

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Псковский государственный университет»
ФИЛИАЛ
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Псковский государственный университет»
в г. Великие Луки Псковской области

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора

«28» мая



Н.А. Ильина

2019 г.



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалиста среднего звена 43.02.14 Гостиничное дело
(на базе основного общего образования)

Специальность
43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника
специалист по гостеприимству

Великие Луки
2019

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) (ООП СПО (ППССЗ)) утверждена на заседании Ученого совета ПсковГУ «28» мая 2019 г., протокол № 5

Обновление ООП СПО (ППССЗ)

На 2021/2022 учебный год:

ООП СПО (ППССЗ) обновлена решением Ученого совета филиала ПсковГУ

«18» мая 2021 г., протокол № 5

На 2021/2022 учебный год:

ООП СПО (ППССЗ) обновлена решением Ученого совета филиала ПсковГУ

«22» июня 2021 г., протокол № 6

На 2022/2023 учебный год:

ООП СПО (ППССЗ) обновлена решением Ученого совета филиала ПсковГУ

«21» июня 2022 г., протокол № 5

«22» сентября 2022 г., протокол № 7

«20» декабря 2022 г., протокол № 10

На 2023/2024 учебный год:

ООП СПО (ППССЗ) обновлена решением Ученого совета филиала ПсковГУ

«20» июня 2023 г., протокол № 5

«24» октября 2023 г., протокол № 8

«23» апреля 2024 г., протокол № 4

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1. Назначение основной образовательной программы среднего профессионального образования	5
1.2. Нормативные основания для разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования	5
1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте основной образовательной программы среднего профессионального образования	6
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	7
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	7
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников	7
3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям	7
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	8
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	11
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	18
5.1. Учебный план и календарный учебный график	18
5.2. Рабочие программы дисциплин (профессиональных модулей), преддипломной практики	19
5.3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	19
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	20
6.1. Общесистемные требования к реализации программы	20
6.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы среднего профессионального образования	21
6.3. Требования к учебно-методическому обеспечению основной образовательной программы среднего профессионального образования	22
6.4. Требования к практической подготовке обучающихся по основной образовательной программе среднего профессионального образования	23
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы среднего профессионального образования	27

6.6. Требования к финансовым условиям реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования	28
--	----

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	28
---	----

РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИМЕНЯЕМЫМ МЕХАНИЗМАМ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	29
--	----

РАЗДЕЛ 9. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	29
---	----

РАЗДЕЛ 10. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ И ЭКСПЕРТОВ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	30
---	----

Приложения к характеристике ООП СПО (ППССЗ):

Приложение 1. Учебный план с календарным учебным графиком	
Приложение 2.1. Рабочие программы дисциплин (модулей) и аннотации к ним	
Приложение 2.2. Рабочая программа преддипломной практики	
Приложение 3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	
Приложение 4. Программа итоговой аттестации	
Приложение 5. Фонд оценочных средств ООП СПО (ППССЗ)	
Приложение 6. Справка о материально-техническом обеспечении ООП СПО (ППССЗ)	
Приложение 7. Справка о библиотечно-информационном обеспечении ООП СПО (ППССЗ)	
Приложение 8. Справка о кадровом обеспечении ООП СПО (ППССЗ)	
Рецензия на ООП СПО (ППССЗ)	

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной образовательной программы среднего профессионального образования

Основная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалиста среднего звена (далее - образовательная программа) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования), разработана в филиале федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Псковский государственный университет» в г. Великие Луки Псковской области (далее филиал ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области) на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552 (далее – ФГОС СПО) и федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 с учетом получаемой специальности в соответствии с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования» (письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023 № 05-592), а также с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, потребностей регионального рынка труда и требований профессиональных стандартов:

– 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»;

– 33.022 «Работник по приему и размещению гостей.

Образовательная программа среднего профессионального образования представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации, а также иных компонентов, определяемых филиалом ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области.

Иные компоненты включают в себя:

- сведения о ресурсном обеспечении;
- рецензия(и) на ООП СПО руководителя(ей) организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, которая соответствует области профессиональной деятельности выпускников.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования».

1.2. Нормативные основания для разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержден приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413.

Федерации от 17.05.2012 N 413;

- Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования» (письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023 № 05-592);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800;
- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390;
- Профессиональный стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 N 282н;
- Профессиональный стандарт 33.022 «Работник по приему и размещению гостей», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.09.2017 № 659н;
- Профессиональный стандарт 33.021 «Горничная», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.09.2017 № 657н;
- Устав ФГБОУ ВО «Псковский государственный университет», утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования от 03.12.2018 № 110;
- Реестр примерных образовательных программ СПО - <https://reestrspo.firpo.ru/>;
- другие нормативно-методические документы об образовании России;
- Требования к основной образовательной программе среднего профессионального образования, разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования в филиале ФГБОУ ВО «Псковский государственный университет» в г. Великие Луки Псковской области (ФГОС ВО 3++);
- Порядок обновления утвержденной основной профессиональной образовательной программы высшего образования, среднего профессионального образования в филиале федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Псковский государственный университет» в г. Великие Луки Псковской области, утвержден приказом директора 31.08. 2017 № 279;
- Положение о порядке разработки и утверждения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) в филиале федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Псковский государственный университет» в г. Великие Луки Псковской области, утверждено приказом директора 20.02.2018 № 66;
- другие локальные нормативные акты, утвержденные ректором ФГБОУ ВО «Псковский государственный университет»;
- другие локальные нормативные акты, утвержденные директором филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте основной образовательной программы среднего профессионального образования

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Цикл ОГСЭ - общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - общий математический и естественно-научный цикл.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы
Гостиничное дело: специалист по гостеприимству.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования): 5940 часов.

Срок получения образования по образовательной программе 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования):

- в очной форме – 3 года 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.

Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж
Выполнение работ по должности служащего 25627 Портье	Выполнение работ по должности служащего 25627 Портье

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

4.1. 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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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</p>
		<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: организовывать работу коллектива 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 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии (специальности)
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	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; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: 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

		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
--	--	--

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и формулировка Компетенции	Индикаторы достижения компетенции (для планирования результатов обучения по элементам образовательной программы и соответствующих оценочных средств)
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале	<p>Практический опыт: планирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей.</p> <p>Умения: планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами; организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>Знания: методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; направленность работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников; правила работы с информационной базой данных гостиницы;</p>
	ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	<p>Практический опыт: Организации и стимулирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке</p> <p>Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить</p>

		<p>тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля;</p>
		<p>Знания: законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг; стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы; цели, функции и особенности работы службы приема и размещения; стандартное оборудование службы приема и размещения; порядок технологии обслуживания: приема, регистрации, размещения и выписки гостей; виды отчетной документации; правила поведения в конфликтных ситуациях;</p>
	<p>ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества</p>	<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества</p> <p>Умения: контролировать работу сотрудников службы приема и размещения по организации встреч, приветствий и обслуживания гостей, по их регистрации и размещению, по охране труда на рабочем месте, по передаче работниками дел при окончании смены; контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения;</p> <p>Знания: стандарты, операционные процедуры и регламенты, определяющие работу службы приема и размещения; критерии и показатели качества обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; категории гостей и особенности обслуживания; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания гостей;</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания</p>	<p>ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале</p>	<p>Практический опыт: планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>Умения: осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие</p>

		<p>с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;</p>
		<p>Знания: задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке;</p>
	<p>ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</p>	<p>Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;</p> <p>Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>Знания: технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания;</p>

		<p>этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания;</p>
	<p>ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p>	<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;</p> <p>Умения: контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания);</p> <p>Знания: критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания;</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;</p>	<p>ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале</p>	<p>Практический опыт: планирования потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>Умения: оценивать и планировать потребность службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; определять численность работников, занятых обслуживанием проживающих гостей в соответствии установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; выполнять регламенты службы питания;</p> <p>Знания: структуру службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы; методика определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; нормы обслуживания;</p>
	<p>ПК 3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и</p>	<p>Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; организации и стимулировании деятельности персонала службы обслуживания</p>

	<p>эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</p>	<p>и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;</p> <p>Умения: организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг сотрудниками службы; рассчитывать нормативы работы горничных;</p> <p>Знания: задачи, функции и особенности работы службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; кадровый состав службы, его функциональные обязанности; требования к обслуживающему персоналу; цели, средства и формы обслуживания; технологии организации процесса обслуживания гостей; регламенты службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; особенности оформления и составления отдельных видов организационно – распорядительных и финансово – расчетных документов; порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением, в т.ч. на иностранном языке;</p>
	<p>ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p>	<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.</p> <p>Умения: контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; контролировать состояние номерного фонда, ведение документации службы, работу обслуживающего персонала по соблюдению техники безопасности на рабочем месте, оказанию первой помощи и действий в экстремальной ситуации;</p> <p>Знания: принципы взаимодействия с другими службами отеля; сервисные стандарты housekeeping (стандарты обслуживания и регламенты службы обслуживания и</p>

		эксплуатации номерного фонда); критерии и показатели качества обслуживания; санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей; порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда; принципы управления материально-производственными запасами; методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания потребителей; систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж;	ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале	<p>Практический опыт: планирования потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>Умения: оценивать и планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале; планировать и прогнозировать продажи;</p> <p>Знания: структура и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы; направления работы отделов бронирования и продаж; функциональные обязанности сотрудников службы бронирования и продаж; рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; виды каналов сбыта гостиничного продукта;</p>
	ПК 4.2. Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	<p>Практический опыт: организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов; выявлении конкурентоспособности гостиничного продукта; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;</p>

		<p>Умения: осуществлять мониторинг рынка гостиничных услуг; выделять целевой сегмент клиентской базы; собирать и анализировать информацию о потребностях целевого рынка; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей; выявлять конкурентоспособность гостиничного продукта и разрабатывать мероприятия по ее повышению; проводить обучение персонала службы бронирования и продаж приемам эффективных продаж;</p>
		<p>Знания: способы управления доходами гостиницы; особенности спроса и предложения в гостиничном бизнесе; особенности работы с различными категориями гостей; методы управления продажами с учётом сегментации; способы позиционирования гостиницы и выделения ее конкурентных преимуществ; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; каналы и технологии продаж гостиничного продукта; ценообразование, виды тарифных планов и тарифную политику гостиничного предприятия; принципы создания системы «лояльности» работы с гостями; методы максимизации доходов гостиницы; критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам; виды отчетности по продажам; нормативные документы, регламентирующие работу службы бронирования и документооборот службы бронирования и продаж; перечень ресурсов необходимых для работы службы бронирования и продаж, требования к их формированию; методику проведения тренингов для персонала занятого продажами гостиничного продукта;</p>
	<p>ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p>	<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей определения эффективности мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта;</p> <p>Умения: оценивать эффективность работы службы бронирования и продаж; определять эффективность мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта; разрабатывать и предоставлять</p>

		предложения по повышению эффективности сбыта гостиничного продукта;
		Знания: критерии и методы оценки эффективности работы сотрудников и службы бронирования и продаж; виды отчетности по продажам;

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762, ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, содержание и организация образовательного процесса регламентируются учебным планом; календарным учебным графиком; рабочими программами дисциплин, рабочими программами профессиональных модулей, включающих учебные и производственные практики; рабочей программой преддипломной практики; программой итоговой аттестации; методическими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, реализацию соответствующих образовательных технологий, а также локальными нормативными актами.

5.1. Учебный план и календарный учебный график

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ООП СПО (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая и аудиторная трудоемкость дисциплин, модулей, практик в часах.

При составлении учебного плана учтены общие требования к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированные в ФГОС СПО специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Утвержденный в установленном порядке учебный план является обязательным компонентом ООП СПО.

Учебный план на текущий учебный год размещается на сайте Университета и на сайте филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области до 01 сентября следующего учебного года, в специальном разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование».

В состав учебного плана ООП СПО входит календарный учебный график.

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ООП СПО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные аттестации и итоговую аттестацию, каникулы.

