

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТАРУССКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»  
ГБПОУ КО «ТМТ»

Рассмотрено: на заседании Педагогического совета Протокол № <u>4</u> от « <u>30</u> » <u>08</u> 20 <u>24</u> г.	Утверждено: директор ГБПОУ КО «ТМТ» С.А. Петров Приказ № <u>42</u> от « <u>30</u> » <u>08</u> 20 <u>24</u> г.
---	--

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

по специальности:  
**43.02.16 «Туризм и гостеприимство»**

Квалификация: специалист по туризму и гостеприимству  
Базовый уровень подготовки.  
Нормативный срок освоения программы: **2 года 10 мес.**  
на базе основного общего образования  
Форма обучения: очная.

Согласовано с работодателем  
*АУ ТР по туризму, Тарусский ГО*  
Руководитель *И.С. Мещеряков*  
«30» 08 2024 г.

Таруса 2024 г.

## **О разработчике учебно-программной документации**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Калужской области «Тарусский многопрофильный техникум» осуществляет образовательную деятельность по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**. Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе ФГОС Министерство Просвещения Российской Федерации ( Приказ от 12 декабря 2022 г. N 1100 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство)

## **Содержание**

**Раздел 1. Общие положения**

**Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

*4.1. Общие компетенции*

*4.2. Профессиональные компетенции*

**Раздел 5. Структура образовательной программы**

*5.1. Учебный план*

*5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)*

*5.2. Календарный учебный график*

*5.3. Рабочая программа воспитания*

*5.4. Календарный план воспитательной работы*

**Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

*6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы*

*6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы*

*6.3. Требования к практической подготовке обучающихся*

*6.4. Требования к организации воспитания обучающихся*

*6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы*

*6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы*

**Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

**Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы**

**Приложение 1 Рабочая программа воспитания**

**Приложение 4 Оценочные средства для государственной итоговой аттестации по специальности**

## Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного Приказом Минпросвещения России от «12» декабря 2023г. №1100 (далее – ФГОС СПО).

ОПОП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ОПОП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 04 июня 2014 г. №148-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 20 апреля 2021 года №93-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» в части правового регулирования деятельности экскурсоводов (гидов), гидов-переводчиков и инструкторов-проводников»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении

Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

- Приказ Минпросвещения России от «12»декабря 2022 г. №1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года №282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 года №659н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник по приёму и размещению гостей»
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 года №657н «Об утверждении профессионального стандарта «Горничная»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 декабря 2021 года №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Инструктор-проводник»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 декабря 2021 года №913н «Об утверждении профессионального стандарта «Экскурсовод (гид)»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года №281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года №910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь».

### 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

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; ГИА – государственная итоговая аттестация.

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

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

При разработке образовательной программы организация устанавливает направленность, которая конкретизирует содержание программы путем ориентации на виды деятельности:

организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства;

предоставление туроператорских и турагентских услуг;

предоставление экскурсионных услуг;

предоставление гостиничных услуг;

предоставление услуг предприятия питания.<sup>1</sup>

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

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

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников<sup>2</sup>: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
<b>Виды деятельности</b>	
ВД 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПМ 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	16399 Официант 11176 Бармен 11301 Буфетчик 25627 Портье 11695 Горничная 20015 Агент по закупкам
<b>Виды деятельности по выбору, в соответствии с направленностью</b>	
ВД 02.А Предоставление туроператорских и турагентских услуг	ПМ 02.А Предоставление туроператорских и турагентских услуг
ВД 02.Б Предоставление экскурсионных услуг	ПМ 02.Б Предоставление экскурсионных услуг
ВД 02.В Предоставление гостиничных услуг	ПМ 02.В Предоставление гостиничных услуг
ВД 02.Г Предоставление услуг предприятия питания	ПМ 02.Г Предоставление услуг предприятия питания

### Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

#### 4.1. Общие компетенции

<sup>2</sup> Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения <sup>3</sup>
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 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;</p> <p>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	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной</p>

<sup>3</sup>Приведенные знания и умения имеют рекомендательный характер и могут быть скорректированы в зависимости от профессии (специальности).



	<p>профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>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	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<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	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<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	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<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 профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,</p>	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу</p>

с соблюдением принципов бережливого

	принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.  <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.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<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  <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
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<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  <b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции <sup>4</sup>	Показатели освоения компетенции <sup>5</sup>
ВД 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	<b>Практический опыт:</b> Производить координацию работы подразделений (служб) предприятий туризма и гостеприимства Осуществлять организацию и контроль работы служб предприятий туризма и гостеприимства Выполнять подготовительные и заключительные работы по обслуживанию клиентов Использовать технику переговоров, устного общения с клиентом, включая телефонные переговоры Осуществлять расчет с клиентом за предоставленные услуги
	ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	<b>Уметь:</b> Владеть техникой количественной оценки и анализа информации Владеть методикой хранения и поиска информации Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Владеть техникой составления, учета и хранения отчетных данных Собирать, обрабатывать и анализировать статистические данные Формировать банки данных Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов Владеть техникой переговоров, устного общения с клиентом, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения
	ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	<b>Знать:</b> Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
	ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	Теории мотивации персонала и его психологические особенности Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Оказывать первую помощь Виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Программное обеспечение

<sup>4</sup> Перечисляются профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности п.3.3 ФГОС и 3.2 ПООП.

<sup>5</sup> *Практический опыт, умения и знания по каждой из компетенций указываются разработчиком ПООП с учетом требований ПС и выбранной специфики ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.*

		<p>деятельности туристских организаций  Этику делового общения  Основы делопроизводства</p>
Предоставление туроператорских и турагентских услуг (по выбору)	ПК X.1. Оформлять и обрабатывать заказы клиентов	<p><b>Практический опыт:</b>  Координация работы подразделений туроператора, задействованных в реализации заказа  Консультирование туристов по правилам и предмету заказа (оформление, цена, параметры, сроки и место выполнения заказа)  Осуществление приема заказов от туристов  Проверка наличия всех реквизитов заказа  Идентификация вида заказа  Направление заказа в соответствующее подразделение туроператора и его контроль  Корректировка сроков и условий выполнения заказов и в случае необходимости информирование заказчиков (туристов) об изменении параметров заказа</p> <p><b>Уметь:</b>  Координировать работу подразделений туроператора, задействованных в реализации заказа  Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов, транспортными компаниями, meet-компаниями  Владеть культурой межличностного общения  Владеть техникой переговоров, устного общения с клиентом, включая телефонные переговоры  Владеть техникой количественной оценки и анализа информации  Владеть методикой хранения и поиска информации  Вести документацию, хранение и извлечение информации  Пользоваться компьютерными программами бронирования туров  Осуществлять контроль за своевременным выполнением заказа  Собирать, обрабатывать и анализировать статистические данные</p>
	ПК X.2. Координировать работу по реализации заказа	<p><b>Знать:</b>  Законодательство Российской Федерации в сфере туризма  Нормативные документы, регламентирующие организацию туроператорской и турагентской деятельности  Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских продуктов  Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги  Системы бронирования услуг  Организацию работы с запросами туристов  Требования к оформлению и учету заказов  Порядок контроля за прохождением и выполнением заказов  Виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций</p> <p>Программное обеспечение деятельности туристских</p>

