

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)



А.Р. Набиева

« 16 » апреля 2021 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
**43.02.14 Гостиничное дело**  
(программа подготовки специалистов среднего звена)

уровень образования, необходимый для приема на обучение  
основное общее образование

квалификация специалист по гостеприимству

Форма обучения очная

2021

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело. – М: Российский университет кооперации, 2021.

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1552, профессионального стандарта 33.021 «Горничная», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.09.2017 № 657н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.09.2017 № 48308), профессионального стандарта 33.022 «Работник по приему и размещению гостей», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.09.2017 № 659н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.09.2017 № 48310), профессионального стандарта 08.026 Специалист в сфере закупок, утвержденного приказом Минтруда России от 10.09.2015 № 625н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07.10.2015 № 39210)

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело Право и организация социального обеспечения

согласована с представителями работодателей:

Абульян Ю.И., директор общества с ограниченной ответственностью РТФ «Позитив»

Карпенко Р.С., директор общества с ограниченной ответственностью «КОРУС»

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «18» марта 2021 г., протокол № 7.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «16» апреля 2021 г., протокол № 8.

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
  - 1.1 Общая характеристика образовательной программы
  - 1.2 Нормативные документы для разработки образовательной программы
  - 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
  - 2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников
  - 2.2 Требования к результатам освоения программы образовательной программы
  - 3 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
  - 3.1 Обеспечение системы оценки качества освоения программы
  - 3.2 Организация процедуры государственной итоговой аттестации
  - 4 СВЕДЕНИЯ О РЕСУРСНОМ ОБЕСПЕЧЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
  - 4.1. Учебно-методическое обеспечение
  - 4.2. Кадровое обеспечение
  - 4.3. Материально-техническое обеспечение
  - 5 ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ
  - 6 Характеристика социокультурной среды института.
  - 7 ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
  - 8 Приложения
- Учебный план
  - Календарный учебный график
  - Рабочие программы учебных предметов
  - Рабочие программы дисциплин с фондами оценочных средств
  - Рабочие программы профессиональных модулей с фондами оценочных средств
  - Рабочие программы практик
  - Рабочая программа воспитания
  - Календарный план воспитательной работы
  - Методические указания по выполнению курсовых работ; методические указания по выполнению лабораторных работ; методические указания по организации самостоятельной работы
  - Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации с фондом оценочных средств
  - Рецензии представителей профильных организаций, предприятий

# 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

## 1.1. Общая характеристика образовательной программы

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) 43.02.14 Гостиничное дело, реализуемая в Краснодарском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организацией высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную институтом, с учетом требований регионального рынка труда, профессионального стандарта 33.021 «Горничная», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.09.2017 г. № 657н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.09.2017 № 48308), профессионального стандарта 33.022 «Работник по приему и размещению гостей», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.09.2017 № 659н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.09.2017 № 48310), 08.026 Специалист в сфере закупок, утвержденного приказом Минтруда России от 10.09.2015 № 625н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07.10.2015 № 39210)

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело определяет цели, объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации основной образовательной программы 43.02.14 Гостиничное дело и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей;
- программы учебной и производственной практик;
- программу государственной итоговой аттестации;
- фонды оценочных средств для промежуточной аттестации и для государственной итоговой аттестации обучающихся;
- рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы
- методические материалы, обеспечивающие реализацию программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

ППССЗ ежегодно обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, программ практик, методических материалов.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной и воспитательной

деятельности обучающихся и работников института.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ по специальности.

Реализация ППССЗ по специальности осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Цель основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело состоит в создании, поддержании и ежегодном обновлении условий, обеспечивающих качественную подготовку специалиста по гостеприимству в соответствии с требованиями современного рынка труда, запросов работодателей, с учетом особенностей развития региона, современной науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также требований соответствующих профессиональных стандартов Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.

В области обучения, целью образовательной программы по специальности 43.02.14 Гостиничное дело является: подготовка специалиста по гостеприимству, обладающего профессиональными и общими компетенциями, позволяющими эффективно адаптироваться на современном рынке труда, способного к саморазвитию и самообразованию, к выстраиванию собственной траектории карьерного роста, и способного успешно работать в подразделениях (службах) информационно-коммуникационного обеспечения предприятий и организаций различных отраслей и форм собственности.

В области воспитания, целью образовательной программы по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, является формирование общих компетенций и социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникабельности, толерантности, умений работать в коллективе.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело ориентирована на реализацию следующих задач:

- обеспечение практикоориентированной подготовки обучающихся;
- формирование личности, обладающей современным цивилизованным подходом к окружающей действительности, владеющей важнейшими элементами духовной и социальной культуры, характеризующимися гуманным, высоконравственным отношением к людям и ценностям окружающего мира;
- формирование у обучающихся потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования по программам высшего образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

В Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации осуществляется подготовка специалистов среднего звена на базе основного общего образования с реализацией в пределах ППССЗ федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, в том числе с учетом профиля получаемого профессионального образования.

В соответствии Рекомендациями 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 специальности среднего профессионального образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 № 06-259) определен профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический.