Календарный учебный график размещен на сайте Университета и на сайте филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области в специальном разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование».

Учебный план и календарный учебный график ООП СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело приведен в Приложении 1 к характеристике ООП СПО.

5.2. Рабочие программы дисциплин (профессиональных модулей), преддипломной практики

Рабочие программы дисциплин, рабочие программы профессиональных модулей, включающих учебные и производственные практики, утвержденные в установленном порядке, а также аннотации к ним являются обязательным компонентом ООП СПО и представлены в Приложении 2.1.

Аннотации рабочих программ дисциплин; профессиональных модулей, включающих учебные и производственные практики, размещены на сайте Университета и филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области в специальном разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование». К полным версиям рабочих программ дисциплин (модулей) доступ обучающихся обеспечивается через Электронную информационно-образовательную среду (далее - ЭИОС) Университета и филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области.

Утвержденная в установленном порядке программа преддипломной практики представлена в Приложении 2.2.

Рабочая программа преддипломной практики размещена на сайте Университета и филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области в специальном разделе «Сведения об образовательной организации», в подразделе «Образование» и в составе ООП СПО.

5.3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

В соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в состав ООП СПО входит рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.

Рабочая программа воспитания разрабатывается на период реализации ООП СПО и определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области (принципы, методические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты и др.).

Календарный план воспитательной работы конкретизирует перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся в филиале ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области.

Цели и задачи воспитания, обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, их гражданского самоопределения, профессионального становления и индивидуально-личностной самореализации в созидательной деятельности для удовлетворения потребностей в нравственном, культурном, интеллектуальном, социальном и профессиональном развитии.

Задачи:

- развитие мировоззрения и актуализация системы базовых ценностей личности;
- приобщение студенчества к общечеловеческим нормам морали, национальным устоям и академическим традициям;
- воспитание уважения к закону, нормам коллективной жизни, развитие гражданской и социальной ответственности; – воспитание положительного отношения к труду, воспитание социально значимой целеустремленности и ответственности в деловых отношениях;

– обеспечение развития личности и ее социально-психологической поддержки, формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;

– выявление и поддержка талантливой обучающихся, формирование организаторских навыков, творческого потенциала, вовлечение обучающихся в процессы саморазвития и самореализации;

– формирование культуры и этики профессионального общения; – воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни, ответственного отношения к природной и социокультурной среде;

– повышение уровня культуры безопасного поведения;

– развитие личностных качеств и установок (ответственности, дисциплины), социальных навыков (эмоционального интеллекта, ориентации в информационном пространстве, скорости адаптации, коммуникации; умения работать в команде) и управленческих способностей (навыков принимать решения в условиях неопределенности и изменений, управления временем, лидерства, критического мышления).

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы представлены в Приложении 3 к ООП СПО и размещена на сайте Университета и филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области в специальном разделе «Сведения об образовательной организации», в подразделе «Образование» и в составе ООП СПО.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Требования к условиям реализации образовательной программы СПО включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы.

6.1. Общесистемные требования к реализации программы

Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области осуществляет образовательную деятельность по реализации образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

Образовательная организация на праве оперативного управления и иных законных основаниях располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации основной образовательной программы по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования) в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области (далее - ЭИОС) из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет», как на территории филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области, так и вне ее.

ЭИОС обеспечивает:

– доступ к учебным планам; рабочим программам дисциплин; рабочим программам профессиональных модулей, включающих учебные и производственные практики; программе преддипломной практики; программе итоговой аттестации; электронным

учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах.

В случае реализации образовательной программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области должна обеспечивать:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы;
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Функционирование ЭИОС обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование ЭИОС соответствует законодательству Российской Федерации и регламентируется Положением об электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Псковский государственный университет».

6.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы среднего профессионального образования

Для реализации программы по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, филиал ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:	
1	русского языка и литературы
2	географии
3	экологии
4	астрономии
5	дисциплин права
6	математики
7	информатики
8	социально-экономических дисциплин
9	иностранного языка
10	информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
11	безопасности жизнедеятельности

12	менеджмента и управления персоналом
13	основ маркетинга
14	правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности
15	экономики и бухгалтерского учета
16	инженерных систем гостиницы
17	предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса
18	организации туристической индустрии
19	стандартизации гостиничных услуг
20	организации деятельности сотрудников службы приема, размещения
21	организации деятельности сотрудников службы питания
22	организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
23	организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж
Лаборатории:	
1	лаборатория Учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями)
2	лаборатория "Учебный ресторан"
Тренажеры, тренажерные комплексы:	
1	стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования
Спортивный комплекс:	
1	спортивный зал
2	тренажерный зал
3	стрелковый тир
4	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Залы:	
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актовый зал

Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области.

Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

Справка о материально-техническом обеспечении представлена в приложении 6.

6.3. Требования к учебно-методическому обеспечению основной образовательной программы среднего профессионального образования

Библиотечный фонд в филиале ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области 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. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Справка о библиотечно-информационном обеспечении представлена в приложении 7 к характеристике ООП СПО.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам; программам профессиональных модулей, включающих учебные и производственные практики; видам итоговой аттестации.

Для проведения текущей, промежуточной и итоговой аттестации разработан фонд оценочных средств. Фонд оценочных средств ООП СПО (ППССЗ) представлен в приложении 5 к характеристике ООП СПО.

6.4. Требования к практической подготовке обучающихся по основной образовательной программе среднего профессионального образования

Образовательная деятельность при освоении основной образовательной программы среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования) организуется в форме практической подготовки.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

– предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным.

Практическая подготовка при реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования) направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к подготовке выпускников.

Практическая подготовка организуется в период проведения занятий в филиале ПсковГУ, а также в профильных организациях на основании договоров о практической подготовке обучающихся, заключаемых между филиалом ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области и профильными организациями, осуществляющими деятельность по профилю основной образовательной программы среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования).