		<p>организаций  Этику делового общения  Основы делопроизводства  Правила внутреннего трудового распорядка  Правила по охране труда и пожарной безопасности</p>
Предоставление экскурсионных услуг (по выбору)	<p>ПК X.1.  Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  Консультирования клиентов по правилам оформления и приема заказов на экскурсионные услуги  Получения, учёта и оформления заказов на экскурсии  Формирования экскурсионных групп в соответствии с поступившими заказами  Поддержания контактов с туристскими информационными центрами  Координации работы подразделений по реализации заказов на экскурсионные услуги  Ведения информационной базы данных о реализуемых заказах на экскурсионные услуги  Контроля реализации заказов на экскурсионные услуги  Ведения отчетности о реализованных заказах на экскурсионные услуги  Определения и уточнения тематики программ экскурсионного обслуживания  Отбора и изучения экскурсионных объектов  Отбора объектов инфраструктуры в соответствии с разработанной программой экскурсионного обслуживания  Формирования программ экскурсионного обслуживания  Формирования экскурсионных групп с учетом совместных интересов туристов (экскурсантов)  Составления маршрута и текста экскурсии  Отбора объектов для показа во время экскурсии  Отбора информационных материалов для проведения экскурсии  Определения методических приемов проведения экскурсии  Объезда (обхода) маршрута экскурсии  Оформления экскурсионной документации  Организации сопровождения туристов (экскурсантов) в процессе перевозки на маршруте экскурсии  Организации сопровождения туристов (экскурсантов) к объектам показа, объектам общественного питания, местам проведения культурно-зрелищных/спортивных мероприятий, средствам размещения  Организации сопровождения туристов (экскурсантов) с ограниченными возможностями здоровья  Оперативного информирования туристов (экскурсантов) об изменениях в программе экскурсионного обслуживания  Обеспечения соответствия маршрута экскурсии заявке на экскурсионное обслуживание</p>

	<p>Информирования туристов (экскурсантов) о посещаемых объектах показа и инфраструктуры, а также о местных культурных и поведенческих особенностях, связанных с национальными и локальными традициями</p> <p>Рассказа об объектах экскурсионного показа с применением техник ведения экскурсий и методических рекомендаций</p> <p>Инструктирования туристов (экскурсантов) о правилах поведения и безопасности на маршрутах экскурсий</p> <p>Предоставления путевой информации по маршруту экскурсии</p> <p>Контроля за передвижением туристов (экскурсантов) по маршруту экскурсии, соблюдением расписания экскурсии</p> <p>Осуществления коммуникации с туристами (экскурсантами), их консультирование по маршруту экскурсии</p> <p>Разработки и планирования маршрута (по видам туризма)</p> <p>Технической подготовки туристов перед прохождением маршрута</p> <p>Сбора и анализа информации о физико-географических и социально-культурных особенностях района маршрута (по видам туризма)</p> <p>Анализа и оценки опасностей и рисков предполагаемого маршрута, включая оценку погодных-климатических условий (по видам туризма)</p> <p>Составления подробного плана маршрута (по видам туризма)</p> <p>Планирования запасных вариантов прохождения маршрута (по видам туризма)</p> <p>Разработки общего плана-графика прохождения маршрута (по видам туризма)</p> <p>Разработки плана действий при возникновении чрезвычайной ситуации или несчастном случае в группе (по видам туризма)</p> <p>Разработки тактического плана прохождения технически сложных участков маршрута (по видам туризма)</p> <p>Разработки запасных вариантов прохождения маршрута (по видам туризма)</p> <p>Разработки организационных, тактических и технических действий по снижению и профилактике различных видов опасностей и рисков, включая восхождение и спуск с маршрута (по видам туризма)</p> <p>Планирование мест размещения и способов организации временных и стационарных лагерей (по видам туризма)</p> <p>Сопровождения регистрации туристских групп и туристов в территориальных органах Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий или в службах спасения</p>
--	---

	<p>Подготовки снаряжения (по видам туризма)</p> <p>Разработки списков необходимого личного и общественного снаряжения (по видам туризма)</p> <p>Проверки личного и общественного снаряжения перед выходом на маршрут (по видам туризма)</p> <p>Планирования питания и питьевого режима на маршруте (по видам туризма)</p> <p>Составления походной раскладки продуктов и меню питания, питьевого режима с учетом предпочтений клиентов и специфики приготовления пищи и водообеспечения в походных условиях (по видам туризма)</p> <p>Проведения инструктажа клиентов по правилам безопасности перед выходом на маршрут (по видам туризма)</p> <p>Планирования связи на маршруте, проверка исправности средств связи</p> <p>Обеспечения связи между экипажами транспортных средств</p> <p>Планирования мероприятий по минимизации негативного воздействия на природу</p> <p>Проведения инструктажа клиентов о возможных опасностях и рисках, правилах поведения и безопасности во время прохождения маршрута (по видам туризма)</p> <p>Лидирования и замыкания группы на всех этапах маршрута (на восхождениях и спусках, на подходах к маршрутам и отходах от них) (по видам туризма)</p> <p>Налаживания переправ через горные реки, включая выбор тактики, техники движения и способов организации страховки на переправах</p> <p>Лидирования и страховки клиента или группы на технически сложных или опасных участках маршрута (по видам туризма)</p> <p>Синхронизации гребли, команды и их применения при прохождении маршрута</p> <p>Управления судном в препятствиях с вертикальными и горизонтальными циркуляциями, пульсациями потока, сбоями струй, валами и другими неупорядоченными течениями</p> <p>Управления выбранными для прохождения средствами сплава: байдарками, катамаранами, рафтами</p> <p>Ремонта снаряжения в случае его повреждения (по видам туризма)</p> <p>Планирования и помощи в организации кормления лошадей</p> <p>Чистки и седловки лошадей</p> <p>Оценки состояния лошади перед выходом на маршрут</p> <p>Ухода за лошастью</p> <p>Осмotra лошадей и уход за лошадьми на маршруте</p> <p>Регистрации группы в аварийно-спасательных службах до начала путешествия (по видам туризма)</p> <p>Организации и руководства проведением поисково-спасательных мероприятий своими силами с использованием подручных средств (по видам</p>
--	--

		<p>туризма)          Вызова помощи при возникновении аварийной ситуации или несчастном случае (по видам туризма)          Планирования транспортного обеспечения маршрута: подъезд к началу маршрута, отъезд с места окончания маршрута, внутримаршрутные переезды, автосопровождение          Коммуникации и взаимодействия со службой спасения и другими группами, находящимися в районе (по видам туризма)          Организации и проведения поисково-спасательных работ (по видам туризма)          Организации транспортировки пострадавшего          Организации аварийных бивуаков          Эвакуации пострадавших</p>
	<p>ПК Х.2.          Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма)</p>	<p><b>Уметь:</b>          Предоставлять клиентам первичную информацию по вопросам реализации экскурсионных услуг          Принимать заказы на экскурсионные услуги          Проверять правильность оформления заказа на экскурсионные услуги          Регистрировать и редактировать данные о заказах на экскурсионные услуги и условиях их выполнения          Использовать систему электронных путевок          Выявлять потребности и предпочтения туристов (экскурсантов) Использовать технологии компьютерной обработки заказов на экскурсионные услуги          Работать с документами, составлять отчеты по итогам реализации заказов на экскурсионные услуги          Организовывать деятельность по хранению и обработке персональных данных          Использовать технологии компьютерной обработки заказов на экскурсионные услуги          Работать с документами, составлять отчеты по итогам реализации заказов на экскурсионные услуги          Организовывать деятельность по хранению и обработке персональных данных          Проводить оценку состояния рынка экскурсионных услуг          Организовывать контроль на разных этапах разработки программ экскурсионного обслуживания          Корректировать программы экскурсионного обслуживания с учетом изменения условий их реализации          Определять необходимость использования технических средств для разработки программ экскурсионного обслуживания          Составлять программы экскурсионного обслуживания          Организовывать взаимодействие с предпринимателями и организациями, предоставляющими услуги по программе</p>



