


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Псковский государственный университет»
(ПсковГУ)**

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования «Псковский государственный университет»
в г. Великие Луки Псковской области
Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области

УТВЕРЖДЕНА
Ученым советом ПсковГУ
(протокол от «30» мая 2023 г.
№ 9)



УТВЕРЖДАЮ
Ректор ПсковГУ

Н.А. Ильина
«30» мая 2023 г.

Основная образовательная программа
среднего профессионального образования - программа подготовки
специалистов среднего звена по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство (на базе среднего общего образования)

Специальность
43.02.16 Туризм и гостеприимство
ФГОС СПО утвержден приказом Минпросвещения России
от 12 декабря 2022 г. № 1100

Формы обучения - очная; заочная

Квалификация выпускника - специалист по туризму и гостеприимству

ВЕЛИКИЕ ЛУКИ
2023

Основная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (на базе среднего общего образования) рассмотрена и рекомендована к утверждению на Ученом совете ПсковГУ.

Протокол ученого совета филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области от «18» апреля 2023 г. № 3

Обновление основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательная программа):

На 2023/ 2024 учебный год:

Образовательная программа обновлена в соответствии с решением ученого совета филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области от «24» октября 2023 г. протокол № 8.

Лист изменений № 1 к характеристике основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена.

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.....	7
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	7
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	8
3.1. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям	8
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	8
4.1. Общие компетенции.....	8
4.2. Профессиональные компетенции	12
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	26
5.1. Учебный план и календарный учебный график	27
5.2. Рабочие программы дисциплин (профессиональных модулей), преддипломной практики.....	27
5.3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	28
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	29
6.1. Общесистемные требования к реализации программы	29
6.2. Требования к материально-техническому оснащению основной образовательной программы среднего профессионального образования.....	30

6.3. Требования к учебно-методическому обеспечению основной образовательной программы среднего профессионального образования.....	31
6.4. Требования к практической подготовке обучающихся по основной образовательной программе среднего профессионального образования.....	32
6.5. Требования к кадровым условиям реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования.....	36
6.6. Требования к финансовым условиям реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования.....	37
РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ.....	37
РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИМЕНЯЕМЫМ МЕХАНИЗМАМ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	38
РАЗДЕЛ 9. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	38
РАЗДЕЛ 10. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ И ЭКСПЕРТОВ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	Ошибка! Закладка не определена.

Приложения к характеристике ООП СПО (ППССЗ):

Приложение 1. Учебные планы с календарными учебными графиками

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 43.02.16 Туризм и гостеприимство, 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 федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 №1100 (далее – ФГОС СПО), 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»;
- 33.021 «Горничная».

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 среднего 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 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 № 1100;

– 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;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ООП СПО (ППССЗ) – основная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалиста среднего звена;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ИА – итоговая аттестация.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СРЕДНЕГО

Квалификация, присваиваемая выпускникам основной образовательной программы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство - специалист по туризму и гостеприимству.

Направленность ООП: гостиничные услуги.

Выпускник основной образовательной программы по квалификации «Специалист по туризму и гостеприимству» осваивает общий вид деятельности: «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства».

Направленность основной образовательной программы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующий вид деятельности:

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Гостиничные услуги	Предоставление гостиничных услуг

Формы обучения: очная; заочная.

Объем основной образовательной программы по квалификации: специалист по туризму и гостеприимству – 2952 академических часа.

Срок получения образования по основной образовательной программе вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет на базе среднего общего образования:

в очной форме обучения - 1 год 10 месяцев;

в заочной форме обучения – 2 года 10 месяцев.