Практическая подготовка в составе образовательной программы:

Элементы практической подготовки	Место проведения практической подготовки	Компетенции, формируемые в процессе практической подготовки
Лабораторные работы в рамках ЕН. 01	Филиал ПсковГУ в	ОК 01 - ОК 07,

Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	г. Великие Луки	ОК 09 – ОК 11
Лабораторные работы в рамках ОП.03 Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01 - ОК 07, ОК 09 – ОК 11, ПК 1.1.- ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3., ПК 4.1.- ПК 4.3.
Лабораторные работы в рамках ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 03 - ОК 05, ОК 10, ПК 1.1.- ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3., ПК 4.1.- ПК 4.3.
Лабораторные работы в рамках ОП.07 Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01, ОК 03 - ОК 05, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1.
Лабораторные работы и курсовое проектирование в рамках междисциплинарного курса МДК 01.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1.- ПК 1.3.
Лабораторные работы в рамках междисциплинарного курса МДК 01.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1.- ПК 1.3.
УП.01.01. Учебная практика: выполнение работ по приему, размещению и выписке гостей в рамках профессионального модуля ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1.- ПК 1.3.
ПП.01.01. Производственная практика по профилю специальности: обслуживание клиентов при приеме, размещении и выписке в рамках профессионального модуля ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	Предприятия и организации в соответствии с заключенными договорами	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1.- ПК 1.3.
Лабораторные работы в рамках междисциплинарного курса МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 11, ПК 2.1.- ПК 2.3.
Лабораторные работы в рамках междисциплинарного курса МДК 02.02	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 11, ПК 2.1.- ПК 2.3.

Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания		
УП.02.01. Учебная практика: выполнение работ по обслуживанию клиентов в службе питания в рамках профессионального модуля ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 11, ПК 2.1.- ПК 2.3.
ПП.02.01. Производственная практика по профилю специальности: обслуживание клиентов в службе питания в рамках профессионального модуля ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	Предприятия и организации в соответствии с заключенными договорами	ОК 01- ОК 11, ПК 2.1.- ПК 2.3.
Лабораторные работы в рамках междисциплинарного курса МДК 03.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 10, ПК 3.1.- ПК 3.3.
Лабораторные работы в рамках междисциплинарного курса МДК 03.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 10, ПК 3.1.- ПК 3.3.
УП 03.01. Учебная практика: выполнение работ по обслуживанию гостей в процессе проживания и обслуживания номерного фонда в рамках профессионального модуля ПМ 03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 10, ПК 3.1.- ПК 3.3.
ПП 03.01. Производственная практика по профилю специальности: Обслуживание гостей в процессе проживания в рамках профессионального модуля ПМ 03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	Предприятия и организации в соответствии с заключенными договорами	ОК 01- ОК 10, ПК 3.1.- ПК 3.3.
Лабораторные работы и курсовое проектирование в рамках междисциплинарного курса МДК 04.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 10, ПК 4.1.- ПК 4.3.
Лабораторные работы в рамках междисциплинарного курса МДК 04.02	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 10, ПК 4.1.- ПК 4.3.

Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж		
УП.04.01. Учебная практика: выполнение работ по бронированию и продажам гостиничного продукта в рамках профессионального модуля ПМ 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 10, ПК 4.1.- ПК 4.3.
ПП.04.01 Производственная практика по профилю специальности: осуществление бронирования и продаж гостиничного продукта в рамках профессионального модуля ПМ 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	Предприятия и организации в соответствии с заключенными договорами	ОК 01- ОК 10, ПК 4.1.- ПК 4.3.
УП.05.01. Учебная практика: выполнение работ по должности служащих портье в рамках профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по должности служащих портье	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.2., ПК 3.2. ПК 4.2.
ПП.05.01. Производственная практика по профилю специальности: выполнение работ по должности служащих портье в рамках профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по должности служащих портье	Предприятия и организации в соответствии с заключенными договорами	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.2., ПК 3.2. ПК 4.2.
Элементы практической подготовки в рамках ПДП Производственная практика (преддипломная)	Предприятия и организации в соответствии с заключенными договорами	ОК 01- ОК 11, ПК 1.1.- ПК 1.3., ПК 2.1. – ПК 2.3., ПК 3.1. – ПК 3.3., ПК 4.1. – ПК 4.3.

Учебная практика реализуется в филиале ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области и обеспечена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Элементы практической подготовки:

– УП.01.01. Учебная практика: выполнение работ по приему, размещению и выписке гостей в рамках профессионального модуля ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения;

– УП.02.01. Учебная практика: выполнение работ по обслуживанию клиентов в службе питания в рамках профессионального модуля ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания;

– УП.03.01. Учебная практика: выполнение работ по обслуживанию гостей в процессе проживания и обслуживания номерного фонда в рамках профессионального модуля ПМ 03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;

– УП.04.01. Учебная практика: выполнение работ по бронированию и продажам гостиничного продукта в рамках профессионального модуля ПМ 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж;

– УП.05.01. Учебная практика: выполнение работ по должности служащих портье в рамках профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по должности служащих портье

проводятся в кабинетах, лабораториях и мастерских Филиала, обладающих необходимым ресурсным обеспечением.

Элементы практической подготовки:

– ПП.01.01. Производственная практика по профилю специальности: обслуживание клиентов при приеме, размещении и выписке в рамках профессионального модуля ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения;

– ПП.02.01. Производственная практика по профилю специальности: обслуживание клиентов в службе питания в рамках профессионального модуля ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания;

– ПП 03.01. Производственная практика по профилю специальности: Обслуживание гостей в процессе проживания в рамках профессионального модуля ПМ 03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;

– ПП.04.01 Производственная практика по профилю специальности: осуществление бронирования и продаж гостиничного продукта в рамках профессионального модуля ПМ 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж;

– ПП.05.01. Производственная практика по профилю специальности: выполнение работ по должности служащих портье в рамках профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по должности служащих портье;

– Преддипломная практика
проводятся в профильных организациях:

– ООО «Гостинично-ресторанный комплекс «Амарис»»;

– Гостиница «Юбилейная»;

обладающих необходимым ресурсным обеспечением.

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы среднего профессионального образования

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное

питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки 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 пр.), 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 пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

Справка о кадровом обеспечении представлена в Приложении 8 к характеристике ООП СПО.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже определенного в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации (Бюджетный кодекс Российской Федерации) и Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации».