		<p>экскурсионного обслуживания</p> <p>Бронировать, корректировать и сопровождать заказы на услуги, входящие в программу экскурсионного обслуживания</p> <p>Оформлять документацию к программам экскурсионного обслуживания</p> <p>Собирать и обрабатывать отзывы туристов (экскурсантов), формировать отчеты по реализованным экскурсионным программам</p> <p>Бронирование транспортных услуг для организации экскурсий</p> <p>Организация питания туристов (экскурсантов)</p> <p>Организация посещения объектов экскурсионного показа</p> <p>Обеспечение экскурсоводов (гидов) информацией о маршрутах экскурсий</p> <p>Определять тему и составлять маршрут экскурсии</p> <p>Использовать методические приемы, формы и методы проведения экскурсий</p> <p>Составлять методическую разработку экскурсии</p> <p>Составлять технологическую карту экскурсии и иную экскурсионную документацию</p> <p>Использовать технические средства и технологии при разработке экскурсий</p> <p>Устанавливать контакт с туристами (экскурсантами) и удерживать их внимание</p> <p>Применять технику публичных выступлений</p> <p>Применять навыки экскурсионного рассказа, экскурсионного показа и демонстрации экспонатов</p> <p>Применять методические приемы и методы, соответствующие программе экскурсионного обслуживания</p> <p>Обеспечивать соблюдение маршрута и расписания экскурсии</p> <p>Корректировать маршрут и содержание экскурсии в случае наступления непредвиденных обстоятельств</p> <p>Использовать технические средства при проведении экскурсий</p> <p>Разрешать конфликтные ситуации, возникающие на маршрутах экскурсий</p> <p>Разрабатывать планы действий при возникновении аварийной ситуации или несчастном случае в группе</p> <p>Применять методические приемы, соответствующие маршруту экскурсии</p> <p>Корректировать программу обслуживания по маршруту экскурсии с учетом индивидуальных потребностей туристов (экскурсантов)</p> <p>Использовать технические средства при сопровождении туристов (экскурсантов) по маршруту экскурсии</p> <p>Организовывать взаимодействие с правоохранительными органами и спасательными службами при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> <p>Планировать и составлять план маршрута (по видам туризма)</p>
--	--	--

	<p>Анализировать и оценивать физико-географические особенности района (по видам туризма)</p> <p>Анализировать и оценивать потенциальные опасности и риски (по видам туризма)</p> <p>Анализировать и оценивать социально-культурные особенности (по видам туризма)</p> <p>Анализировать и оценивать особенности состава группы (пол, возраст, уровень физической и технической подготовленности) (по видам туризма)</p> <p>Анализировать и оценивать технические особенности маршрута (общая протяженность, техническая сложность, уровень автономности) (по видам туризма)</p> <p>Составлять краткосрочные локальные прогнозы погоды на основе анализа доступных метеорологических данных и собственных наблюдений за погодой (по видам туризма)</p> <p>Проводить подбор и подготовку личного, группового страховочного и специального туристского снаряжения с учетом специфики предполагаемого маршрута (по видам туризма)</p> <p>Кататься на горных лыжах или сноуборде по неподготовленным горным склонам в любых снежных условиях</p> <p>Передвигаться и лидировать на горном рельефе любых видов (травянистых и осыпных склонах, скальном, ледово-снежном и комбинированном рельефе)</p> <p>Организовывать движение и обеспечивать страховку клиента или группы на горном рельефе любых видов (травянистых и осыпных склонах, скальном, ледово-снежном и комбинированном рельефе)</p> <p>Передвигаться по закрытым ледникам</p> <p>Пользоваться техническими приемами спасения из ледовых трещин</p> <p>Переправляться через горные реки, включая выбор тактики, техники движения и способов организации страховки на переправах</p> <p>Обучать гребковой технике: прямой и обратный гребки, дуговые прямой и обратный гребки, одиночное и параллельное притяжение, безопорная проводка весла, подруливание</p> <p>Обучать торможению судна при помощи весел, камней в русле, береговых выступов и структуры потока</p> <p>Организовывать различные виды страховок на воде</p> <p>Ориентироваться в лесной и горной местности</p> <p>Ориентироваться с использованием топографических карт и компаса</p> <p>Ориентироваться без применения карт и компаса</p> <p>Пользоваться спутниковыми навигационными системами</p> <p>Ориентироваться в сложных погодных условиях и при плохой видимости</p> <p>Готовить пищу в полевых условиях</p> <p>Взаимодействовать со службами спасения и</p>
--	---

		<p>         группами, находящимися в районе          Использовать основные невербальные сигналы при работе с вертолетом          Проводить поисково-спасательные работы с использованием подручных средств          Проводить поисково-спасательные работы в лавинах силами одного и нескольких человек          Работать с лавинными датчиками при поиске одного и нескольких пострадавших          Зондировать снежный склон силами одного и нескольких человек при поиске одного и нескольких пострадавших          Оказывать первую помощь в полевых условиях          Транспортировать пострадавшего с использованием подручных средств          Организовывать аварийные бивуаки          Ремонтировать все виды снаряжения          Обслуживать транспортные средства, определять неисправности и проводить мелкий ремонт       </p> <p> <b>Знать:</b>          Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации и субъекта Российской Федерации в сфере туризма и экскурсионного дела, защиты прав потребителей; отраслевые правила и стандарты          Локальные нормативные акты организации, регламентирующие осуществление экскурсионной деятельности          Функции структурных подразделений экскурсионного бюро          Особенности разработки и реализации программ экскурсионного обслуживания          Формы и методы проведения экскурсий          Основы делопроизводства          Принципы работы маркетплейсов экскурсионных услуг, систем бронирования, используемых при организации экскурсий          Требования к оформлению и учету заказов на экскурсии          Порядок контроля прохождения и выполнения заказов на экскурсии          Требования к содержанию и оформлению программ экскурсионного обслуживания          Технологии формирования программ экскурсионного обслуживания          Правила оформления документации          Правила обслуживания на пешеходном, транспортном и комбинированном маршрутах экскурсий          Правила сопровождения туристов (экскурсантов) в процессе проведения экскурсий          Правила поведения туристов (экскурсантов) в процессе транспортного обслуживания          Правила оказания первой помощи и обеспечения безопасности, порядок действий в чрезвычайной ситуации          Порядок контроля реализации заказов на экскурсии       </p>
--	--	---

		<p>Структуру и состав информации, содержащейся в электронной путевке</p> <p>Технологию компьютерной обработки заказов на экскурсии</p> <p>Туристские ресурсы Российской Федерации</p> <p>Особенности субъекта Российской Федерации (географические, историко-культурные, экономические и туристские)</p> <p>Методика разработки и проведения экскурсий</p> <p>Иностранный язык в объеме, необходимом для консультирования туристов по оформлению заказов на экскурсионные услуги</p> <p>Этику межкультурного и делового общения</p> <p>Физико-географические особенности района путешествия</p> <p>Погодно-климатические условия района путешествия</p> <p>Флору и фауну района путешествия</p> <p>Характер и особенности рельефа района путешествия</p> <p>Особенности водных ресурсов: реки, ручьи, озера</p> <p>Социально-культурные особенности района маршрута</p> <p>Традиции, нормы и правила поведения, принятые в районе путешествия</p> <p>Базовые принципы составления краткосрочного локального прогноза погоды на основе анализа доступных метеорологических данных и собственных наблюдений за погодой (по видам туризма)</p> <p>Правила безопасности при использовании различных видов личного, группового страховочного и специального туристского снаряжения (по видам туризма)</p> <p>Методы налаживания быта, организации питьевого режима и питания клиентов во время прохождения пеших путешествий в лесной и горной местности (по видам туризма)</p> <p>Методы разбиения бивуаков в лесной и горной местности</p> <p>Общие принципы охраны природы (по видам туризма)</p> <p>Основные способы соблюдения экологической безопасности и минимизации негативного воздействия на природу при проведении путешествий в лесной и горной местности (по видам туризма)</p> <p>Тактические и технические приемы организации передвижения по закрытым ледникам, включая методики техники спасения из ледовых трещин</p> <p>Тактические и технические приемы передвижения по различным видам лавиноопасного горного рельефа в условиях лавинной опасности различных уровней</p> <p>Теоретические основы техники и тактики катания на горных лыжах и сноуборде по подготовленным и неподготовленным склонам в различных снежных</p>
--	--	---

