

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 «21» мая 2023 г.  
№ 9)



УТВЕРЖДАЮ  
Ректор ПсковГУ  
Н.А. Ильина  
«27» мая 2023 г.

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

**Специальность**

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

**Форма обучения - очная**

**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 основного 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.

На 2024/ 2025 учебный год:

Образовательная программа обновлена в соответствии с решением ученого совета филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области от «18» июня 2024 г. протокол № 6.

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.....	6
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 .....	9
4.1. Общие компетенции.....	9
4.2. Профессиональные компетенции.....	13
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ .....	28
5.1. Учебный план и календарный учебный график .....	28
5.2. Рабочие программы дисциплин (профессиональных модулей), преддипломной практики.....	29
5.3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	29
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ .....	30
6.1. Общесистемные требования к реализации программы .....	31
6.2. Требования к материально-техническому оснащению основной образовательной программы среднего профессионального образования .....	32
6.3. Требования к учебно-методическому обеспечению основной образовательной программы среднего профессионального образования .....	33
6.4. Требования к практической подготовке обучающихся по основной образовательной программе среднего профессионального образования .....	34
6.5. Требования к кадровым условиям реализации основной образовательной программы .....	

среднего профессионального образования.....	39
6.6. Требования к финансовым условиям реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования .....	40
<b>РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ .....</b>	<b>40</b>
<b>РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИМЕНЯЕМЫМ МЕХАНИЗМАМ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ .....</b>	<b>41</b>
<b>РАЗДЕЛ 9. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....</b>	<b>42</b>
<b>РАЗДЕЛ 10. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ И ЭКСПЕРТОВ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ .....</b>	<b>42</b>

### **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 43.02.16 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 требований 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) 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»;
- 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 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 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 № 1100;
- 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 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;**

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 СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

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

Форма обучения: очная.

Объем основной образовательной программы по квалификации: специалист по туризму и гостеприимству – 4428 академических часа.

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

в очной 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
<b>Общие виды деятельности</b>	
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПМ. 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства



<b>Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью «Гостиничные услуги»</b>	
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><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; 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><b>Умения:</b>  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><b>Знания:</b>  номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности  приемы структурирования информации;  формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;  порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p><b>Умения:</b>  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><b>Знания:</b>  содержание актуальной нормативно-правовой документации;  современная научная и профессиональная терминология;  возможные траектории профессионального развития и самообразования;  основы предпринимательской деятельности;  основы финансовой грамотности;  правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p><b>Умения:</b>  организовывать работу коллектива и команды;  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b>  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><b>Умения:</b>  грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b>  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><b>Умения:</b>  описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b>  сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;  значимость профессиональной деятельности по специальности;  стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>

ОК 07	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умения:</b>  соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;  организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p><b>Знания:</b>  правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства;  основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умения:</b>  использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p><b>Знания:</b>  роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умения:</b>  понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

		<p><b>Знания:</b>  правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;  особенности произношения;  правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	---

## 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	<p><b>Навыки:</b>  Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства;  Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры</p>
		<p><b>Умения:</b>  Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации);  Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры;  Владеть культурой межличностного общения</p>
		<p><b>Знания:</b>  Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства;  Основы трудового законодательства Российской Федерации;  Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников;  Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии;  Оказывать первую помощь;</p>

		Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг; Программное обеспечение деятельности туристских организаций; Этику делового общения; Основы делопроизводства
	ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	<b>Навыки:</b> Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
		<b>Умения:</b> Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов
		<b>Знания:</b> Основы трудового законодательства Российской Федерации; Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг; Программное обеспечение деятельности туристских организаций; Основы делопроизводства
	ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	<b>Навыки:</b> Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства.
		<b>Умения:</b> Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации). <b>Знания:</b> Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; Основы трудового законодательства Российской Федерации; Основы организации, планирования и контроля

		<p>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><b>Навыки:</b> Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры.</p> <p><b>Умения:</b> Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры</p> <p><b>Знания:</b> Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; Основы трудового законодательства Российской Федерации; Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; Оказывать первую помощь; Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг; Программное обеспечение деятельности туристских организаций; Этику делового общения; Основы делопроизводства</p>

<p>Предоставление гостиничных услуг (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей</p>	<p><b>Навыки:</b>  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 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 с 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</p>
---	--	---



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

		<p>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><b>Знания:</b>          Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг;          Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов;          Технологии организации процесса питания;          Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;          Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала;          Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;          Гостиничный маркетинг и технологии продаж;          Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения;          Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда;          Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;          Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения;          Правила регистрации и</p>
--	--	--

	<p>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 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия</p>	<p><b>Навыки:</b>  Контроля выполнения 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><b>Умения:</b>  Анализировать результаты деятельности служб питания, Приема и размещения, и номерного фонда, а также потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению;  Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;  Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда;  Контролировать последовательность применения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте, при работе с инвентарем, стационарным оборудованием, сейфами, хранилищами и другим оборудованием.</p>
--	--	---

		<p><b>Знания:</b>          Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг;          Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов;          Технологии организации процесса питания;          Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;          Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала;          Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;          Гостиничный маркетинг и технологии продаж;          Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения;          Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда;          Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;          Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения;          Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения;</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><b>Навыки:</b></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</p>