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Итоговая аттестация (далее – ИА) является обязательной в филиале ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области. ИА проводится по завершении всего курса обучения по основной образовательной программе среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования). В ходе ИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Выпускники, освоившие образовательную программу, проходят ИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «Специалист по гостеприимству».

Для итоговой аттестации разработаны:

- программа итоговой аттестации;
- комплект оценочных средств программы итоговой аттестации.

Комплект оценочных средств программы итоговой аттестации включает задания для демонстрационного экзамена, перечень тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения итоговой аттестации, критерии оценки.

Программа итоговой аттестации представлена в приложении 4.

РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИМЕНЯЕМЫМ МЕХАНИЗМАМ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Качество образовательной программы среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования) определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой филиал университета принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования образовательной программы образовательная организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться при проведении работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе зарубежными организациями, либо профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

РАЗДЕЛ 9. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц в соответствии с Положением о порядке организации и осуществления образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального, высшего и дополнительного образования в ФГБОУ ВО «Псковский государственный университет».

РАЗДЕЛ 10. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ И ЭКСПЕРТОВ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Разработчики:

Заместитель директора
по учебно-методической работе,
филиал ПсковГУ в г. Великие Луки
Псковской области

А.Э. Калиновская

Заведующая кафедрой
экономики и гуманитарных наук,
кандидат экономических наук,
филиал ПсковГУ в г. Великие Луки
Псковской области

Л.М. Шляхтова

Председатель
цикловой (предметной) комиссии
общеобразовательных и
общепрофессиональных дисциплин,
филиал ПсковГУ в г. Великие Луки
Псковской области

В.Г. Серебрянская

Председатель
цикловой (предметной) комиссии
гуманитарных, правовых и
экономических дисциплин,
филиал ПсковГУ в г. Великие Луки
Псковской области

Е.Л. Григорьева

Начальник
учебно-методического отдела,
филиал ПсковГУ в г. Великие Луки
Псковской области

Л.Ю. Сафонова

Генеральный директор,
ООО «Гостинично-ресторанный комплекс
«Амарис»»



М.В. Никитин

Эксперты:

Директор по маркетингу,
ООО «Гостинично-ресторанный комплекс
«Амарис»»

А.С. Давыдов

Руководитель гостиницы «Юбилейная»



Ильяжонков

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Филиал
 Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
 высшего образования "Псковский государственный университет"
в г. Великие Луки Псковской области

Рассмотрено и одобрено
 на заседании
 Ученого совета филиала
 «18» мая 2021 г.
 Протокол № 5

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ № 1
 основной образовательной программы
 (программы подготовки специалистов среднего звена)
 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования)
(актуализированный ФГОС 3++)
на 2021-2022 уч. год

Вид обновлений	Внесенные изменения в содержание на основании распорядительных актов по организации образовательной деятельности
<p>Дополнение характеристики ООП</p>	<p>Дополнить характеристику ООП разделом 5.3. «Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы»</p> <p>Пункт «5.3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы» изложить в следующей редакции:</p> <p>В соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в состав ООП СПО входит рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.</p> <p>Рабочая программа воспитания разрабатывается на период реализации ООП СПО и определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области (принципы, методические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты и др.).</p> <p>Календарный план воспитательной работы конкретизирует перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся в филиале ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области.</p> <p>Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы представлены в Приложении 3 к ООП СПО и размещена на сайте Университета и филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области в специальном разделе «Сведения об образовательной организации», в подразделе «Образование» и в составе ООП СПО.</p>
<p>Изменения в характеристике ООП</p>	<p>Изменить нумерацию приложений и принять новую нумерацию в следующей редакции:</p>

	<p>ПРИЛОЖЕНИЯ:</p> <p>Приложение 1. Учебный план с календарным учебным графиком</p> <p>Приложение 2.1. Рабочие программы дисциплин (модулей) и аннотации к ним</p> <p>Приложение 2.2. Рабочая программа преддипломной практики</p> <p>Приложение 3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы</p> <p>Приложение 4. Программа итоговой аттестации</p> <p>Приложение 5. Фонд оценочных средств ООП СПО (ППССЗ)</p> <p>Приложение 6. Справка о материально-техническом обеспечении ООП СПО (ППССЗ)</p> <p>Приложение 7. Справка о библиотечно-информационном обеспечении ООП СПО (ППССЗ)</p> <p>Приложение 8. Справка о кадровом обеспечении ООП СПО (ППССЗ)</p> <p>Рецензия(и) на ООП СПО (ППССЗ)</p>
<p>Изменения в характеристике ООП</p>	<p>В пункте «1.1. ООП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования), планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности», заменить абзацем:</p> <p>«Основная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалиста среднего звена (далее - образовательная программа) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования), разработана в филиале федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Псковский государственный университет» в г. Великие Луки Псковской области (далее филиал ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области) на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552 (далее – ФГОС СПО) и Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный N 24480), с учетом получаемой специальности СПО в соответствии с Письмом Минпросвещения России № 05-401 от 14.04.2021г. "Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования", а также с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, потребностей регионального рынка труда и требований профессиональных стандартов:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»; – 33.022 «Работник по приему и размещению гостей». <p>Образовательная программа среднего профессионального образования представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации, а также иных компонентов, определяемых филиалом ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области.</p> <p>Иные компоненты включают в себя:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сведения о ресурсном обеспечении; – рецензия(и) на ООП СПО руководителя(ей) организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, которая соответствует области профессиональной деятельности выпускников. <p>ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования».</p>
Обновление характеристики ООП	Обновить пункт «1.2. Нормативные основания для разработки ООП» в соответствии с приложением 1 к листу изменений № 1 от «18» мая 2021 г.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержден приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 N 413;
- Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования» (письмо Минпросвещения России № 05-401 от 14.04.2021 г.);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержден приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200), с изменением, внесенным приказом Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 марта 2014 г., регистрационный № 31539) и от 15 декабря 2014 г. № 1580 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г., регистрационный № 35545);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306), с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки России от 31 января 2014 г. № 74 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 марта 2014 г., регистрационный № 31524) и от 17 ноября 2017 г. № 1138 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный №49221);
- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390;
- Профессиональный стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 N 282н;
- Профессиональный стандарт 33.022 «Работник по приему и размещению гостей», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.09.2017 № 659н;
- Устав ФГБОУ ВО «Псковский государственный университет», утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования от 03.12.2018 № 110;
- Реестр примерных образовательных программ СПО - <https://reestrspo.firpo.ru/>;
- другие нормативно-методические документы об образовании России;
- Требования к основной образовательной программе среднего профессионального образования (программе подготовки специалистов среднего звена), (далее - ООП СПО

