

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«КРАСНОДАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**43.02.11 «Гостиничный сервис»**  
КОД И НАИМЕНОВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Квалификация менеджер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП 2 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

2020год

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ПК  
«Южный»  
И.О. Малико  
«08» «06» 2020 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ООО  
Гостиничный комплекс «Троя»  
К.Т. Арабин  
«08» «06» 2020 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Директор отеля «Коржовъ»  
Ю.А. Коржова  
«08» «06» 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ КК  
«Краснодарский гуманитарно-  
технологический колледж» КК  
Ю.В. Юрченко  
«15» «06» 2020 г.

**РАССМОТРЕНА**

на заседании педагогического совета

Протокол № 8 «15» «06» 2020 г.

Секретарь И.А. Руденко

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 475 от 07.05.2014, зарегистрированного Министерством юстиции России № 32876 от 26.06.2014; укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм

**Организация-разработчик:** ГАПОУ КК «Краснодарский гуманитарно-технологический колледж»

**Разработчики:**

Словцова Г.А., к.п.н.  
Заместитель директора по учебной работе  
ГАПОУ КК КГТК

Тутынина Н.И.  
Заместитель директора по научно-методической работе  
ГАПОУ КК КГТК

Толстихина Е.И.  
Заведующая кафедрой сервиса и общественного  
питания ГАПОУ КК КГТК

Яценко Т.С.  
Методист по программно-методическому обеспечению  
ГАПОУ КК КГТК

Захарова Д.В.  
преподаватель специальных дисциплин  
ГАПОУ КК КГТК

(подпись)

(подпись)

(подпись)

(подпись)

(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	НОМЕР СТРАН ИЦЫ
<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (ОПОП ППССЗ)	4
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП ППССЗ</b>	6
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
2.2. Требования к результатам освоения ОПОП ППССЗ	6
<b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ</b>	8
3.1. Нормативные сроки освоения программы	8
3.2. Требования к поступающим	8
3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	8
<b>4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН</b>	9
<b>5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП ППССЗ</b>	11
5.1. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП ППССЗ	11
<b>6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП ППССЗ</b>	16
<b>7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП ППССЗ</b>	18
Лист изменений и дополнений, внесенных в основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования программу подготовки специалистов среднего звена	21
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВАНИЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ОПОП ППССЗ)

ОПОП ППССЗ определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Нормативную правовую основу разработки ОПОП ППССЗ составляют:

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

- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;

- ФГОС СПО ППССЗ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 475 от 07.05.2014, зарегистрированного Министерством юстиции России № 32876 от 26.06.2014;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

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

учебного, плана с рекомендациями по его заполнению»);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года № 413, с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 года № 1645);

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

- ОПОП ППССЗ разработана с учетом:

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

- Локальные нормативные акты колледжа.

- Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

- ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

- ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

- ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

- МДК – междисциплинарный курс;

- ПМ – профессиональный модуль;

- ОК – общие компетенции;

- ПК – профессиональные компетенции;

- Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

- Цикл ЕН - Математический и общий естественнонаучный цикл.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ

### 2.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

#### Область профессиональной деятельности выпускников:

организация обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения.

#### Объекты профессиональной деятельности выпускников:

организация процесса предоставления услуг;  
запросы потребителей гостиничного продукта;  
процесс предоставления услуг;  
технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;  
средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы;  
первичные трудовые коллективы.

### 2.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ

В результате освоения ОПОП СПО ППССЗ обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

#### Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВПД 1</b>	<b>Бронирование гостиничных услуг.</b>
ПК 1.1	Принимать заказ от потребителей и оформлять его.
ПК 1.2	Бронировать и вести документацию.
ПК 1.3.	Информировать потребителя о бронировании.
<b>ВПД 2</b>	<b>Прием, размещение и выписка гостей.</b>
ПК 2.1	Принимать, регистрировать и размещать гостей.
ПК 2.2	Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
ПК 2.3.	Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.
ПК 2.4.	Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.
ПК 2.5.	Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.
ПК 2.6.	Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.
<b>ВПД 3</b>	<b>Организация обслуживания гостей в процессе проживания.</b>
ПК 3.1	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
ПК 3.2	Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
ПК 3.3	Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.
ПК 3.4	Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.
<b>ВПД 4</b>	<b>Продажи гостиничного продукта.</b>
ПК 4.1	Выявлять спрос на гостиничные услуги.
ПК 4.2	Формировать спрос и стимулировать сбыт.
ПК 4.3	Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.
ПК 4.4	Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.
<b>ВПД 5</b>	<b>Выполнение работ по должности служащего 20063 Администратор гостиницы (дома отдыха)</b>
ПК 5.1	Резервировать номера.
ПК 5.2	Регистрировать, размещать и выписывать гостя.
ПК 5.3	Предоставлять услуги проживающим в гостинице.