Подготовка специалистов по данной образовательной программе осуществляется в очной форме обучения.

Срок освоения ППССЗ по специальности базовой подготовки в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 52 недели, из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39
промежуточная аттестация	2
каникулы	11

Срок получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в очной форме обучения приводится в Таблице 1.

Таблица 1 - Срок получения среднего профессионального образования по специальности

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Срок получения СПО по ППССЗ в очной форме обучения
основное общее образование	3 года 10 месяцев

Общий срок получения среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель или 3 года 10 месяцев, в том числе:

Таблица 2 – Общий срок получения среднего профессионального образования.

Структура ППССЗ	Бюджет времени на реализацию образовательных программ, недель		Итого по ППССЗ, недель
	Профессиональная подготовка	Получение среднего общего образования	
Обучение по циклам	88	39	127
Учебная практика	5	X	5
Производственная практика	16		16
Производственная практика (преддипломная)	4	X	4
Промежуточная аттестация	5	2	7
Каникулярное время	23	11	34
Государственная итоговая аттестация	6	X	6
Всего:	147	52	199

Объем программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело на базе основного общего образования представлен в Таблице 3.

Таблица 3 - Структура и объем программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело на базе основного общего образования

Структура программы	Всего общий объем, час.
Обязательная часть циклов ППССЗ	2952
Вариативная часть циклов ППССЗ	1296
Всего, часов обучения по циклам ППССЗ	4248
Общеобразовательный учебный цикл	1476
Государственная итоговая аттестация	216
Итого ППССЗ на базе основного общего образования	5940

В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями от 14 мая 2014 года № 518, от 18 ноября 2015 года № 1350, от 25 ноября 2016 года № 1477) и федерального государственного образовательного стандарта по специальности при освоении программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, выпускнику присваивается квалификация – специалист по гостеприимству.

Учебный план образовательной программы разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, с учетом федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ:

объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

перечень учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

последовательность изучения учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей;

распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным предметам, дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;

объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации;

продолжительность каникул по годам обучения.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно календарному учебному графику на учебный год.

Образовательный процесс включает в себя: обязательные аудиторные и практические занятия, в том числе в форме практической подготовки практики, экзаменационная сессия, государственная итоговая аттестация, каникулы. Учебный год делится на семестры, которые завершаются экзаменационными сессиями. Учебные занятия группируются парами, академический час для всех видов аудиторных занятий устанавливается продолжительностью 45 минут.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

Общеобразовательный цикл состоит из учебных предметов, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин



и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов (МДК). При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная и производственная практика.

Обязательная часть цикла ОГСЭ предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Освоение профессионального цикла ППСЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы выделено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Дисциплина «Физическая культура» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СПО, объем часов составляет 188 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплин с учетом состояния здоровья.

При возникновении необходимости введения адаптационного курса для коррекции нарушения развития и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Краснодарским кооперативным институтом (филиалом) Российского университета кооперации разработаны и внесены в вариативную часть учебного плана адаптационные дисциплины: «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии», «Социальная адаптация и основы социально-правовых и экономических знаний».

Общий объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем предусматривает следующие виды учебных занятий урок, лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации; учебная и производственная практики. Выполнение курсовой работы (курсового проекта) предусмотрено за счет практических занятий и входит в объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем. Практические, лабораторные занятия по дисциплинам, междисциплинарным курсам, практики проводятся в том числе в форме практической подготовки.

Самостоятельная работа предусматривает выполнение практических заданий, изучение учебной и дополнительной литературы, подготовки докладов, конспектов, сообщений и рефератов, проектов и т.п., предусмотренных рабочими программами дисциплин (модулей).

Обязательная часть ППСЗ составляет не более 70 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть ППСЗ по учебным

циклам составляет не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение ППССЗ.

В целях расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части ППССЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда, а также создания возможностей для дальнейшего продолжения образования по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ направлен на:

- увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части ППССЗ;

- введение новых дисциплин и междисциплинарных курсов в структуру программы подготовки специалистов среднего звена по специальности с включением в соответствующий содержанию дисциплины (МДК) цикл ППССЗ.

Таблица 4 – Перечень дисциплин, междисциплинарных курсов, введенных в ППССЗ из вариативной части учебных циклов ФГОС СПО

Индекс	Наименование дисциплины, МДК
Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН. 02	Элементы высшей математики
ЕН. 03	Финансовая грамотность
Общепрофессиональный цикл	
ОП.09	История гостиничной индустрии
ОП.10	Коммуникативный практикум / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.11	Конфликтология / Социальная адаптация и основы социально-правовых и экономических знаний
Профессиональный модуль	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (25627 Портье)

Структура и трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена по специальности представлена в Таблице 5.