(ППССЗ)) филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Псковский государственный университет» в г. Великие Луки Псковской области, утверждены приказом директора «04» октября 2018 г. № 336;

– Порядок обновления утвержденной основной профессиональной образовательной программы высшего образования, среднего профессионального образования в филиале федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Псковский государственный университет» в г. Великие Луки Псковской области, утвержден приказом директора 31.08. 2017 № 279;

– Положение о порядке разработки и утверждения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) в филиале федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Псковский государственный университет» в г. Великие Луки Псковской области, утверждено приказом директора 20.02.2018 № 66;

– другие локальные нормативные акты, утвержденные ректором ФГБОУ ВО «Псковский государственный университет»;

– другие локальные нормативные акты, утвержденные директором филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Филиал
 Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
 высшего образования "Псковский государственный университет"
в г. Великие Луки Псковской области

Рассмотрено и одобрено
 на заседании
 Ученого совета филиала
 «22» июня 2021 г.
 Протокол № 6

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ № 2
 основной образовательной программы
 (программы подготовки специалистов среднего звена)
 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования)
(актуализированный ФГОС 3++)
на 2021-2022 уч. год

Вид обновлений	Внесенные изменения в содержание в соответствии с учетом достижений в соответствующих направлениях подготовки, изменений требований работодателей, тенденций развития системы среднего профессионального образования
<p style="text-align: center;">Изменение или дополнение учебно-методических материалов, фонда оценочных средств, обеспечивающих реализацию ООП (ППССЗ)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Актуализация учебно-методических материалов по самостоятельной работе студентов, выполнению практических работ; – актуализация фонда оценочных средств; – актуализация рабочих программ профессиональных модулей в соответствии с: <ul style="list-style-type: none"> • Положением о практической подготовке обучающихся, утверждённое приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390; • Положением о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО «Псковский государственный университет», утвержденное приказом и.о. ректора 29 октября 2020 г. № 542; – Актуализация учебно-методических материалов в соответствии с приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747. – Формулировку ОК-6 «Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей» изложить в следующей редакции: ОК 06 «Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе

	<p>традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения»; Формулировку ОК-11 «Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере» изложить в следующей редакции: «Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере».</p>
<p>Изменение ресурсного обеспечения реализации ООП (ППССЗ)</p>	<p>– Изменение сведений об обеспеченности учебного процесса учебной и учебно-методической литературой, лицензионным программным обеспечением.</p>

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Филиал
 Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
 высшего образования "Псковский государственный университет"
 в г. Великие Луки Псковской области

Рассмотрено и одобрено
 на заседании
 Ученого совета филиала
 «21» июня 2022 г.
 Протокол № 5

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ № 1
 основной образовательной программы
 (программы подготовки специалистов среднего звена)
 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования)
 (актуализированный ФГОС 3++)
 на 2022-2023 уч. год

Вид обновлений	Внесенные изменения в содержание в соответствии с учетом достижений в соответствующих направлениях подготовки, изменений требований работодателей, тенденций развития системы среднего профессионального образования
Изменение или дополнение учебно-методических материалов, фонда оценочных средств, обеспечивающих реализацию ООП (ППССЗ)	Актуализация рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы на 2022-2023 учебный год. Актуализация рабочих программ общеобразовательного цикла. Актуализация учебно-методических материалов по выполнению самостоятельной работы студентов, практических работ, контрольно-оценочных средств. Актуализация сведений о кадровом обеспечении, о материально-техническом обеспечении
Изменение ресурсного обеспечения реализации ООП (ППССЗ)	Изменение сведений об обеспеченности учебного процесса учебной и учебно-методической литературой, лицензионным программным обеспечением.
Обновление характеристики ООП	Внести обновление в пункт «1.2. Нормативные основания для разработки ООП»: Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306), с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки России от 31 января 2014 г. № 74

	<p>(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 марта 2014 г., регистрационный № 31524) и от 17 ноября 2017 г. № 1138 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный №49221) заменить на</p> <p>Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800.</p>
--	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Филиал
 Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
 образования "Псковский государственный университет"
 в г. Великие Луки Псковской области

Рассмотрено и одобрено
 на заседании Ученого совета
 филиала
 «22» сентября 2022 г.
 Протокол № 7

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ № 2
 основной образовательной программы
 (программы подготовки специалистов среднего звена)
 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования)
 (актуализированный ФГОС 3++)
 на 2022-2023 уч. год

Вид обновлений	Внесенные изменения в содержание в соответствии с учетом достижений в соответствующих направлениях подготовки, изменений требований работодателей, тенденций развития системы среднего профессионального образования
Изменение или дополнение учебно-методических материалов, фонда оценочных средств, обеспечивающих реализацию ООП (ППССЗ)	<p>1. Актуализация рабочих программ общеобразовательного цикла: «История»; разработка рабочей программы по дисциплине «Россия – моя история».</p> <p>Основание - письмо Минпросвещения России от 20.09.2022 № 05-1650.</p> <p>2. Актуализация критериев оценки промежуточной аттестации:</p> <p>заменить текст</p> <p>«Выполнение задания в тестовой форме оценивается по пятибалльной шкале следующим образом: Оценка «5» соответствует 85%-100% правильных ответов. Оценка «4» соответствует 70%-84,9% правильных ответов. Оценка «3» соответствует 50%-69,9% правильных ответов. Оценка «2» соответствует 0%-49,9% правильных ответов. Компетенции считаются сформированными, если студент дал 70% и более % правильных ответов. Компетенции считаются частично сформированными, если студент дал от 50% до 69,9 % правильных ответов. Компетенции считаются не сформированными, если студент дал от 0% до 49,9 % правильных ответов»</p> <p>на</p> <p>«Выполнение задания в тестовой форме оценивается по</p>