		<p>условиях</p> <p>Номера контактных телефонов территориальных органов МЧС России или спасательных служб в районе прохождения маршрута</p> <p>Основные способы ориентирования в горной местности как с использованием специальных технических средств (карта, компас, спутниковые навигационные системы), так и без использования специальных технических средств (по солнцу, луне и звездам, а также местным признакам и явлениям природы)</p> <p>Основные способы организации переправ через горные реки, включая принципы выбора тактики и техники движения и способов организации страховки на переправах</p> <p>Основы метеорологии: методика составления краткосрочного локального прогноза погоды на основе анализа доступных метеорологических данных и собственных наблюдений за погодой</p> <p>Основы лавиноведения: принципы проведения мониторинга и оценки текущего уровня лавинной опасности и составления краткосрочных локальных прогнозов лавинной опасности</p> <p>Методы проведения стационарных и полевых наблюдений за погодой, снегом и лавинами</p> <p>Методы проведения наблюдений в снежных шурфах, включая методы проведения стандартных активных тестов снежного покрова</p> <p>Спортивную физиологию: основные принципы и способы организации правильной акклиматизации к условиям высокогорья</p> <p>Принципы и способы организации и руководства проведением поисково-спасательных мероприятий</p> <p>Основные способы организации коммуникации и взаимодействия со службами спасения и группами, находящимися в районе</p> <p>Правила и способы работы с техническими средствами связи (рациями, телефонами), спутниковыми навигационными системами (по видам туризма)</p> <p>Правила использования основных невербальных сигналов при работе с вертолетом</p> <p>Основные способы организации и техники проведения спасательных работ с использованием подручных средств</p> <p>Технические приемы спуска и подъема пострадавшего с использованием подручных средств на горном рельефе любых типов</p> <p>Современные методы организации и проведения поисково-спасательных работ в лавинах силами одного и нескольких человек</p> <p>Основные способы оказания первой помощи в полевых условиях (по видам туризма)</p> <p>Техника работы с лавинными датчиками при поиске одного и нескольких пострадавших</p> <p>Техника зондирования силами одного и нескольких человек при поиске одного и</p>
--	--	--

нескольких

		<p>пострадавших</p> <p>Техника откапывания пострадавшего силами одного и нескольких человек</p> <p>Основные способы организации транспортировки пострадавшего с использованием подручных средств</p> <p>Основные способы организации аварийных бивуаков</p> <p>Динамику водного потока</p> <p>Технику выполнения основных видов гребков, способы управления средствами сплава</p> <p>Технику преодоления водных структур и локальных препятствий</p> <p>Основы выживания в экстремальных природных условиях</p> <p>Правила дорожного движения</p> <p>Устройство транспортных средств, правила их безопасной эксплуатации и ремонта</p>
Предоставление гостиничных услуг (по выбору)	<p>ПК Х.1.</p> <p>Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Проведение вводного и текущего инструктажа подчиненных</p> <p>Распределение обязанностей и определение степени ответственности подчиненных</p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p> <p>Контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда</p> <p>Взаимодействие со отделами (службами) гостиничного комплекса</p>
	<p>ПК Х.2.</p> <p>Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда</p>	

	<p>гостиничного предприятия</p>	<p><b>Уметь:</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>ПК Х.3.  Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг</p>	<p><b>Знать:</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</p> <p><b>Практический опыт:</b>  Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале  Проведение вводного и текущего инструктажа</p>

		<p>подчиненных  Распределение обязанностей и определение степени ответственности подчиненных  Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса  Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса  Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)  Контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда  Взаимодействие со отделами (службами) гостиничного комплекса  Управление конфликтными ситуациями в департаментах (службах, отделах)  Стимулирование подчиненных и реализация мер по обеспечению их лояльности  Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте</p>
	<p>ПК X.4.  Организовывать и предоставлять услуги питания в номерах</p>	<p><b>Уметь:</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>Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)</p>	<p>ПК X.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)  Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)  Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания  Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания  Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)  Планирование потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале  Проведение вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы  Распределение обязанностей и определение степени</p>



		<p>ответственности сотрудников производственной службы          Координация деятельности сотрудников производственной службы          Контроль выполнения сотрудниками регламентов производственной службы          Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания          Управление конфликтными ситуациями в коллективе          Реализация мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности          Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте</p>
	<p>ПК Х.2          Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания</p>	<p><b>Уметь:</b>          Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению          Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания          Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы          Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте</p>
	<p>ПК Х.4          Контролировать качество продукции и услуг общественного питания</p>	<p><b>Знать:</b>          Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания          Основы трудового законодательства Российской Федерации          Основы организации деятельности предприятий питания          Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных          Теории мотивации персонала и его психологические особенности          Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы          Технологии производства на предприятиях питания          Требования охраны труда на рабочем месте          Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы          Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены          Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания</p>

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	16399 Официант 11176 Бармен 11301 Буфетчик 25627 Портъе 11695 Горничная 20015 Агент по закупка	
--	---	--

индек	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы	2023		2027		самостоятельная работа	по практике	1 курс		2 курс		3 курс		13 нед. п/п ГИА
					Зачеты	Экзамены	учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК			1 сем 17 нед	2 сем 24 нед	3 сем 17 нед	4 сем 24 нед	5 сем 17 нед	6 сем 11 нед	
		в том числе по учебным дисциплинам и МДК															
		теоритическое обучение	лаб и практ. занятия					курсовых работ									
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	18	
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	13,10дз	5э	1476	0	1476	741	663	0	0	576	756					
<b>ОУДБ.00</b>	<b>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины</b>	13,8дз	3э	913	0	913	514	399	0	0	418	495					
ОУДБ.01	Русский язык		Э	78	0	78	68	10			78	0					
ОУДБ.02	Литература		Э	117	0	117	97	20			0	117					
ОУДБ.03	Иностранный язык (английский)	-ДЗ		117	0	117	3	114			48	69					
ОУДБ.04	История	-ДЗ		120	0	120	100	20			48	72					
ОУДБ.05	Физическая культура	3,ДЗ		117	0	117	3	114			48	69					
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ		70	0	70	22	48			34	36					
ОУДБ.07	Обществознание		Э	78	0	78	58	20			78	0					
ОУДБ.08	Естествознание	-ДЗ		108	0	108	80	28			48	60					
ОУДБ.09	География	ДЗ		36	0	36	25	11			36	0					
ОУДБ.10	Экология	ДЗ		36	0	36	30	6			0	36					
ОУДБ.11	Астрономия	ДЗ		36	0	36	28	8			0	36					
ОУДП.00	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины	0з,2дз		455		455	233	222		0	158	297					
ОУДП.12	Математика		-, Э	234	0	234	118	116			64	98					
ОУДП.13	Информатика	-ДЗ		100	0	100	30	70			32	68					
ОУДП.14	Экономика		-,Э	72	0	72	36	36			30	42					
ОУДП.15	История родного края	-ДЗ		49	0	49	49				32	17					