### **3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

#### **3.1. Нормативные сроки освоения программы**

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

#### **3.2. Требования к поступающим**

Правила приема и требования к поступающим прописаны в Порядке приема граждан на обучение в государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский гуманитарно-технологический колледж» по образовательным программам среднего профессионального образования на 2020/2021 учебный год.

При подаче заявления о приеме в колледж поступающий предъявляет:

- документы, удостоверяющие его личность (ксерокопию),
- по своему усмотрению оригинал и (или) ксерокопию документа государственного образца об образовании,
- 4 фотографий размером 3х4см.

**3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):**

20063 Администратор гостиницы (дома отдыха)

## 4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### Рабочий учебный план

по специальности **43.02.11** Гостиничный сервис  
основной профессиональной образовательной программы  
программы подготовки специалистов среднего звена

Квалификация: менеджер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе  
основного общего образования - 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лаб.и практ. занятия	курсы работ а (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>39</b>	<b>2106</b>	<b>1404</b>	<b>727</b>		
<b>ОДБ.01</b>	<b>Базовые дисциплины</b>						
ОДБ.01.01 (о)	Русский язык		117	78	30		1
ОДБ.01.02 (о)	Литература		176	117	40		1
ОДБ.01.03 (о)	Иностранный язык		175	117	115		1
ОДБ.01.04 (о)	История		175	117	30		1
ОДБ.01.05 (о)	Физическая культура		234	117	115		1
ОДБ.01.06 (о)	Основы безопасности жизнедеятельности		105	70	42		
ОДБ.01.07 (в)	Обществознание		116	78	20		1
ОДБ.01.08(в)	Естествознание		154	108	20		1
ОДБ.01.09 (в)	География		46	36	18		1
ОДБ.01.10 (в)	Родная литература		46	36	18		1
ОДБ.01.11 (д)	Астрономия		49	39	19		1
<b>ОД .02</b>	<b>Профильные дисциплины</b>						
ОДП.02.01(о)	Математика (включая алгебру, начала математического анализа, геометрию)		336	234	140		1
ОДП.02.02 (в)	Информатика		150	100	98		1
ОДП.02.03 (в)	Экономика		102	72	12		1
ОДП.02.04 (в)	Право		125	85	10		1
<b>Обязательная и вариативная часть циклов ОПОП</b>		<b>46</b>	<b>2484</b>	<b>1656</b>	<b>888</b>		
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>522</b>	<b>348</b>	<b>244</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		59	48	8		2-3
ОГСЭ.02	История		59	48	8		2-3
ОГСЭ.03	Иностранный язык		134	108	106		2-3
ОГСЭ.04	Физическая культура		216	108	104		2-3
ОГСЭ.05	Кубановедение		54	36	18		2
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>138</b>	<b>92</b>	<b>72</b>		

1	2	3	4	5	6	7	8
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		138	92	72		2-3
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1824</b>	<b>1216</b>	<b>572</b>	<b>40</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>870</b>	<b>580</b>	<b>260</b>	<b>0</b>	
ОП.01	Менеджмент		189	126	52		2-3
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности		99	66	30		2-3
ОП.03	Экономика организации		126	84	42		2-3
ОП.04	Бухгалтерский учет		81	54	26		2-3
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц		165	110	32		2-3
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48		2-3
ОП.07	Гостиничная индустрия		108	72	30		2-3
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>954</b>	<b>636</b>	<b>312</b>	<b>40</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Бронирование гостиничных услуг</b>		<b>144</b>	<b>96</b>	<b>40</b>		2-3
МДК.01.01	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг		144	96	40		
<b>ПМ.02</b>	<b>Прием, размещение и выписка гостей</b>		<b>225</b>	<b>150</b>	<b>70</b>		2-3
МДК.02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей		225	150	70		
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация обслуживания гостей в процессе проживания</b>		<b>252</b>	<b>168</b>	<b>82</b>	<b>20</b>	2-3
МДК.03.01	Организация обслуживания гостей в процессе проживания		252	168	82	20	
<b>ПМ.04</b>	<b>Продажи гостиничного продукта</b>		<b>171</b>	<b>114</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	2-3
МДК.04.01	Организация продаж гостиничного продукта		171	114	40	20	
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по должности служащего 20063 Администратор гостиницы (дома отдыха)</b>		<b>162</b>	<b>108</b>	<b>80</b>		2
МДК.05.01	Технология выполнения услуг по уборке номеров		81	54	40		
МДК.05.02	Технология выполнения услуг по приему и размещению гостей		81	54	40		
	<b>Всего по циклам</b>	<b>85</b>	<b>4590</b>	<b>3060</b>	<b>1615</b>		
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика</b>						
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>	<b>23</b>		<b>828</b>			2-3
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>	<b>4</b>		<b>144</b>			3
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>5</b>					1-3
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>6</b>					3
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					3
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					3
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>24</b>					
	<b>Итого:</b>	<b>147</b>					