	<p>пятибалльной шкале следующим образом: Оценка «5» соответствует 70,00% до 100,00% правильных ответов. Оценка «4» соответствует 40,00% до 69,99% правильных ответов. Оценка «3» соответствует 20,00% до 39,99% правильных ответов. Оценка «2» соответствует 0%-19,9% правильных ответов. Компетенции считаются сформированными, если студент дал 40% и более % правильных ответов. Компетенции считаются частично сформированными, если студент дал 20,00% до 39,99% правильных ответов. Компетенции считаются не сформированными, если студент дал от 0% до 19,9 % правильных ответов.»</p> <p>3. Актуализация программы ГИА, ФОС ГИА в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 08.11.2021 № 800 в редакции изменений от 05.05.2022 № 311.</p>
<p>Обновление характеристики ООП</p>	<p>Внести обновление в пункт «1.2. Нормативные основания для разработки ООП»: Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200), с изменением, внесенным приказом Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 марта 2014 г., регистрационный № 31539) и от 15 декабря 2014 г. № 1580 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г., регистрационный № 35545) заменить на Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762.</p>
<p>Дополнение характеристики ООП</p>	<p>Дополнить информацию об организации практической подготовки в составе ООП в п. 6.4 в соответствии с приложением 1 к листу изменений № 2 от 22.09.2022)</p>

6.4. Требования к практической подготовке обучающихся по основной образовательной программе среднего профессионального образования

Образовательная деятельность при освоении основной образовательной программы среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования) организуется в форме практической подготовки.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным.

Практическая подготовка при реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования) направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к подготовке выпускников.

Практическая подготовка организуется в период проведения занятий в филиале ПсковГУ, а также в профильных организациях на основании договоров о практической подготовке обучающихся, заключаемых между филиалом ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области и профильными организациями, осуществляющими деятельность по профилю основной образовательной программы среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования).

Практическая подготовка в составе образовательной программы:

Элементы практической подготовки	Место проведения практической подготовки	Компетенции формируемые в процессе практической подготовки
Лабораторные работы в рамках ЕН. 01 Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01 - ОК 07, ОК 09 – ОК 11
Лабораторные работы в рамках ОП.03 Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01 - ОК 07, ОК 09 – ОК 11, ПК 1.1.- ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3., ПК 4.1.- ПК 4.3.
Лабораторные работы в рамках ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 03 - ОК 05, ОК 10, ПК 1.1.- ПК 1.3.,

		ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3., ПК 4.1.- ПК 4.3.
Лабораторные работы в рамках ОП.07 Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01, ОК 03 - ОК 05, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1.
Лабораторные работы и курсовое проектирование в рамках междисциплинарного курса МДК 01.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1.- ПК 1.3.
Лабораторные работы в рамках междисциплинарного курса МДК 01.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1.- ПК 1.3.
УП.01.01. Учебная практика: выполнение работ по приему, размещению и выписке гостей в рамках профессионального модуля ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1.- ПК 1.3.
ПП.01.01. Производственная практика по профилю специальности: обслуживание клиентов при приеме, размещении и выписке в рамках профессионального модуля ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	Предприятия и организации в соответствии с заключенными договорами	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1.- ПК 1.3.
Лабораторные работы в рамках междисциплинарного курса МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 11, ПК 2.1.- ПК 2.3.
Лабораторные работы в рамках междисциплинарного курса МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 11, ПК 2.1.- ПК 2.3.
УП.02.01. Учебная практика: выполнение работ по обслуживанию клиентов в службе питания в рамках профессионального модуля ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 11, ПК 2.1.- ПК 2.3.
ПП.02.01. Производственная практика по профилю специальности: обслуживание клиентов в службе питания в рамках профессионального модуля ПМ 02	Предприятия и организации в соответствии с заключенными	ОК 01- ОК 11, ПК 2.1.- ПК 2.3.

Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	договорами	
Лабораторные работы в рамках междисциплинарного курса МДК 03.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 10, ПК 3.1.- ПК 3.3.
Лабораторные работы в рамках междисциплинарного курса МДК 03.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 10, ПК 3.1.- ПК 3.3.
УП 03.01. Учебная практика: выполнение работ по обслуживанию гостей в процессе проживания и обслуживания номерного фонда в рамках профессионального модуля ПМ 03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 10, ПК 3.1.- ПК 3.3.
ПП 03.01. Производственная практика по профилю специальности: Обслуживание гостей в процессе проживания в рамках профессионального модуля ПМ 03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	Предприятия и организации в соответствии с заключенными договорами	ОК 01- ОК 10, ПК 3.1.- ПК 3.3.
Лабораторные работы и курсовое проектирование в рамках междисциплинарного курса МДК 04.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 10, ПК 4.1.- ПК 4.3.
Лабораторные работы в рамках междисциплинарного курса МДК 04.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 10, ПК 4.1.- ПК 4.3.
УП.04.01. Учебная практика: выполнение работ по бронированию и продажам гостиничного продукта в рамках профессионального модуля ПМ 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 10, ПК 4.1.- ПК 4.3.
ПП.04.01 Производственная практика по профилю специальности: осуществление	Предприятия и организации в	ОК 01- ОК 10, ПК 4.1.- ПК 4.3.

бронирования и продаж гостиничного продукта в рамках профессионального модуля ПМ 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	соответствии с заключенными договорами	
УП.05.01. Учебная практика: выполнение работ по должности служащих портье в рамках профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по должности служащих портье	Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.2., ПК 3.2. ПК 4.2.
ПП.05.01. Производственная практика по профилю специальности: выполнение работ по должности служащих портье в рамках профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по должности служащих портье	Предприятия и организации в соответствии с заключенными договорами	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.2., ПК 3.2. ПК 4.2.
Элементы практической подготовки в рамках ЦДП Производственная практика (преддипломная)	Предприятия и организации в соответствии с заключенными договорами	ОК 01- ОК 11, ПК 1.1.- ПК 1.3., ПК 2.1. – ПК 2.3., ПК 3.1. – ПК 3.3., ПК 4.1. – ПК 4.3.