	<b>Индивидуальный проект</b>																
	<b>Промежуточная аттестация</b>			108		108					36	72					
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>			2552		2552							576	752	576	396	252
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	5э,5дз	2э	476	0	476	112	364	0	0	0		186	154	82	54	
СГ.01	История России		з	50	0	50	30	20					50				
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)	-, -, ДЗ		134	0	134	14	120					68	66			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		з	68		68	32	36					34	34			
СГ.04	Физическая культура	3,3,3, 3,3,ДЗ		176	0	176	6	170					34	54	34	54	
СГ.05	Основы финансовой грамотности		Э	48	0	48	22	18							48		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	23дз	12э	<b>1790</b>		<b>1790</b>	<b>817</b>	<b>811</b>					390	598	494	308	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	9дз	2э	887		887	468	419					188	495	102	102	
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	ДЗ		62	0	62	22	40						62			
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	ДЗ		34	0	34	20	14							34		
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	-, ДЗ		58	0	58	34	24						58			
ОП.04	Информационно коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	ДЗ		96		96	42	54					46	50			
ОП.05	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела		Э	54	0	54	26	28						54			
ОП.06	Иностранный язык (второй немецкий)	-,		124	0	124	24	100							68	56	
ОП.07	Психология делового общения и конфликтология			40		40	18	22					40				
ОП.08	Основы краеведения			70		70	30	40						70			
ОП.09	Организация питания в гостиничном комплексе			219		219	167	52					68	151			
ОП.10	Экскурсионная деятельность			84		84	39	45					34	50			
ОП.11	Организация туристской индустрии			46		46	46									46	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			1189		1189	349	272		448			202	103	392	240	252
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства</b>	3дз	2э, Э(к)	274		274	66	136		72			202	36			36
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства		-, Э	36	0	36	12	24					36				
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства	ДЗ		66		66	22	44					66				

МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения			34	0	34	10	24					34						
МДК 01.04	Осуществление расчетов с клиентом за представленные услуги туризма и гостеприимства			66		66	22	44					66						
УП.01	Учебная практика	-ДЗ		36		36				36				36					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		36		36				36							36		
<b>ПМ.02</b>	<b>Предоставление гостиничных услуг</b>	4дз	1э, Э(к)	<b>490</b>		<b>490</b>	174	172		144				67	315	36	72		
МДК.02.01	Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса.		-Э	110		110	70	40	30					67		43			
МДК.02.02	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)гостиничного хозяйства	-ДЗ		96		96	48	48								96			
МДК.02.03	Координация деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения	ДЗ		140	0	140	56	84								104	36		
УП.02	Учебная практика	ДЗ		72		72				72						72			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ		72		72				72							72		
<b>ПМ.03</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих</b>	4дз	0э, Э(к)	<b>317</b>		<b>317</b>	<b>109</b>	84		124						77	204	36	
МДК.03.01	Специальная технология выполнения работ по профессии 25627 Портъё	ДЗ		193		193	109	84								77	116		
УП.03	Учебная практика	ДЗ		88		88				88							88		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ		36		36				36								36	
ПДП	Преддипломная практика			108		108				108								108	
	Промежуточная аттестация									36	72	36	72	36					
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216		216												216	
Всего				6з, 39дз	19э	4428		4428	2151	2321	30	414	612	864	612	864	612	396	468
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300час.)							Всего	Дисциплин и МДК	4346	612	824	576	752	504	342				
Государственная (итоговая) аттестация								Учебной практики	196				36	72	88				
1. Программа обучения по специальности								Производствен. практики	144										144
1.1 Дипломная работа Выполнение дипломной работы с 20.05.2027 по 16.06.2027 Всего 4 недели									Преддипломной практики	108								108	
Защита дипломной работы с 17.06.2027 по 30.06.2027 Всего 2 недели								Экзамены	252	36	72	36	72	36					
1.3 Государственные экзамены не предусмотрены								Всего (без ГИА)	5724	612	864	630	864	630	864				

	Экзаменов (в т.ч. Экзаменов квалификационных)	19	2	2	3	3	3	3	
	дифф. Зачетов	39	1	10	1	8	2	8	
	Зачетов	6	1	0	1	1	1	1	

### 1. Пояснительная записка к учебному плану

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования, программы подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Калужской области «Тарусский многопрофильный техникум» по специальности среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство. по программе базовой подготовки

#### 1.1 Нормативная база реализации ОПОП СПО (ППССЗ).

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по 43.02.16 **Туризм и гостеприимство** (приказ Министерства образования и науки РФ от 12.12.2022 г. №1100); входящего в состав укрупненной группы специальности УГС 43.00.00 Сервис и туризм.
2. Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Минобнауки России 14 июня 2013г № 464 (зарегистрирован в Минюсте РФ 30 июля 2013г, рег. № 29200).
3. Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Минобнауки России 18 апреля 2013г. № 291 (зарегистрированного в Минюсте РФ 14 июня 2013г, рег. № 28785).
4. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г.
5. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. № 413, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07.06.2012г.) реализуемого в пределах 1111СС3 с учетом профиля получаемого профессионального образования.

6. Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации (утв. распоряжением Правительства РФ от 9 апреля 2016 г. № 637-р).

7. Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах (утверждена приказом Министерства обороны РФ от 24.02.2010 г. № 96 и приказом Минобрнауки России от 24.02.2010 г. № 134).

8. Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259).

9. Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 с изменениями от 31 января 2014 и 17 ноября 2017 года.

10. Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816.

11. Примерной программой по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, зарегистрированной в федеральном реестре ПОП от 17.07.2017 г.

12. Перечнем специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный № 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955) и от 25 ноября 2016 г. № 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный № 44662).

13. Письма Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г. («Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»);

14. Приказом Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Зарегистрирован в Минюсте 27 мая 2013, № 28534.

15. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779).

Письма Минобрнауки России от 20.06.2017 № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»,

16. Письма МОНИМП КК от 22.12.2017 № 47-25965/17-11 «О методических рекомендациях» для организации прохождения обучающимися профессионального обучения одновременно с получением среднего общего образования.

17. Устава ГБПОУ КО «Тарусский многопрофильный техникум»,

18. Локальных нормативных актов техникума.

Учебный план ОПОП СПО (ППССЗ) составлен совместно с заинтересованными работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

## **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий:**

Нормативный срок освоения ОПОП СПО ППССЗ при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

- Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

- Все виды проводимых учебных мероприятий, требующих взаимодействия обучаемого и обучающего отражены в объеме часов дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, составляющих структуру учебного плана.

- Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана.

- Суммарный бюджет времени по учебным циклам не менее соответствующих объемов, указанных во ФГОС СПО (Таблица 1. Раздел II).

## **1.3 Распределение вариативной части.**

1. СГ 04. Физическая культура добавлено 94 часа.

2. ПМ 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих – добавлено 195 часов

3. ОП 08 Основы краеведения – введена дисциплина -70 часов

4. ОП 09 Организация питания в гостиничном комплексе – введена дисциплина – 219 часов

5. ОП10. Экскурсионная деятельность – введена дисциплина – 84 часа

6. ОП 06 Второй иностранный – добавлено -64 часа

7. ОП 11 Организация туристской индустрии – введена дисциплина -68 часов.



7 7 7 7 7  
7 7 7 7 7  
7 7 7 7 7  
7 72 2 2 2  
2 2 2 2 2  
2 2 2 2 2  
2 2

7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7  
72 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2  
2 2

7 7 7 7 77 72 2 2 2 22 2 2952  
0

## **Раздел 5. Рабочая программа воспитания**

### **5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:**

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

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.

### **5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении .**

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

### **6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы**

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

### **Перечень специальных помещений**

#### **Кабинеты:**

- социально-гуманитарных дисциплин;
- 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 экскурсионного бюро;
- организации деятельности сотрудников службы приема, размещения;
- организации деятельности сотрудников службы питания;
- организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.

**Лаборатории:**

учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями);  
учебный ресторан или бар.

**Мастерские:**

стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования.

**Залы:**

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал;
- и др.

### 6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности

Образовательная организация, реализующая программу по специальности должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

#### 6.1.2.1. Оснащение кабинетов

**Кабинеты:**

- социально-гуманитарных дисциплин;
- 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 экскурсионного бюро;
- организации деятельности сотрудников службы приема, размещения;
- организации деятельности сотрудников службы питания;
- организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж,

**оснащенных оборудованием:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- дидактические пособия;
- программное обеспечение;
- видеофильмы по различным темам;

**техническими средствами:**

- видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель);
- экран, проектор, магнитная доска;
- компьютеры по количеству посадочных мест;
- профессиональные компьютерные программы.