Таблица 5 – Структура и объем образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	Обязательная Часть образовательной программы в академических часах	Вариативная Часть образовательной программы в академических часах
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	не менее 468	468	120
Математический и общий естественнонаучный цикл	не менее 144	144	162
Общепрофессиональный цикл	не менее 612	612	549
Профессиональный цикл	не менее 1728	1728	465
Государственная итоговая аттестация	216		
На базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940	2952	1296

Общеобразовательный учебный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с Рекомендациями 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 №06-259).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1476 часов), распределено на изучение обязательных учебных предметов, учебных предметов профиля обучения и дополнительные учебные предметы. При этом на учебный предмет «Основы безопасности жизнедеятельности» отводится 70 часов (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 августа 2008 года № 241).

В первый год обучения обучающиеся получают общеобразовательную подготовку, направленную на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов освоения.

В учебном плане предусмотрено выполнение индивидуального проекта, как особой формы образовательной деятельности обучающихся, в рамках профильной учебной дисциплины. Результатом работы является разработанный проект (информационный, творческий, социальный, прикладной, инновационный, конструкторский), который выносится на защиту.

Умения и знания, полученные обучающимися, при освоении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных МДК профессионального цикла ООП - ППСЗ.

Учебный план специальности 43.02.14 Гостиничное дело представлен в приложении 1.

Календарный учебный график устанавливает, с учетом реализации в пределах ППСЗ федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, последовательность и продолжительность реализации ППСЗ 43.02.14 Гостиничное дело по периодам осуществления видов учебной деятельности, включая обучение по учебным циклам и практикам, промежуточную и государственную итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график представлен в приложении 2.

В состав программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело входят рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики (в том числе преддипломной практики), программы воспитания.

Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей составлены педагогическими работниками кафедр Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Рабочие программы учебных предметов общеобразовательного цикла составлены в соответствии с требованиями ФГОС СОО.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена составлены в соответствии с ФГОС СПО.

Практическая подготовка является важной составной частью процесса подготовки специалиста среднего звена и ориентирована на профессиональную подготовку обучающихся, включая формирование общих и профессиональных компетенций. Объем часов по образовательной программе в форме практической подготовки представлен в приложении 3.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации реализуется подход непрерывной практической подготовки обучающихся в соответствии с Положением о практической

подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

При реализации ППСЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в рамках профессиональных модулей в целях освоения обучающимися профессиональных компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности специалиста по гостеприимству. Учебные практики по соответствующим профессиональным модулям проводятся преподавателями на учебной базе практики кафедры техники и технологии общественного питания.

Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика (преддипломная) реализуется после освоения ППСЗ в организациях различных организационно - правовых форм собственности на основе прямых договоров и является завершающим этапом обучения. Производственная практика (преддипломная) проводится с целью проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбора материала к составлению выпускной квалификационной работы.

Промежуточная аттестация по всем видам практик проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций в форме дифференцированного зачета с защитой письменного отчета о прохождении практики.

При организации практической подготовки профильные организации создают условия для реализации компонентов образовательной программы, предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

Прохождение производственных практик осуществляется на основе либо долгосрочных договоров между Краснодарским кооперативным институтом (филиалом) и соответствующих профильных организаций.

В состав программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки входят программы учебной и производственной практики, в том числе производственной практики (преддипломной), каждая из которых составлена в соответствии с ФГОС СПО.

## **1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы**

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО составляют:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.14 Гостиничное дело № 1552 от 09.12.2016;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968);

- Инструкция 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, утв. приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.03.2020 № 103 «Об утверждении временного порядка сопровождения реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий» (зарегистрировано в Минюсте России 19.03.2020 № 5778);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.03.2020 № 104 «Об организации образовательной деятельности в организациях, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, образовательные программы среднего профессионального образования, соответствующего дополнительного профессионального образования и дополнительные общеобразовательные программы, в условиях распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации»;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968);

- Инструкция 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, утв. приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134;

- Устав автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»;

- Положение о Краснодарском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Образовательная программа среднего профессионального образования разработана с учетом профессиональных стандартов: 33.021 «Горничная», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.09.2017 № 657н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.09.2017 № 48308), профессионального стандарта 33.022 «Работник по приему и размещению гостей», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.09.2017 № 659н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.09.2017 № 48310), 08.026 Специалист в сфере закупок, утвержденного приказом Минтруда России от 10.09.2015 № 625н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07.10.2015 г. № 39210).

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускника в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело - 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Соответствие основных видов деятельности, профессиональных модулей присваиваемой квалификации – специалист по гостеприимству представлено в таблице 6.

Таблица 6 – Соответствие основных видов деятельности, профессиональных модулей присваиваемой квалификации - специалист по гостеприимству:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации
		Специалист по гостеприимству
Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	Осваивается
Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	Осваивается
Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	Осваивается
Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	Осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Осваивается



К основным видам деятельности также относится освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Университет обеспечивает обучающимся в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело освоение профессии рабочего, должности служащего представленной в таблице 7.