Учебная практика реализуется в филиале ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области и обеспечена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Элементы практической подготовки:

– УП.01.01. Учебная практика: выполнение работ по приему, размещению и выписке гостей в рамках профессионального модуля ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения;

– УП.02.01. Учебная практика: выполнение работ по обслуживанию клиентов в службе питания в рамках профессионального модуля ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания;

– УП.03.01. Учебная практика: выполнение работ по обслуживанию гостей в процессе проживания и обслуживания номерного фонда в рамках профессионального модуля ПМ 03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;

– УП.04.01. Учебная практика: выполнение работ по бронированию и продажам гостиничного продукта в рамках профессионального модуля ПМ 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж;

– УП.05.01. Учебная практика: выполнение работ по должности служащих портье в рамках профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по должности служащих портье

проводятся в кабинетах, лаборатории и мастерских Филиала, обладающих необходимым

ресурсным обеспечением.

Элементы практической подготовки:

– ПП.01.01. Производственная практика по профилю специальности: обслуживание клиентов при приеме, размещении и выписке в рамках профессионального модуля ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения;

– ПП.02.01. Производственная практика по профилю специальности: обслуживание клиентов в службе питания в рамках профессионального модуля ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания;

– ПП 03.01. Производственная практика по профилю специальности: Обслуживание гостей в процессе проживания в рамках профессионального модуля ПМ 03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;

– ПП.04.01 Производственная практика по профилю специальности: осуществление бронирования и продаж гостиничного продукта в рамках профессионального модуля ПМ 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж;

– ПП.05.01. Производственная практика по профилю специальности: выполнение работ по должности служащих портье в рамках профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по должности служащих портье;

– Преддипломная практика
проводятся в профильных организациях:

– ООО «Гостинично-ресторанный комплекс «Амарис»»;

– Гостиница «Юбилейная»,

обладающих необходимым ресурсным обеспечением.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Филиал
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
образования "Псковский государственный университет"
в г. Великие Луки Псковской области

Рассмотрено и одобрено
на заседании
Ученого совета филиала
«20» декабря 2022 г.
Протокол № 10

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ № 3
основной образовательной программы
(программы подготовки специалистов среднего звена)
43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования)
(актуализированный ФГОС 3++)
на 2022-2023 уч. год

Вид обновлений	Внесенные изменения в содержание в соответствии с учетом достижений в соответствующих направлениях подготовки, изменений требований работодателей, тенденций развития системы среднего профессионального образования
Изменение или дополнение учебно-методических материалов, фонда оценочных средств, обеспечивающих реализацию ООП (ППССЗ)	Актуализация программы ИА, ФОС ИА в связи с изменением комплекта заданий для демонстрационного экзамена оператором демонстрационного экзамена (ФГБОУ ДПО ИРПО)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Филиал
 Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
 высшего образования "Псковский государственный университет"
 в г. Великие Луки Псковской области

Рассмотрено и одобрено
 на заседании
 Ученого совета филиала
 «20» июня 2023 г.
 Протокол № 5

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ № 1
 основной образовательной программы
 (программы подготовки специалистов среднего звена)
 43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования)
(актуализированный ФГОС 3++)
 на 2023-2024 уч. год

Вид обновлений	Внесенные изменения в содержание в соответствии с учетом достижений в соответствующих направлениях подготовки, изменений требований работодателей, тенденций развития системы среднего профессионального образования
Изменение или дополнение учебно-методических материалов, фонда оценочных средств, обеспечивающих реализацию ООП (ППССЗ)	Актуализация рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы на 2023-2024 учебный год. Актуализация рабочей программы ОГСЭ.02 История. Актуализация учебно-методических материалов по выполнению самостоятельной работы студентов, практических работ, контрольно-оценочных средств. Актуализация сведений о кадровом обеспечении, о материально-техническом обеспечении
Изменение ресурсного обеспечения реализации ООП (ППССЗ)	Изменение сведений об обеспеченности учебного процесса учебной и учебно-методической литературой, лицензионным программным обеспечением.
Обновление характеристики ООП	Внести обновление в пункт «1.2. Нормативные основания для разработки ООП»: Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования» (письмо Минпросвещения России № 05-401 от 14.04.2021 г.) заменить на: Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования» (письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023 № 05-592)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Филиал
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
образования "Псковский государственный университет"
в г. Великие Луки Псковской области

Рассмотрено и одобрено
на заседании
Ученого совета филиала
«24» октября 2023 г.
Протокол № 8

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ № 2
основной образовательной программы
(программы подготовки специалистов среднего звена)
43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования)
на 2023-2024 уч. год

Вид обновлений	Внесенные изменения в содержание в соответствии с учетом достижений в соответствующих направлениях подготовки, изменений требований работодателей, тенденций развития системы среднего профессионального образования
Изменение или дополнение учебно-методических материалов, фонда оценочных средств, обеспечивающих реализацию ООП (ППССЗ)	Актуализация программы ИА, ФОС ИА в связи с изменением комплекта заданий для демонстрационного экзамена оператором демонстрационного экзамена (ФГБОУ ДПО ИРПО)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Филиал
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
образования "Псковский государственный университет"
в г. Великие Луки Псковской области

Рассмотрено и одобрено
на заседании
Ученого совета филиала
«23» апреля 2024 г.
Протокол № 4

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ № 3
основной образовательной программы
(программы подготовки специалистов среднего звена)
43.02.14 Гостиничное дело (на базе основного общего образования)
на 2023-2024 уч. год

Вид обновлений	Внесенные изменения в содержание в соответствии с учетом достижений в соответствующих направлениях подготовки, изменений требований работодателей, тенденций развития системы среднего профессионального образования
Изменение или дополнение учебно-методических материалов, фонда оценочных средств, обеспечивающих реализацию ООП (ПСССЗ)	Актуализация сведений о материально-техническом обеспечении