## 5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП ППСЗ

### 5.1. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП ППСЗ

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>54 (0+54)</b>	<b>36 (0+36)</b>	
ОГСЭ.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>Кубановедение</b></p> <p><b>Знать:</b> историю Кубани с древнейших времен до XIX века; историю Кубани с XIX века - XX века</p> <p><b>Уметь:</b> определять причины греческой колонизации, особенности цивилизационных взаимовлияний; характеризовать основные этапы истории Тмутараканского княжества, образ жизни горцев и степняков; объяснять причин обострения отношений России и Турции, причины, начало, ход военных действий, появление «Черноморского казачьего войска»; объяснение истории основания Екатеринодара и первых поселений Кубани, социальные выступления адыгов и казаков, быт и культура адыгов и казаков, персидский бунт; характеризовать освоения кубанских степей, территории народов Северо-Западного Кавказа; составлять хронологические, систематические таблицы; систематизировать материал об образовании Краснодарского края, о развитии края в 1990-е гг..</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9</p> <p>Обоснование: содержание учебной дисциплины «Кубановедение» ориентировано на осознание студентами базовых национальных ценностей кубанского народа, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, осознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.</p>	54 (0+54)	36 (0+36)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 10.02.2020 г.
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>2652 (1986+666)</b>	<b>2044 (1504+540)</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>870 (528+342)</b>	<b>580 (352+228)</b>	
ОП.01	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине	189 (102+87)	126 (68+58)	протокол заседания

	<p><b>Менеджмент</b>  <b>Уметь:</b> применять современные знания менеджмента в профессиональной деятельности; оформлять документы по регистрации и вести документооборот  <b>Знать:</b> современные технологии управления, функции, сущность и характерные черты менеджмента; процесс принятия и реализации управленческих решений, принципы делового общения  <b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; ПК 2.2-2.6; ПК 3.1-3.3  <b>Обоснование:</b> полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей и получения рабочей профессии 20063 Администратор гостиницы</p>			кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 10.02.2020 г.
ОП.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине  <b>Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности</b>  <b>Уметь:</b> регулировать хозяйственные отношения, регулировать договорные отношения, составлять трудовой контракт (договор), рассчитывать рабочее время и время отдыха.  <b>Знать:</b> основы гражданского права, основы трудового права, ответственность за административные правонарушения.  <b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-9; ПК 1.1-1.2; ПК 2.3-2.4; ПК 3.3-3.4  <b>Обоснование:</b> полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей и получения рабочей профессии 20063 Администратор гостиницы</p>	99 (54+45)	66 (36+30)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 10.02.2020 г.
ОП.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине  <b>Экономика организации</b>  <b>Уметь:</b> Анализировать основные экономические показатели: прибыль, рентабельность. Рассчитывать расходы организации, экономическое содержание, заработную плату.  <b>Знать:</b> Факторы производства. Прибыль и рентабельность. Производственные затраты. Показатели экономического роста. Особенности современной экономики России.  <b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-9; ПК 1.2; ПК 2.1, 2.3, 2.4, 2.6; ПК 3.2, 3.3; ПК 4.1  <b>Обоснование:</b> полученные знания</p>	126 (81+45)	84 (54+30)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 10.02.2020 г.

	необходимы для изучения последующих профессиональных модулей и получения рабочей профессии 20063 Администратор гостиницы			
ОП.04	Бухгалтерский учет	81 (81+0)	54 (54+0)	
ОП.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>Здания и инженерные системы гостиниц</b></p> <p><b>Уметь:</b> Разрабатывать графическое изображение интерьерного решения гостиничных номеров. Разрабатывать цветовые решения гостиничных номеров и санузлов. Составлять схему расположения мебели и оформление интерьера в номерах различной площади. Составлять сметы на проведение капитальных и текущих ремонтных работ.</p> <p><b>Знать:</b> Принципы проектирования и виды проектов. Противопожарные мероприятия. Генеральный план гостиниц. Водоснабжение и канализация гостиничных комплексов. Отделочные материалы. Уборочное оборудование.</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-9; ПК 3.1-3.4</p> <p><b>Обоснование:</b> полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей и получения рабочей профессии 20063 Администратор гостиницы</p>	165 (108+57)	110 (72+38)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 10.02.2020 г.
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	102 (102+0)	68(68+0)	
П.07	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>Гостиничная индустрия</b></p> <p><b>Уметь:</b> Разрабатывать программы повышения качества обслуживания в гостинице. Анализировать нетипичные ситуации. Разрабатывать франчайзинговые пакеты</p> <p><b>Знать:</b> Историю развития и особенности мировой гостиничной индустрии. Гостиничную индустрию на современном этапе. Классификацию средств размещения. Рекреационные системы.</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-9; ПК 4.1-4.4</p> <p><b>Обоснование:</b> полученные знания</p>	108 (0+108)	72 (0+72)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 10.02.2020 г.