Таблица 7 – Перечень профессий рабочих, должностей служащих, осваиваемых в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

<p>Код по Перечню профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 августа 2013 г., регистрационный N 29322), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 декабря 2013 г. N 1348 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2014 г., регистрационный N 31163), от 28 марта 2014 г. N 244 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 апреля 2014 г., регистрационный N 31953) и от 27 июня 2014 г. N 695 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 июля 2014 г., регистрационный N 33205)</p>	<p>Наименование профессий рабочих, должностей служащих</p>
<p>25627</p>	<p>Портье</p>

Трудовые функции, к выполнению которых готовится выпускник представлены в таблице 8.

Таблица 8 – Трудовые функции, к выполнению которых готовится выпускник

<p>ФГОС СПО Выпускник по специальности 43.02.14 Гостиничное дело готовится к следующим видам деятельности:</p>	<p>Профессиональный стандарт, обобщенные трудовые функции (ОТФ) ПС 33.021 «Горничная», ПС 33.022 «Работник по приему и размещению гостей», ПС 08.026 Специалист в сфере закупок ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»</p>
<p>ВД 01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема</p>	<p>ОТФ Координация деятельности сотрудников</p>

<p>и размещения  ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.  ПК 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.  ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.</p>	<p>службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения  Е/01.4 Подготовка рабочих мест и распределение работы сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения.  Е/02.4 Координация работы сотрудников службы приема и размещения по встрече , регистрации, размещению и выезду гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения</p>
<p>ВД 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания  ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.  ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.  ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.</p>	<p>ОТФ  Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса  А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания</p>
<p>ВД 03 Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда  ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.  ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.  ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p>	<p>ОТФ  Планирование, организация и контроль работы бригады горничных в гостиничных комплексах и иных средствах размещения.  В/01.4 Получение и использование расходных материалов, уборочной техники бригадой горничных гостиничных комплексах и иных средствах размещения;  В/02.4 Планирование и организация работы бригады горничных гостиничных комплексах и иных средствах размещения;  В/03.4 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады горничных гостиничных комплексах и иных средствах размещения</p>
<p>ВД 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж  ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.  ПК 4.2. Организовывать деятельность</p>	<p>ОТФ  Обеспечение закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд  А/01.5 Предварительный сбор данных о потребностях, ценах на товары, работы, услуги</p>

<p>работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p>	<p>А/02.5 Подготовка закупочной документации А/03.5 Обработка результатов закупки и заключение контракта</p>
--	--

## 2.2 Требования к результатам освоения образовательной программы

В соответствии с ФГОС СОО результаты освоения обучающимися образовательной программы:

личностные, включающие готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающие личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

метапредметные, включающие освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

предметные, включающие освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы отражают:

1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы отражают:

1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы устанавливаются для учебных предметов, ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной

подготовки и обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения или профессиональной деятельности.

Конкретные предметные результаты по предметным областям отражены в рабочих программах учебных предметов.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело результатами освоения образовательной программы является освоение общих и профессиональных компетенций (таблица 9,10).

Таблица 9 – Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умения: описывать значимость своей профессии (специальности)
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды,	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)

	ресурсосбережени ю, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности



ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Таблица 10 – Основные виды деятельности и профессиональные компетенции

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

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

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

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

		оказываемых услуг сотрудниками службы; рассчитывать нормативы работы горничных;
		Знания: задачи, функции и особенности работы службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; кадровый состав службы, его функциональные обязанности; требования к обслуживающему персоналу; цели, средства и формы обслуживания; технологии организации процесса обслуживания гостей; регламенты службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; особенности оформления и составления отдельных видов организационно – распорядительных и финансово – расчетных документов; порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением, в т.ч. на иностранном языке;
	ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.</p> <p>Умения: контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; контролировать состояние номерного фонда, ведение документации службы, работу обслуживающего персонала по соблюдению техники безопасности на рабочем месте, оказанию первой помощи и действий в экстремальной ситуации;</p> <p>Знания: принципы взаимодействия с другими службами отеля; сервисные стандарты housekeeping (стандарты обслуживания и регламенты службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда); критерии и показатели качества обслуживания; санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей; порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда; принципы управления материально-производственными запасами; методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания потребителей; систему отчетности</p>

			в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж;	ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж материальных ресурсах персонале	4.1.	Практический опыт: планирования потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале;
			Умения: оценивать и планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале; планировать и прогнозировать продажи;
			Знания: структура и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы; направления работы отделов бронирования и продаж; функциональные обязанности сотрудников службы бронирования и продаж; рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; виды каналов сбыта гостиничного продукта;
	ПК 4.2. Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы		Практический опыт: организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов; выявлении конкурентоспособности гостиничного продукта; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;
Умения: осуществлять мониторинг рынка гостиничных услуг; выделять целевой сегмент клиентской базы; собирать и анализировать информацию о потребностях целевого рынка; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей; выявлять конкурентоспособность гостиничного продукта и разрабатывать мероприятия по ее повышению; проводить обучение, персонала службы бронирования и продаж приемам эффективных продаж;			
Знания: способы управления доходами гостиницы; особенности спроса и предложения в гостиничном бизнесе; особенности работы с различными категориями гостей; методы управления продажами с учётом сегментации; способы позиционирования гостиницы и выделения ее конкурентных преимуществ; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; каналы и технологии продаж гостиничного продукта;			