#### 6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Зал «Актовый зал»

**оснащенный оборудованием:**

- осветительная техника;
- звуковая аппаратура (микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт, радиомикрофоны);
- акустические системы;
- видеопроектор с проекционным экраном;
- программные системы конференцсвязи; – стулья;
- трибуна.

#### Зал «Библиотека»

##### **оснащенный оборудованием:**

- кафедра выдачи книг; – стулья;
- рабочие столы;
- стеллажи и витрины;
- каталожные шкафы под периодику, формуляры, мультимедиа носители.

#### Зал «Читальный зал с выходом в интернет»

##### **оснащенный оборудованием:**

- подъемно-поворотные стулья
- стулья;
- рабочие столы;
- журнальные столы;
- кресла для отдыха;
- шкафы канцелярские;
- флипчарты;
- компьютеры со специализированным программным обеспечением с выходом в интернет;
- мультимедийные проекторы.

#### 6.1.2.3. Оснащение лабораторий

##### Лаборатория «Учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями)»

##### **оснащенная оборудованием:**

- Кровать одноместная – 2 шт.;
- Прикроватная тумбочка – 2 шт.;
- Настольная лампа (напольный светильник);
- Бра – 2 шт.;
- Мини – бар;
- Стол;
- Кресло;
- Стул;
- Зеркало;
- Шкаф;
- Телефон;
- Верхний светильник;
- Кондиционер;
- Телевизор;
- Гладильная доска;
- Утюг;
- Пылесос;
- Душевая кабина;
- Унитаз;
- Раковина;

- Зеркало;
- Одеяло – 2 шт.; –
- Подушка – 6 шт.;
- Покрывало – 2 шт.;
- Комплект постельного белья – 4 комп.;
- Шторы;
- Напольное покрытие;
- Укомплектованная тележка горничной;
- Ершик для унитаза;
- Ведерко для мусора;
- Держатель для туалетной бумаги;
- Стакан;
- Полотенце для лица – 2 шт.;
- Полотенце для тела – 2 шт.;
- Полотенце для ног – 2 шт.; –
- Салфетка на раковину 2 уп.;
- Полотенце коврик – 2 шт.;
- Индивидуальные косметические принадлежности.

Лаборатория «Учебный ресторан или бар»

**оснащенная оборудованием:**

- Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья;
- Блендер;
- Кофемашина; –
- Льдогенератор;
- Машина посудомоечная;
- Салат-бар;
- Шкаф винный;
- Миксер для молочных коктейлей.

6.1.2.4. Оснащение мастерских

Мастерская «Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования»

**оснащенная оборудованием:**

- Комплексная автоматизированная система управления отелем Opera (Fidelio, Libra или др.);
- Персональный компьютер;
- Стойка ресепшн;
- Телефон;
- Многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс);
- Сейф;
- POS-терминал;
- Шкаф для папок;
- Детектор валют;
- Лотки для бумаги.

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Администрирование отеля», «Мастерство приготовления кофе и чая», «Организация экскурсионных

услуг», «Ресторанный сервис», «Сервис на объектах гостеприимства «Горничная», «Туризм», «Турагентская деятельность», «Туроператорская деятельность» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях по профилю специальности, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

## 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть 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).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся должен быть 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 определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

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

## Перечень основных источников литературы

№ п/п	Наименование основных источников (учебных изданий)	Индекс ОП, ПМ
1.	Грозова, О. С. Делопроизводство : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. С. Грозова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 126 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08211-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/472842">https://urait.ru/bcode/472842</a>	ПМ.01 «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства»
2.	Захарова, Н. А. Государственная политика и законодательство в сфере туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 182 с. — ISBN 978-5-4488-0443-4, 978-5-4497-0396-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <a href="https://profspo.ru/books/93538">https://profspo.ru/books/93538</a>	ПМ.01 «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства»
3.	Ветитнев, А. М. Информационно-коммуникационные технологии в туризме : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08219-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. —	ПМ.01 «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства»

	URL: <a href="https://urait.ru/bcode/472315">https://urait.ru/bcode/472315</a>	
4.	Шубаева, В. Г. Маркетинговые технологии в туризме : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Г. Шубаева, И. О. Сердобольская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 120 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10550-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/475811">https://urait.ru/bcode/475811</a>	ПМ.01 «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства»
5.	Игнатьева, И. Ф. Организация туристской деятельности : учебник для вузов / И. Ф. Игнатьева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 392 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13873-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/470587">https://urait.ru/bcode/470587</a>	ПМ.01 «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства»
6.	Емелин, С. В. Технология и организация туроператорской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Емелин. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 472 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13683-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/477186">https://urait.ru/bcode/477186</a>	ПМ.02 А «Предоставление туроператорских и турагентских услуг»
7.	Емелин, С. В. Технология и организация турагентской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Емелин. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 194 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12617-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/476733">https://urait.ru/bcode/476733</a>	ПМ.02 А «Предоставление туроператорских и турагентских услуг»
8.	Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Лукичёва [и др.] ; под редакцией Т. А. Лукичёвой, Н. Н. Молчанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 370 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06970-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/474521">https://urait.ru/bcode/474521</a>	ПМ.02 А «Предоставление туроператорских и турагентских услуг»
9.	Раптанова, И. Н. English for service and tourism industry = Английский язык в сфере обслуживания и туризма : учебное пособие для СПО / И. Н. Раптанова, К. Г. Чапалда. — Саратов : Профобразование, 2020. — 118 с. — ISBN 978-5-4488-0681-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <a href="https://profspo.ru/books/91837">https://profspo.ru/books/91837</a>	ПМ.02 А «Предоставление туроператорских и турагентских услуг»
10.	Захожий, А. В. Туристическая деятельность. Примеры по бухгалтерскому учету и налогообложению : учебно-методическое пособие для СПО / А. В. Захожий. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 106 с. — ISBN 978-5-4488-0974-3, 978-5-4497-0825-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <a href="https://profspo.ru/books/103263">https://profspo.ru/books/103263</a>	ПМ.02 А «Предоставление туроператорских и турагентских услуг»
11.	Веселова, Н. Ю. Технология и организация сопровождения туристов : учебное пособие для СПО / Н. Ю. Веселова, Н. В. Иванова, Н. А. Мальшина. — Саратов : Профобразование, 2018. — 61 с. — ISBN 978-5-4488-0191-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой	ПМ.02 Б «Предоставление экскурсионных услуг»

	образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <a href="https://profspo.ru/books/74506">https://profspo.ru/books/74506</a>	
12.	Захарова, Н. А. Основы безопасности в туризме : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 165 с. — ISBN 978-5-4488-0487-8, 978-5-4497-0401-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <a href="https://profspo.ru/books/93542">https://profspo.ru/books/93542</a>	ПМ.02 Б «Предоставление экскурсионных услуг»
13.	Захарова, Н. А. Основы страхования и статистического учета в туризме : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 212 с. — ISBN 978-5-4488-0468-7, 978-5-4497-0398-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <a href="https://profspo.ru/books/93546">https://profspo.ru/books/93546</a>	ПМ.02 Б «Предоставление экскурсионных услуг»
14.	Жираткова, Ж. В. Основы экскурсионной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ж. В. Жираткова, Т. В. Рассохина, Х. Ф. Очилова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 189 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13031-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/476413">https://urait.ru/bcode/476413</a>	ПМ.02 Б «Предоставление экскурсионных услуг»
15.	Балюк, Н. А. Экскурсоведение : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. А. Балюк. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 237 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12455-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/476636">https://urait.ru/bcode/476636</a>	ПМ.02 Б «Предоставление экскурсионных услуг»
16.	Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/477254">https://urait.ru/bcode/477254</a>	ПМ.02 В «Предоставление гостиничных услуг»
17.	Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для СПО / Е. Г. Радыгина. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 166 с. — ISBN 978-5-4488-0955-2, 978-5-4497-0798-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <a href="https://profspo.ru/books/100399">https://profspo.ru/books/100399</a>	ПМ.02 В «Предоставление гостиничных услуг»
18.	Захарова, Н. А. Гостиничная индустрия : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 296 с. — ISBN 978-5-4488-0512-7, 978-5-4497-0397-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <a href="https://profspo.ru/books/93537">https://profspo.ru/books/93537</a>	ПМ.02 В «Предоставление гостиничных услуг»
19.	Павлицева, Н. А. Основы проектирования, строительства и эксплуатации гостиниц : учебное пособие для СПО / Н. А. Павлицева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 327 с. — ISBN 978-5-4488-0817-3, 978-5-4497-0483-2. — Текст : электронный // Электронный	ПМ.02 В «Предоставление гостиничных услуг»



	ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <a href="https://profspo.ru/books/93545">https://profspo.ru/books/93545</a>	
20.	Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, надзор и контроль в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 137 с. — ISBN 978-5-4488-0475-5, 978-5-4497-0399-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <a href="https://profspo.ru/books/93551">https://profspo.ru/books/93551</a>	ПМ.02 В «Предоставление гостиничных услуг»
21.	Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 103 с. — ISBN 978-5-4488-1266-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <a href="https://profspo.ru/books/106832">https://profspo.ru/books/106832</a>	ПМ.02 Г «Предоставление услуг предприятия питания»
22.	Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 122 с. — ISBN 978-5-4488-0508-0, 978-5-4497-0400-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <a href="https://profspo.ru/books/93554">https://profspo.ru/books/93554</a>	ПМ.02 Г «Предоставление услуг предприятия питания»
23.	Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/471510">https://urait.ru/bcode/471510</a>	ПМ.02 Г «Предоставление услуг предприятия питания»
24.	Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <a href="https://profspo.ru/books/106828">https://profspo.ru/books/106828</a>	ПМ.02 Г «Предоставление услуг предприятия питания»
25.	Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/473339">https://urait.ru/bcode/473339</a>	ПМ.02 Г «Предоставление услуг предприятия питания»

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.<sup>17</sup>

<sup>17</sup> Указывается при наличии и необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Кол-во
1.	Columbis. Сервис для турагентств. Ведение базы клиентов в CRM, обработка заявок клиентов, подбор и бронирование туров, распечатка путевки, договора, контроль стадии отправки и отдыха клиента. SMS/E-mail напоминания клиентам.	ПМ.02 А «Предоставление туроператорских и турагентских услуг»	
2.	МоиТуристы. CRM-система для турагентств. Учёт звонков и туристов, напоминания, передача туристов между менеджерами или офисами, гибкое начисление премий пропорционально вкладу, E-mail и SMS-маркетинг, анализ источников продаж и учёт рабочего времени.	ПМ.02 А «Предоставление туроператорских и турагентских услуг»	
3.	Селена. Облачная система автоматизации туроператора и турагента. Поддержка любых направлений: санатории, экскурсионные туры, круизы, детский отдых. Создание туров любой сложности. Online-бронирование. Автоматическое формирование документов. Работа с субагентами. Личные кабинеты для субагента и прямого туриста. Интеграция с системами учёта, например, с 1С.	ПМ.02 А «Предоставление туроператорских и турагентских услуг»	
4.	ТурМенеджер. Решение для автоматизации внутренних бизнес-процессов турагентства. Способно решить	ПМ.02 А «Предоставление туроператорских и турагентских услуг»	
5.	все задачи, связанные с документооборотом, сделками и клиентской базой. ЕхаExcursions. Программа, содержащая в себе всю информацию об экскурсиях, точках продаж и точках выезда, о кассирах и гидах, водителях и экскурсоводах, а также о БСО, транспорте, местах в автобусах, трансферах, зарплатах.	ПМ.02 Б «Предоставление экскурсионных услуг»	
6.	Контур.Отель. Сервис для управления отелем. Управление номерным фондом, получение брони	ПМ.02 В «Предоставление гостиничных услуг»	
7.	через интернет и отчетность в МВД в рамках одного окна. МаксиБукинг. Облачная система для управления	ПМ.02 В «Предоставление гостиничных услуг»	
8.	отелями, апартаментами, хостелами и другими объектами сферы гостеприимства. HotelCloud. Облачный сервис для гостиниц. Сервис включает в себя таблицу бронирования, которая позволяет оперативно отслеживать состояние номерного фонда и управлять заселением/выселением гостей.	ПМ.02 В «Предоставление гостиничных услуг»	
9.	АТОЛ Сигма Еда. Программа позволяет продавать еду на кассе, обслуживать посетителей за столами	ПМ.02 Г «Предоставление услуг предприятия питания»	
10.	на предприятия общественного питания, управлять очередью на получение заказов. Poster POS. Облачная система учета, разработанная специально для предприятий общественного питания. Обеспечивает доступ к статистике, складам и финансам.	ПМ.02 Г «Предоставление услуг предприятия питания»	

### 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. 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, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

#### 6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

#### 6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и

работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 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 образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 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, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

#### 6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

##### 6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы<sup>18</sup>

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

## **Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выполняют выпускную квалификационную работу в виде демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: «специалист по туризму и гостеприимству».

Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и сдают демонстрационный экзамен.

<sup>18</sup> Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

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

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессионального мастерства при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.4. Оценочные средства для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Оценочные средства для проведения ГИА приведены в приложении 4.

## **Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы**

Ванюкова Ольга Игоревна-  
Заместитель директора по  
УПР ГБПОУ КО «ТМТ»

Петрова Любовь Ивановна-  
Методист ГБПОУ КО  
«ТМТ»

Гольшшева Ульяна Львовна -  
Заместитель директора по  
УВР ГБПОУ КО «ТМТ»



**Приложение** Оценочные средства для государственной итоговой аттестации по  
профессии/специальности  
к ПООП по специальности  
**43.02.16 Туризм и гостеприимство**

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ГИА**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**«43.02.16 Туризм и гостеприимство»**

**2023 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
- 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**



## 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

### 1.1. Особенности образовательной программы

Фонды примерных оценочных средств разработаны для специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

В рамках специальности СПО предусмотрено освоение следующей квалификации: Специалист по туризму и гостеприимству.

### 1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний видов профессиональной деятельности рекомендуется применять следующие материалы:

Виды профессиональной деятельности	Профессиональный стандарт	Компетенция Ворлдскиллс
ВД 1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства		
ВД 2. Предоставление туроператорских и турагентских услуг	– Профессиональный стандарт «Инструктор-проводник», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 декабря 2021 года №914н, регистрационный №348598	– «Туроператорская деятельность»; – «Турагентская деятельность»; – «Туризм»
ВД 3. Предоставление экскурсионных услуг	– Профессиональный стандарт «Экскурсовод (Гид)», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 декабря 2021 г. № 913н, регистрационный №67083; – Профессиональный стандарт «Инструктор-проводник», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 декабря 2021 года №914н,	– «Организация экскурсионных услуг»
ВД 4. Предоставление гостиничных услуг	– регистрационный №348598 – Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. №282н, регистрационный №48308; – Профессиональный стандарт «Горничная», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты	– «Администрирование отеля» – «Горничная»

	<p>Российской Федерации от 05 сентября 2017 г. №657н, регистрационный №1079;</p> <p>– Профессиональный стандарт «Работник по приему и размещению гостей», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 г. № 659н, регистрационный № 48310</p>	
<p>ВД 5. Предоставление услуг предприятия питания</p>	<p>– Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015г. № 281н, регистрационный №37510;</p> <p>– Профессиональный стандарт «Официант/бармен», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №910н, регистрационный №40269</p>	<p>– «Ресторанный сервис»</p>