		<p>магазинов, ресторанов, баров, медицинских учреждений и прочих услуг, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;</p> <p>Информирования гостей о услугах и гостиничного комплекса или иного средства размещения;</p> <p>Информирования гостей о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>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 о прочих услугах, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;</p> <p>Предоставлять дополнительные услуги, связанные с выполнением запросов и просьб гостей по услугам в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;</p> <p>Разрешать возникшие у гостей проблемы, связанные с услугами в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения.</p>
--	--	---

		<p><b>Знания:</b>          Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг;          Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов;          Технологии организации процесса питания;          Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;          Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала;          Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;          Гостиничный маркетинг и технологии продаж;          Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения;          Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда;          Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;          Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения;          Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения;</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 2.4. Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>Проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;</p> <p>Распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных;</p>

	<p>Планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; 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><b>Умения:</b>  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;  Осуществлять расчеты с гостями во время их выезда из гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме;  Оформлять документы, подтверждающие пребывание гостя в гостиничном комплексе или ином средстве размещения;  Вести журнал передачи смены</p>
--	--

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

		<p>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.

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 43.02.16 Туризм и гостеприимство 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 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СРЕДНЕГО**

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:

- русского языка и литературы;
- биологии;
- химии;
- физики;
- географии;
- математики;
- информатики;
- 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:

<b>Элементы практической подготовки</b>	<b>Место проведения практической подготовки</b>	<b>Компетенции формируемые в процессе практической подготовки</b>
Практические работы в рамках БД.01 Русский язык	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 2.1., ПК 2.3.
Практические работы в рамках БД.02 Литература	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01- ОК 06, ОК 09, ПК 2.1., ПК 2.3.

Практические работы в рамках БД.03 История	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01, ОК 02, ОК 04 - ОК 06
Практические работы в рамках БД.04 Обществознание	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01 - ОК 07, ОК 09
Практические работы в рамках БД.05 География	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01 - ОК 07, ОК 09
Практические работы в рамках БД.06 Иностранный язык	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области Луки Псковской области	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 2.1., ПК 2.3.
Практические работы в рамках БД.07 Математика	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01 - ОК 07, ПК 1.4.
Практические работы в рамках БД.08 Информатика	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01, ОК 02, ПК 1.4., ПК 2.1., ПК 2.3.
Практические работы в рамках БД.09 Физическая культура	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 04, ОК 08
Практические работы в рамках БД.10 Основы безопасности жизнедеятельности	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 08, ПК 2.4.
Лабораторные работы в рамках БД.11 Физика	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01 - ОК 05, ОК 07
Практические и лабораторные работы в рамках БД.12 Химия	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.4.

Практические и лабораторные работы в рамках БД.13 Биология	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.4.
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	Специальные помещения филиала	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05,

туризме и гостеприимстве	ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	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- коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
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	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1.- ПК 1.4.

гостеприимства	Псковской области	
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 гостиницы	Специальные помещения филиала ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области	ОК 01- ОК 05, ОК 09, ПК 2.1., ПК 2.4.
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 профильной организации:

– ООО «Гостинично-ресторанный комплекс «Амарис»» г. Великие Луки, ул. Дружбы, д.23 к.1, на основании договора № 10/23 от «20» ноября 2023 г.

обладающей 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 деятельности<sup>33</sup> 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 <sup>33</sup> 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**

## 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

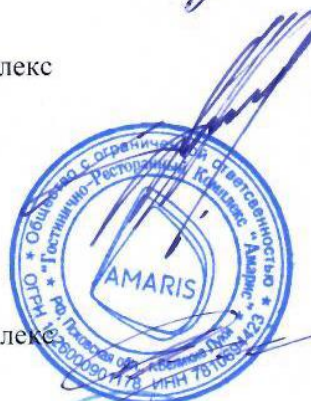
Заведующая кафедрой  
экономики и гуманитарных наук,  
кандидат экономических наук,  
филиал ПсковГУ в г. Великие Луки  
Псковской области

Л.М. Шляхтова

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

Е.Н. Мельченкова

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. Бедняжонк

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 основного общего образования)  
**(актуализированный ФГОС 3++)**  
на 2023-2024 уч. год

<b>Вид обновлений</b>	<b>Внесенные изменения в содержание в соответствии с учетом достижений в соответствующих направлениях подготовки, изменений требований работодателей, тенденций развития системы среднего профессионального образования</b>
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)

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» июня 2024 г.  
Протокол № 6

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ № 1  
основной образовательной программы  
(программы подготовки специалистов среднего звена)  
43.02.16 Туризм и гостеприимство (на базе основного общего образования)  
на 2024-2025 уч. год

<b>Вид обновлений</b>	<b>Внесенные изменения в содержание в соответствии с учетом достижений в соответствующих направлениях подготовки, изменений требований работодателей, тенденций развития системы среднего профессионального образования</b>
Изменение или дополнение учебно-методических материалов, фонда оценочных средств, обеспечивающих реализацию ООП (ППССЗ)	Актуализация рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы на 2024-2025 учебный год. Актуализация рабочих программ общеобразовательного цикла. Актуализация учебно-методических материалов по выполнению самостоятельной работы студентов, практических работ, контрольно-оценочных материалов.
Изменение ресурсного обеспечения реализации ООП (ППССЗ)	Изменение сведений об обеспеченности учебного процесса учебной и учебно-методической литературой, лицензионным программным обеспечением, материально-техническим обеспечением, актуализация сведений о кадровом обеспечении.