		<p>ценообразование, виды тарифных планов и тарифную политику гостиничного предприятия; принципы создания системы «лояльности» работы с гостями; методы максимизации доходов гостиницы; критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам; виды отчетности по продажам; нормативные документы, регламентирующие работу службы бронирования и документооборот службы бронирования и продаж; перечень ресурсов необходимых для работы службы бронирования и продаж, требования к их формированию; методику проведения тренингов для персонала занятого продажами гостиничного продукта;</p>
	<p>ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p>	<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей определения эффективности мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта;</p> <p>Умения: оценивать эффективность работы службы бронирования и продаж; определять эффективность мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта; разрабатывать и предоставлять предложения по повышению эффективности сбыта гостиничного продукта;</p> <p>Знания: критерии и методы оценки эффективности работы сотрудников и службы бронирования и продаж; виды отчетности по продажам;</p>
<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (25627 Портъе)</p>	<p>ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</p>	<p>Практический опыт: Организации и стимулирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке</p> <p>Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля;</p> <p>Знания: законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг; стандарты и операционные</p>

		<p>процедуры, определяющие работу службы; цели, функции и особенности работы службы приема и размещения; стандартное оборудование службы приема и размещения; порядок технологии обслуживания: приема, регистрации, размещения и выписки гостей; виды отчетной документации; правила поведения в конфликтных ситуациях;</p>
	<p>ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества</p>	<p>Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества</p> <p>Умения: контролировать работу сотрудников службы приема и размещения по организации встреч, приветствий и обслуживания гостей, по их регистрации и размещению, по охране труда на рабочем месте, по передаче работниками дел при окончании смены; контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения;</p> <p>Знания: стандарты, операционные процедуры и регламенты, определяющие работу службы приема и размещения; критерии и показатели качества обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; категории гостей и особенности обслуживания; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания гостей;</p>



### **3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Обеспечение системы оценки качества освоения программы**

Оценка качества освоения обучающимися программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль по дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Результатом текущего контроля является оценка за теоретические и практические знания обучающегося, которая выставляется преподавателем в ведомость текущей аттестации.

Целью контроля является своевременное определение полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине.

Формами текущего контроля являются: опрос, письменная работа, практическая, лабораторная работа, самостоятельная работа. На самостоятельную внеаудиторную работу отводится до 20 % учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения.

Знания и умения обучающихся определяются следующими оценками: «отлично», «хорошо»; «удовлетворительно, «зачтено»; оценкой экзамена по модулю, квалификационного экзамена по профессиональному модулю, является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен» (с оценкой), («ВПД освоен, с оценкой, «ВПД не освоен» с оценкой).

#### **3.2. Организация процедуры государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация обучающихся, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности, осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения ППСЗ в полном объеме и осуществляется государственной экзаменационной комиссией.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Выпускная квалификационная работа по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.14 Гостиничное дело в Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации выполняется в виде дипломной работы. Тематика выпускной квалификационной работы (дипломной работы) соответствует содержанию профессиональных модулей ППССЗ.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Процедура организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников регламентируется Программой государственной итоговой аттестации выпускников Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.14 Гостиничное дело.

Программа государственной итоговой аттестации утверждается на каждый учебный год ректором Российского университета кооперации после получения положительного заключения работодателей, научно-методического совета института.

Программа государственной итоговой аттестации устанавливает правила организации и проведения государственной итоговой аттестации обучающихся, включает в себя:

- формы и виды государственной итоговой аттестации;
- тематику выпускных квалификационных работ (дипломных работ);
- требования к выпускным квалификационным работам (дипломным работам) и порядку их выполнения;
- критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ;
- требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации,
- требования к использованию средств связи при проведении государственной итоговой аттестации,
- особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья
- порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется кафедрой техники и технологии общественного питания Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, ежегодно обновляется и утверждается ректором Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний

доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации.

Обучающимся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тема должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППСЗ по специальности.

Отбор и утверждение тем выпускных квалификационных работ производится по следующим критериям:

- актуальность;
- соответствие современному состоянию науки и техники;
- реальность (использование результатов выпускной квалификационной работы организациями, в интересах которых они разрабатывались;
- достаточный квалификационный объем выпускной работы.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ за обучающимися оформляется приказом ректора института.

Для подготовки выпускной квалификационной работы назначается руководитель и, при необходимости консультант(ы).

Содержание выпускной квалификационной работы должно соответствовать индивидуальному заданию, разрабатываемому руководителем индивидуально для каждого обучающегося.

Для обеспечения качества подготовки и выполнения выпускных квалификационных работ кафедрой техники и технологии общественного питания. Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации разрабатываются Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по указанной специальности.