### 1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

#### Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта (работы))

Письменная экзаменационная работа (дипломный проект) Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта (работы))

Оцениваемые виды деятельности и компетенции	Описание тематики выполняемых в ходе процедур ГИА заданий
ВД 1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения организации и контроля текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ВД 2. Предоставление туроператорских и турагентских услуг	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач предоставления туроператорских и турагентских услуг
ВД 3. Предоставление экскурсионных услуг	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач предоставления экскурсионных услуг
ВД 4. Предоставление гостиничных услуг	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач предоставления гостиничных услуг
ВД 5. Предоставление услуг предприятия питания и выполнения организации и контроля текущей деятельности сотрудников службы питания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач предоставления деятельности сотрудников службы питания

## 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

### 2.1. Структура задания для процедуры ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект (работа)).

По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен может быть включен в выпускную квалификационную работу (ВКР), в таком случае тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать не только одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, но и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена. В таком случае для проведения демонстрационного экзамена рекомендовано использовать один или несколько модулей компетенций Ворлдскиллс: «Туроператорская деятельность»; «Турагентская деятельность»; «Туризм»; «Организация экскурсионных услуг»; «Администрирование отеля»; «Горничная»; «Ресторанный сервис».

Выбранные модули должны соотноситься с тематикой выпускной квалификационной работы и быть отражены в дипломном проекте (работе).

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Демонстрационный экзамен может проводиться в форме государственного экзамена.

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом Ворлдскиллс.

## 2.2. Порядок проведения процедуры

Образовательная организация разрабатывает соответствующее «Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена», в котором отражает особенности выбранной формы организации государственной итоговой аттестации согласно ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

В случае включения демонстрационного экзамена (ДЭ) в ВКР образовательная организация обеспечивает выпускникам возможность сначала сдать ДЭ.

На защите ВКР выпускники представляют выполненную дипломный проект (работу). Члены государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) учитывают оценку, полученную на ДЭ, в совокупности с которой в итоге за ВКР выставляется единая оценка.

Компетенции Ворлдскиллс, модули которых можно использовать для формулировки тем дипломных проектов (работ) ВКР и для формирования задания демонстрационного экзамена:

- «Туроператорская деятельность»;
- «Турагентская деятельность»;
- «Туризм»;
- «Организация экскурсионных услуг»;
- «Администрирование отеля»;
- «Горничная»;
- «Ресторанный сервис».

Оценка качества сдачи ДЭ проводится экспертной группой, входящей в государственную экзаменационную комиссию.

В случае проведения демонстрационного экзамена в виде государственного экзамена, рекомендуется разрабатывать задания к нему на основе соответствующих профессиональных стандартов, с учетом ПООП и заданий компетенций Ворлдскиллс: «Туроператорская деятельность»; «Турагентская деятельность»; «Туризм»; «Организация экскурсионных услуг»; «Администрирование отеля»; «Горничная»; «Ресторанный сервис», разработанных союзом.

Тематика ВКР должна соответствовать одному или нескольким профессиональным модулям.

В комплект примерных заданий для ДЭ может входить несколько модулей.

При разработке задания указывается общая продолжительность задания на одного обучающегося.

## 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

### 3.1. Структура и содержание типового задания

3.1.1. Формулировка типового практического задания (приводится наименование задания для оценки результатов освоения программы СПО):

- состав операций (задач), выполняемых в ходе выполнения задания;
- исходные данные в текстовом и/или графическом виде.

3.1.2. Условия выполнения практического задания:

3.1.3. Практические задания демонстрационного экзамена выполняются с учетом установленных регламентов. Для проведения демонстрационного экзамена в качестве экспертов приглашаются представители работодателей, образовательных организаций, имеющие удостоверение эксперта.

В период демонстрационного экзамена организуется прямая видеотрансляция процесса сдачи демонстрационного экзамена в сети Интернет.

3.1.4. Формулировка типового теоретического задания (в случае наличия)

- тестовое задание;
- примеры теоретических вопросов.

### 3.2. Критерии оценки выполнения задания демонстрационного экзамена

3.2.1. Порядок оценки

Демонстрируемые результаты (по каждой из задач)		Количественные
1.	Туроператорская деятельность	
	Разработка турпродукта и вывод его на рынок	30
1.	Проведение части рекламного тура	25
	Формирование турпродукта в специализированной системе	25
	Проведение обучающего мероприятия для турагентств	20

И	ской организации	30
Т	Работа с клиентом в офисе турагентства	25
О	«Аттестация» турагента	20
Г	Документооборот	с туристом 25
О	ИТОГО: 100	

:	Туризм	
1	Разработка и обоснование программы выездного тура за рубеж	40
0	Разработка и обоснование нового туристского маршрута	30
0	Продвижение туристского направления	30
	ИТОГО: 100	

	Т Организация экскурсионных услуг	
	Прием и обработка заказа на экскурсию	30
	Организация экскурсий	30
	Решение проблемной ситуации	10
	Разработка и проведение мастеркласса в программе экскурсии	30
	ИТОГО: 100	

	н Администрирование отеля	
	Телефонные переговоры, бронирование по телефону, заселение	25
	Деловая переписка, ответ на жалобы гостей	5
	Помощь гостям во время их пребывания	10
	Экстраординарные и неожиданные ситуации в отеле	15
	Туристическая информация	15
	Разработка VIP-тура	15
	Кассовые операции	5
	Процедура выселения гостей	5
	Впечатление от участника	5
	ИТОГО: 100	

	л Горничная	
	Управление персоналом службы номерного фонда	20
	Организация рабочего процесса и текущая уборка номера во время проживания гостей	
	Организация рабочего места и уборка номера после выезда гостей	
	Комплектация номерного фонда	
С	Сервис гостиничных услуг	
п	Тематическое оформление номеров	
е	ИТОГО: 100	
ц		

	Ресторанный сервис	
и	1. Сервис «Бистро/кафе»	35
ф	2. Сервис «Ресторан»	35
и	3. Сервис «Банкет»	30
к	ИТОГО: 100	
а		

р  
а  
б  
о  
т  
ы

т  
у  
р  
и  
с  
т

Критерии оценки выполнения задания демонстрационного экзамена устанавливаются по разделам задания с учетом ПМ образовательной программы.

Шкала оценивания:

- Оценка «отлично»: теоретическое содержание материала освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному;

- Оценка «хорошо»: теоретическое содержание материала освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- Оценка «удовлетворительно»: теоретическое содержание материала освоено частично, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки.

### **3.2.2. Порядок перевода баллов в систему оценивания.**

Рекомендуемые основания для разработки методики перевода баллов в систему\*: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

0-70 баллов – «неудовлетворительно»;

71-80 баллов – «удовлетворительно»;

81-90 баллов – «хорошо»;

91-100 баллов – «отлично».

\*Система оценки соответствует стандартам WorldSkills по компетенциям Ворлдскиллс: «Туроператорская деятельность»; «Турагентская деятельность»; «Туризм»; «Организация экскурсионных услуг»; «Администрирование отеля»; «Горничная»; «Ресторанный сервис».

Конкурсное задание и схема его оценки на национальные чемпионаты WorldSkills разрабатывается специалистами особо высокого класса, имеющими продолжительный профессиональный и практический опыт.

## **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

Программа организации проведения защиты ВКР как часть программы ГИА должна включать:

4.1. Общие положения (Примерное Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломного проекта (работы с включением демонстрационного экзамена));

4.2. Примерная тематика дипломных проектов по специальности;

4.3. Структура и содержание выпускной квалификационной работы;

4.4. Порядок оценки результатов дипломного проекта.

4.5. Порядок оценки защиты дипломного проекта/дипломной работы.

