методическое обеспечение	
ГИА	