Демонстрационный экзамен проводится по стандартам Ворлдскиллс Россия (далее – ДЭ) по компетенции «Администрирование отеля». Демонстрационный экзамен проводится с целью оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Для проведения демонстрационного экзамена используются задания, разработанные на основе конкурсных заданий Национального Чемпионата «Молодые профессионалы» Ворлдскиллс Россия и утверждённые национальным экспертом Ворлдскиллс Россия

Демонстрационный экзамен проводится в строгом соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, утвержденной приказом Союза

«Ворлдскиллс Россия» от 31.01.2019 № 31.01.2019-1. В оценке результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена могут принимать участие исключительно сертифицированные эксперты Ворлдскиллс Россия или эксперты прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена или о праве проведения корпоративного или регионального чемпионата. В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении демонстрационного экзамена, не допускается оценивание результатов работ студентов экспертами из числа педагогов Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации. В связи с этим условием на демонстрационный экзамен распорядительным актом Российского университета кооперации утверждается экспертная группа, соответствующая вышеназванным требованиям, отличающаяся от комиссии ГЭК.

Условия подготовки и процедура проведения демонстрационного экзамена прописаны в Положении о проведении Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы», выставленные баллы вносятся главным экспертом в международную информационную систему CIS (далее – система CIS). Результатом работы Экспертной группы является итоговый протокол, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание, он формируется автоматически через систему CIS.

Шкала перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему утверждается приказом ректора Российского университета кооперации до начала проведения экзамена. По итогам демонстрационного экзамена оформляется протокол ГЭК и выставляется оценка.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей специальности среднего профессионального образования.

Лицу, не завершившему обучение по ППССЗ, не прошедшему государственную итоговую аттестацию или получившему на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, выдается справка установленного образца об обучении в Университете.

## 4. СВЕДЕНИЯ О РЕСУРСНОМ ОБЕСПЕЧЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности, обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным предметам, учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Содержание рабочих программ учебных предметов и дисциплин, профессиональных модулей представлено в электронной информационной образовательной среде института.

Электронная информационно-образовательная среда института обеспечивает обучающимся доступ к учебным планам ППСЗ, календарным учебным графикам, рабочим программам учебных предметов, учебных дисциплин и профессиональных модулей, программам практик, программе государственной итоговой аттестации. Обучающимся обеспечен неограниченный доступ, в том числе удаленный в случае применения элементов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, к электронным библиотечным системам, поставляемым Университету на основании ежегодно обновляемых договоров, современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет, в том числе к современным профессиональным базам данных и информационным справочным и поисковым системам:

ППСЗ по специальности, обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (таблица 11).

Таблица 11 – Список лицензионного программного обеспечения

Бесплатное программное обеспечение для учебных заведений	<ul style="list-style-type: none"><li>– JetBrains Toolbox (пакет программ)</li><li>– ERwin (графический инструментальный для моделирования данных, основной целью которого является помощь аналитику в использовании бизнес-правил и требований к информации при создании логических и физических моделей данных);</li><li>– PascalABC.NET (язык программирования);</li><li>– MyTestX (компьютерное тестирование);</li><li>– NVDA (программа для лиц со слабым зрением, помогает работать с компьютером);</li><li>– Консультант Плюс (сопровождение в рамках поддержки Российского образования);</li><li>– Битрикс24.CRM (прикладное программное обеспечение для организаций, предназначенное для автоматизации стратегий взаимодействия с заказчиками (клиентами), в частности, для повышения уровня продаж, оптимизации маркетинга и</li></ul>
--	--

	улучшения обслуживания клиентов путем сохранения информации о клиентах и истории взаимоотношений с ними, установления и улучшения бизнес-процессов и последующего анализа результатов).
Платное лицензионное программное обеспечение	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Desktop School ALNG LicSARk MVL (это набор продуктов для рабочего места, который включает: Windows Education Upgrade, Microsoft Office Professional Plus);</li> <li>– 1С: Предприятие (программный продукт компании «1С», предназначенный для автоматизации деятельности на предприятии.);</li> <li>– Sanako Study 700 (лингафонный программный комплекс).</li> <li>– ESET NOD32 Antivirus Business Edition (Антивирусная программа. Многоуровневая защита от кибератак и вредоносного ПО.)</li> </ul>

Качество образовательной программы подготовки специалистов среднего звена определяется в рамках системы внутренней оценки.

Оценка качества образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о независимой оценке качества в Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации, утверждённым от 24.12.2018 г. № 346.

Система внутренней оценки обеспечивает оценку качества образования и качества освоения основных профессиональных образовательных программ. Внутренняя оценка качества образования предусматривает выполнения комплекса мероприятий, начиная от разработки пакета локальных нормативных актов вуза и заканчивая принятием (при необходимости) корректирующих решений. К системе внутренней оценки качества освоения образовательных программ привлекаются обучающиеся. В систему оценки качества в институте вовлечены работодатели, представляющие рецензии и заключения по результатам экспертизы основных профессиональных образовательных программ и их элементов.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, проведения промежуточной аттестации по каждому учебному предмету, дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями, рассматриваются соответствующей кафедры и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль знаний осуществляется на каждом учебном занятии. Формы контроля: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, зачет по теме, защита творческой работы, портфолио и др.