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

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.1. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
Общие виды деятельности	
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПМ. 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью «Гостиничные услуги»	
Предоставление гостиничных услуг	ПМ. 02 Предоставление гостиничных услуг ПМ. 03 Освоение должности служащего портье

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ 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 составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>

		<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>

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

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>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 специальности</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
-------------------	--------------------------------	---------------------------------

<p>Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства</p>	<p>ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства</p>	<p>Навыки: Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры</p>
		<p>Умения: Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; Владеть культурой межличностного общения</p>
		<p>Знания: Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; Основы трудового законодательства Российской Федерации; Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; Оказывать первую помощь; Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг; Программное обеспечение деятельности туристских организаций; Этику делового общения; Основы делопроизводства.</p>
	<p>ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства</p>	<p>Навыки: Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства</p>
		<p>Умения: Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов</p>

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

		<p>Умения: Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры</p>
		<p>Знания: Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; Основы трудового законодательства Российской Федерации; Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; Оказывать первую помощь; Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг; Программное обеспечение деятельности туристских организаций; Этику делового общения; Основы делопроизводства</p>
<p>Предоставление гостиничных услуг (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей</p>	<p>Навыки: Оказания помощи в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц; Встречи и регистрации гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения; Ввода данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения; Выдачи зарегистрированным гостям ключей от номера гостиничного комплекса или иного средства размещения и их хранение; Информирования гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса</p>

	<p>или иного средства размещения; Приема на хранение ценностей гостей гостиничных комплексов или иных средств размещения; Прием заказов гостей на основные и дополнительные услуги гостиничного комплекса или иного средства размещения; Выполнение услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения; Проведение расчетов гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения; Проведение расчетных операций при отъезде гостей из гостиничного комплекса или иного средства размещения; Хранение и выдача багажа гостей гостиничных комплексов и иных средств размещения; Приема корреспонденции для гостей и ее доставка адресату; Приема и учета запросов и просьб гостей по услугам в гостиничном комплексе или ином средстве размещения и городе (населенном пункте), в котором оно расположено; Использовать специализированные программные комплексы, применяемые в гостиницах и иных средствах размещения; Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения.</p> <p>Умения: Предоставлять гостям информацию о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения; Предоставлять гостям информацию о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство</p>
--	--

	<p>размещения; Оказывать помощь в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц; Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе, при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения; Принимать и отвечать на гостевые запросы, в том числе по телефону, и контролировать их выполнение службами гостиничного комплекса или иного средства размещения; Осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения; Обрабатывать информацию о гостях гостиничного комплекса или иного средства размещения с использованием специализированных программных комплексов; Осуществлять расчеты с гостями во время их размещения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме; Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения; Информировать о деятельности служб и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения; Хранить ключи и ценности гостей в соответствии с правилами гостиничного комплекса или иного средства размещения.</p> <p>Знания: Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов;</p>
--	--

		<p>Технологии организации процесса питания;</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;</p> <p>Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала;</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;</p> <p>Гостиничный маркетинг и технологии продаж;</p> <p>Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения;</p> <p>Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда;</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения;</p> <p>Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения;</p> <p>Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме;</p> <p>Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей;</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения;</p> <p>Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения;</p> <p>Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения; Основы этики этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения;</p>
--	--	---

	<p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения; Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения; Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения.</p>
	<p>ПК 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия</p> <p>Навыки: Контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда; Взаимодействия с отделами (службами) гостиничного Комплекса; Управления конфликтными ситуациями в департаментах (службах, отделах); Подготовка отчетов о своей работе за смену; Проведение текущего аудита службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения; Передача дел и отчетов по окончании смены дежурному администратору службы приема и размещения</p> <p>Умения: Анализировать результаты деятельности служб питания, Приема и размещения, и номерного фонда, а также потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению; Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; Использовать</p>

	<p>информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда;</p> <p>Контролировать последовательность применения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте, при работе с инвентарем, стационарным оборудованием, сейфами, хранилищами и другим оборудованием.</p> <p>Знания:</p> <p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг;</p> <p>Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов;</p> <p>Технологии организации процесса питания;</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;</p> <p>Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала;</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;</p> <p>Гостиничный маркетинг и технологии продаж;</p> <p>Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения;</p> <p>Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда;</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения;</p> <p>Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения;</p>
--	---

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

	<p>средство размещения; Информирования гостей о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения; Информирования гостей о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения.</p> <p>Умения: Находить информацию об услугах по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, по работе городского транспорта, об офисных услугах, о работе магазинов, ресторанов, баров, казино, медицинских учреждений и прочих услугах, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения; Предоставлять дополнительные услуги, связанные с выполнением запросов и просьб гостей по услугам в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения; Разрешать возникшие у гостей проблемы, связанные с услугами в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения.</p> <p>Знания: Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов; Технологии организации процесса питания; Основы организации,</p>
--	--