Промежуточная аттестация регламентируется учебным планом; расписаниями экзаменов, зачетов и рабочими программами дисциплин (модулей).

При реализации ППСЗ по специальности приняты следующие формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен по модулю, квалификационный экзамен, защита курсовой работы.

## **4.2. Кадровое обеспечение**

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

## **4.3. Материально-техническое обеспечение**

Краснодарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, реализующий ППССЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение практической подготовки обучающихся при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) и при проведении практики.

Материально-техническая база института соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

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

Учебные лаборатории укомплектованы специализированной мебелью, приборами и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключенной к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду института.

Институт обладает достаточным компьютерным парком для обеспечения обучающихся рабочими местами при использовании ими изданий электронных библиотечных систем.



## **5. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ**

### **5.1. Организация учебного процесса, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации для обучающихся, имеющих ограниченные возможности здоровья и инвалидов**

В Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации создаются специальные условия для получения среднего профессионального образования лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам.

Создание безбарьерной среды в Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации направлено на потребности следующих категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с ограничением двигательных функций.

В целях получения высшего образования по указанному направлению подготовки лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья и инвалидов, институт разрабатывает индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья. Для данной категории обучающихся предлагается индивидуальный график посещения занятий, в котором предусмотрены различные варианты проведения занятий: в институте (в академической группе и индивидуально) и на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, используется звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные и другие средства для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями здоровья.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) и государственной итоговой аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) При необходимости обучающемуся-инвалиду или лицу с ограниченными возможностями здоровья может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа экзамене/зачете.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды, обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Использование средств организации электронного обучения, позволяет осуществлять прием-передачу информации в доступных формах.

Необходимая образовательная информация, представлена на сайте института, и соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента

(WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья.

В случае необходимости, при обращении данной категории обучающихся в деканат, им может быть оказано содействие в определении мест прохождения учебной и производственной практик с учетом ограничений по состоянию здоровья.

Для лиц, имеющих ограниченные возможности здоровья и инвалидов, устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» и с учетом состояния их здоровья.

Для обучающегося из числа инвалидов, на основании его письменного заявления о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний, государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья с соблюдением следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся-инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;

- пользование необходимыми обучающимся-инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

В институте создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству. Обучающиеся принимают участие в реализации комплексной программы «ВУЗ здорового образа жизни», добровольческом (волонтерском) движении «Я-волонтер», направленных на развитие способностей толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

## **5.2. Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в аудитории и другие помещения института, технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Для обеспечения качественного образования в Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации разрабатываются индивидуальные образовательные траектории для данной категории обучающихся, планируется и постепенно осуществляется реконструкция ряда учебных аудиторий и мест общественного пользования для создания безбарьерной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

При входе в здание института размещены вывески с графиком работы организации, выполненные рельефно-точечным шрифтом Брайля и на контрастном фоне.

В институте обеспечена доступность к прилегающей территории в учебных корпусах по адресам: г. Краснодар, ул. Парковая, д.5., ул. им. М. Седина, 168/1, г. Краснодар, ул. Восточно – Кругликовская, 49/3.

Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп обучающихся с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи. В корпусе предусмотрены комнаты для пребывания сопровождающих лиц. На пункте охраны у дежурного есть возможность оперативно вызвать врача.

В здании имеется вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещаются на уровне доступного входа, предусмотрен пандус для людей с ограниченными возможностями. В аудиториях имеются специальные места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по каждому виду нарушений здоровья: опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения. Первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, с заменой двухместных столов на одноместные, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрено одно специально оборудованное место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов. На первом этаже обустроена туалетная кабина доступная для маломобильных обучающихся.

Для обеспечения доступности в учебный корпус, расположенный по адресу: г. Краснодар, ул. Восточно–Кругликовская, 49/3, институтом приобретено шагающее кресло-коляска «Гради-Стандарт» с ручным приводом, с регулировкой угла наклона подножек, с дополнительными функциями передвижения по лестницам.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов в архитектурном пространстве образовательной организации включает визуальную информацию.

В институте имеется лицензия на осуществление медицинской деятельности от 28.11.2014 г. № ЛО-23-01-007959. В штатном расписании предусмотрены должности врача-терапевта, врача-педиатра и психолога.

Созданы необходимые условия для оказания первой медицинской помощи, осуществления профилактических мероприятий, пропаганды гигиенических знаний и здорового образа жизни среди обучающихся в виде лекций и бесед, наглядной агитации.

Для обеспечения взаимодействия и сопровождения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью институтом организовывается повышение квалификации для преподавателей и сотрудников института, работающих с инвалидами.

## 6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ИНСТИТУТА

В Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации созданы и поддерживаются условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся, формирования общекультурных компетенций и социально-личностного развития выпускников.

Воспитательная работа в Краснодарском кооперативном институте (филиале) ориентирована на формирование конкурентоспособных специалистов-профессионалов.

Сложилась целостная система молодежной политики, включающая:

- проектный подход;
- вариативность технологий обучения и воспитания с использованием тренингов, деловых игр, активных форм обучения и иных инновационных методик;
- учет интересов и потребностей всех групп молодежи в институте на разных ступенях образования;
- приоритетное участие студентов в разработке и реализации молодежных проектов, студенческом самоуправлении;
- взаимодействие представителей государственных органов, бизнеса, кооперативных организаций России, институтов гражданского общества; - информационная открытость.

Организационная структура института, обеспечивающая воспитательную работу со студентами, включает в себя: Ученый совет института, деканат факультета; Центр молодежной политики; студенческие клубы; кураторов учебных групп; совет студенческого самоуправления.

Воспитательная работа осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, нормативными документами Министерства образования и науки Российской Федерации.

В основе организации воспитательной работы лежит принцип научного подхода к воспитанию молодежи по ведущим направлениям:

- профессионально-трудовое:  
организуются презентации специальностей, круглые столы, диспуты, олимпиады, деловые игры, профессиональные конкурсы, которые направлены на развитие интереса к избранной профессии и профессиональных качеств, проводится работа по формированию и функционированию трудовых студенческих отрядов;
- духовно-нравственное:  
проводятся круглые столы, конкурсы; проблемы нравственности широко обсуждаются в рамках работы студенческих дискуссионных клубов, научно-практических конференций. Важное внимание уделено развитию нравственных основ профессиональной и образовательной деятельности. Формирование творческой активности студентов, развитие их способностей и

талантов реализуется через систему клубов, студий и кружков художественной самодеятельности. В институте регулярно проходятся конкурсы студенческого творчества;

-гражданско-патриотическое:

направлено на активизацию работы в музее, организацию работы с ветеранами, проведение праздничных мероприятий, сбор материалов по истории кооперации, документов о деятельности кооператоров-участников Великой Отечественной войны. Организуются встречи с ветеранами кооперативного движения, праздники, концерты для ветеранов;

-культурно-эстетическое:

осуществляется через организацию работы студенческих клубов, проведение праздников и конкурсов, участие во всероссийских и краевых мероприятиях;

-спортивно-оздоровительное:

направлено на активизацию работы спортивных секций, проведение студенческой универсиады; участие в городских и краевых спортивно-оздоровительных акциях.

Проводится индивидуальная работа со студентами. В процессе ее реализации осуществляется:

-обеспечение соблюдения прав студентов;

-решение вопросов их трудоустройства и занятости;

-поддержка талантливой и одаренной молодежи;

-формирование необходимых условий, направленных на физическое и духовное развитие студентов;

-пропаганда и создание условий для организации здорового образа жизни, профилактика наркомании, алкоголизма и других зависимостей среди молодежи;

-воспитание патриотизма, чувства гражданственности и любви к своей семье, малой Родине, России;

-приобщение молодежи к национальным, государственным, культурным и общечеловеческим ценностям.

Организована системная работа кураторов, проводятся конкурсы на лучшую работу кураторов.

Сохранение и приумножение духовно-нравственных, культурных, научных и спортивных достижений в коллективе осуществляется на основе традиций и принципов потребительской кооперации России, восприятия роли и места потребительской кооперации в нравственно-этическом возрождении современного российского общества.

## 7. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании Научно-методического совета Университета «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_  
20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_, Ученого совета Университета «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_  
20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании Научно-методического совета Университета «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_  
20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_, Ученого совета Университета «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_  
20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании Научно-методического совета Университета «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_  
20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_, Ученого совета Университета «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_  
20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_

## 8.ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Учебный план (включая матрицу компетенций)
2. Календарный учебный график
3. Объем часов по образовательной программе в форме практической подготовки

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело		
Индекс	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов, практик	Объем часов в форме практической подготовки
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>126</b>
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном бизнесе	48
ОП.02	Основы маркетинга и гостиничных услуг	40
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	38
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1200</b>
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	264
	в том числе:	
МДК.01.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	80
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения	40
УП.01	Учебная практика Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	36
ПП.01	Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	108
ПМ.02	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	296
	в том числе:	
МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	96
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	20
УП.02	Учебная практика Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	36
ПП.02	Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	144
ПМ.03	Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	246
	в том числе:	



МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	68
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	34
УП.03	Учебная практика Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	36
ПП.03	Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	108
ПМ.04	Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	216
	в том числе:	
МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	38
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж	34
УП.04	Учебная практика Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	36
ПП.04	Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	108
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (25627 Портье)	178
	в том числе:	
МДК.05.01	Организация деятельности портье	34
УП.05	Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (25627 Портье)	36
ПП.05	Производственная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (25627 Портье)	108
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	144
Объем часов по образовательной программе в форме практической подготовки:		1470

4. Рабочие программы учебных предметов
5. Рабочие программы дисциплин с фондами оценочных средств
6. Рабочие программы профессиональных модулей с фондами оценочных средств
7. Рабочие программы практик

8. Рабочая программа воспитания
9. Календарный план воспитательной работы
10. Методические указания по выполнению курсовых работ; методические указания по выполнению лабораторных работ; методические указания по организации самостоятельной работы
11. Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации с фондом оценочных средств
12. Рецензии представителей профильных организаций, предприятий