		<p>планирования и контроля деятельности подчиненных; Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала;</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;</p> <p>Гостиничный маркетинг и технологии продаж;</p> <p>Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения;</p> <p>Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда;</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения;</p> <p>Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения;</p> <p>Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме;</p> <p>Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей;</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения;</p> <p>Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения;</p> <p>Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения;</p> <p>Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения;</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;</p> <p>Принципы работы</p>
--	--	---

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

		<p>Осуществлять расчеты с гостями во время их выезда из гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме;</p> <p>Оформлять документы, подтверждающие пребывание гостя в гостиничном комплексе или ином средстве размещения;</p> <p>Вести журнал передачи смены.</p> <p>Знания:</p> <p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг;</p> <p>Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов;</p> <p>Технологии организации процесса питания;</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;</p> <p>Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала;</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;</p> <p>Гостиничный маркетинг и технологии продаж;</p> <p>Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения;</p> <p>Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда;</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения;</p> <p>Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения;</p>
--	--	---

		<p>Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме;</p> <p>Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей;</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения;</p> <p>Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения;</p> <p>Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения;</p> <p>Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения;</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;</p> <p>Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения;</p> <p>Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения;</p> <p>Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения.</p>
--	--	--

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОСНОВНОЙ 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 43.02.16 Туризм и гостеприимство, 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 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Учебные планы разработаны для очной и заочной форм обучения.

Утвержденные в установленном порядке учебные планы являются обязательным компонентом ООП СПО.

Учебные планы на текущий учебный год по всем реализуемым формам обучения размещаются 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 учебных планов ООП СПО входят календарные учебные графики.

В календарных учебных графиках указана последовательность реализации ООП СПО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные аттестации и итоговую аттестацию, каникулы.

Календарные учебные графики размещены на сайте Университета и на сайте филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области в специальном разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование».

Учебные планы и календарные учебные графики ООП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство приведены 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 организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, направленных на развитие их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

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

Рабочая программа воспитания 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 43.02.16 Туризм и гостеприимство 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 основной образовательной программы среднего профессионального образования

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории, лаборатории, мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, а также для проведения текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации, помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы, соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

- социально-гуманитарных дисциплин;
- психологии;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности;
- менеджмента и управления персоналом;
- основ маркетинга;
- правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
- экономики и бухгалтерского учета;
- инженерных систем гостиницы;
- предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса;
- организации деятельности сотрудников службы приема, размещения;
- организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.

Лаборатории:

– учебный гостиничный номер (стандартный с двумя кроватями).

Мастерские:

– стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования;

– сервис на объектах гостеприимства «Горничная».

Спортивный комплекс :

– спортивный зал;

– тренажерный зал;

– стрелковый тир;

– открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Залы:

– библиотека;

– читальный зал с выходом в интернет;

– 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 не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

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.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

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

Образовательная деятельность при освоении основной образовательной программы среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство 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 43.02.16 Туризм и гостеприимство 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 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Практическая подготовка в составе образовательной программы:

Элементы практической подготовки	Место проведения практической подготовки	Компетенции, формируемые в процессе практической подготовки
Практические работы в рамках СГ.01 История России	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Практические работы в рамках СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 02- ОК 06, ОК 09
Практические работы в рамках СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 02- ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09
Практические работы в рамках СГ.04 Физическая культура	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 08
Практические работы в рамках СГ.05 Основы финансовой грамотности	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01, ОК 03
Практические работы в рамках СГ.06 Основы бережливого производства	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01, ОК 03 – ОК 06
Практические работы в рамках СГ.07 Русский язык и культура речи	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 02, ОК 05, ОК 09
Практические работы в рамках ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
Практические работы в рамках ОП.02 Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного сервиса	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
Практические работы в рамках ОП.03 Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
Практические работы в рамках ОП.04 Менеджмент в туризме и гостеприимстве	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
Практические и лабораторные работы в рамках ОП.05 Информационно-	Специальные помещения филиала	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09

коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	
Практические работы в рамках ОП.06 Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01 - ОК 05, ОК 09
Практические работы в рамках ОП.07 Иностранный язык (второй)	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 02 - ОК 06, ОК 09
Практические работы в рамках ОП.08 Психология делового общения и конфликтологии	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01 - ОК 05, ОК 09
Практические работы в рамках междисциплинарного курса МДК 01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1.
Практические работы в рамках междисциплинарного курса МДК 01.02 Изучение основ делопроизводства	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.2.
Практические работы в рамках междисциплинарного курса МДК 01.03 Соблюдение норм этики делового общения	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.3.
Практические работы в рамках междисциплинарного курса МДК 01.04 Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.4.
УП.01.01. Учебная практика в рамках профессионального модуля ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1. - ПК 1.4.
ПП.01.01. Производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Предприятия и организации в соответствии с заключенными договорами	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1. - ПК 1.4.
Курсовое проектирование и практические работы в рамках междисциплинарного курса МДК 02.01 Организация деятельности службы приема, размещения и бронирования	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 05, ОК 09, ПК 2.1. ПК 2.4.

гостиницы	Псковской области	
Практические работы в рамках междисциплинарного курса МДК 02.02 Организация деятельности службы управления номерного фонда и дополнительных услуг	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01- ОК 05, ОК 09, ПК 2.2. ПК 2.4.
Практические работы в рамках междисциплинарного курса МДК 02.03 Организация деятельности департамента маркетинга и рекламы	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01- ОК 05, ОК 09, ПК 2.31. ПК 2.4.
УП.02.01. Учебная практика в рамках профессионального модуля ПМ 02 Предоставление гостиничных услуг	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01- ОК 05, ОК 09, ПК 2.1. - ПК 2.4.
ПП.02.01. Производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ 02 Предоставление гостиничных услуг	Предприятия и организации в соответствии с заключенными договорами	ОК 01- ОК 05, ОК 09, ПК 2.1. - ПК 2.4.
Практические работы в рамках междисциплинарного курса МДК 03.01 Освоение должности служащего портье	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01- ОК 06, ОК 09, ПК 2.1. - ПК 2.4.
УП 03.01. Учебная практика в рамках профессионального модуля ПМ 03 Освоение должности служащего портье	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01- ОК 06, ОК 9 ПК 2.1. - ПК 2.4.
ПП 03.01. Производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ 03 Освоение должности служащего портье	Предприятия и организации в соответствии с заключенными договорами	ОК 01- ОК 06, ОК 9 ПК 2.1. - ПК 2.4.
Элементы практической подготовки в рамках ПДП Производственная практика (преддипломная)	Предприятия и организации в соответствии с заключенными договорами	ОК 01- ОК 091, ПК 1.1. - ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.4

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 в рамках профессионального модуля ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства;

– УП.02.01. Учебная практика в рамках профессионального модуля ПМ 02 Предоставление гостиничных услуг;

– УП 03.01. Учебная практика в рамках профессионального модуля ПМ 03 Освоение должности служащего портье

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

Элементы практической подготовки:

– ПП.01.01. Производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства;

– ПП.02.01. Производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ 02 Предоставление гостиничных услуг;

– ПП 03.01. Производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ 03 Освоение должности служащего 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 основной образовательной программы среднего профессионального образования

Реализация основной образовательной программы среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство 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 имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех 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 не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности³³ Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех 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, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть 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 43.02.16 Туризм и гостеприимство. 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 туризму и 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 43.02.16 Туризм и гостеприимство 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 филиал ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться в том числе в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, в целях признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающих 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:

Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки
Псковской области, заместитель директора
по учебно-методической работе

А.Э. Калиновская

Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки
Псковской области, заместитель директора
по учебно-производственной работе

М.Н. Сипкина

Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки
Псковской области, заместитель директора
по учебно-воспитательной работе

А.А. Торбин

Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки
Псковской области, нач. учебно-
методического отдела

Л.Ю. Сафонова

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

Л.М. Шляхтова

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»



Л.Г. Бедняжонок

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 № 1
основной образовательной программы
(программы подготовки специалистов среднего звена)
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(на базе среднего 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 (ПССЗ)	Актуализация программы ГИА, ФОС ГИА в связи с изменением комплекта заданий для демонстрационного экзамена оператором демонстрационного экзамена (ФГБОУ ДПО ИРПО)