	необходимы для изучения последующих профессиональных модулей и получения рабочей профессии 20063 Администратор гостиницы			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>954</b> <b>(918+36)</b>	<b>636</b> <b>(612+24)</b>	
<b>ПМ.01</b>	В результате изучения вариативной части профессионального модуля « <b>Бронирование гостиничных услуг</b> » обучающийся должен:	<b>144</b> <b>(135+9)</b>	<b>96</b> <b>(90+6)</b>	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 10.02.2020 г.
<b>МДК.01.01</b>	<b>Иметь практический опыт:</b> бронирования гостиничных услуг	144 (135+9)	96 (90+6)	
	<b>Уметь:</b> использовать оргтехнику для приема заявок; работать с документацией; организовывать рабочее место; бронировать гостиничные номера <b>Знать:</b> компьютерные программы бронирования; основные направления туристической деятельности; общую характеристику туристической дестинации <b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-9; ПК 1.1-1.3 <b>Обоснование:</b> полученные знания направлены на формирование профессиональных компетенций, связанных с умением осуществлять прием заказов на бронирование; выполнения бронирования			
<b>ПМ. 02</b>	В результате изучения вариативной части профессионального модуля « <b>Прием, размещение и выписка гостей</b> » обучающийся должен:	<b>225</b> <b>(216+9)</b>	<b>150</b> <b>(144+6)</b>	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 10.02.2020 г.
<b>МДК.02.01</b>	<b>Иметь практический опыт:</b> приема, размещения и выписки гостей	225 (216+9)	150 (144+6)	
	<b>Уметь:</b> выполнять прием, регистрацию и размещение <b>Знать:</b> этику взаимоотношений персонала с гостями и в коллективе; нормативную документацию; организацию службы приема и размещения <b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-9; ПК 2.1-2.6 <b>Обоснование:</b> полученные знания способствуют формированию практического опыта работы по приему, регистрации и размещению гостей			
<b>ПМ.03</b>	В результате изучения вариативной части профессионального модуля « <b>Организация обслуживания гостей в процессе проживания</b> » обучающийся должен:	<b>252</b> <b>(243+9)</b>	<b>168</b> <b>(162+6)</b>	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 10.02.2020 г.
<b>МДК.03.01</b>	<b>Иметь практический опыт:</b> организации обслуживания гостей в процессе проживания	252 (243+9)	168 (162+6)	
	<b>Уметь:</b> выполнять организацию и контроль работы персонала; оформлять и вести			

	документацию <b>Знать:</b> корпоративную культуру; правила и порядки по организации обслуживания гостей в процессе проживания <b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-9; ПК 3.1-3.4 <b>Обоснование:</b> освоенные умения и полученные знания позволяют качественно обслуживать гостей в процессе проживания			
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Продажи гостиничного продукта» обучающийся должен: <b>Иметь практический опыт:</b> продажи гостиничного продукта <b>Уметь:</b> создавать рекламные материалы, разрабатывать тексты для рекламных материалов; выполнять продажу гостиничного продукта <b>Знать:</b> виды рекламы; способы создания рекламного материала; способы подачи рекламных материалов <b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-9; ПК 4.1-4.4 <b>Обоснование:</b> освоенные умения и полученные знания позволяют профессионально выполнять различные виды работ по продажам гостиничного продукта	171 (162+9)	114 (108+6)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 10.02.2020 г.
МДК.04.01		171 (162+9)	114 (108+6)	
ПМ.05	«Выполнение работ по должности служащего 20063 Администратор гостиницы (дома отдыха)»	162 (162+0)	108 (108+0)	
МДК.05.01		81 (81+0)	54 (54+0)	
МДК.05.02		81 (81+0)	54 (54+0)	
УП	<i>Учебная практика</i>	288 (252+36)	288 (252+36)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 10.02.2020 г.
ПП	<i>Производственная практика</i>	540 (288+252)	540 (288+252)	

Часы вариативной части были использованы с учетом сопоставления единиц ФГОС СПО и профессиональных стандартов, а также требований работодателей на увеличение часов общепрофессиональных дисциплин - 228 часов, в том числе на введение дополнительной дисциплины – Гостиничная индустрия – 72 часа, на увеличение часов профессиональных модулей - 24 часа, а также на увеличение часов практики (учебная практика – 36 часов, производственная практика – 252 часа) и 36 часов на ведение новой дисциплины ОГСЭ.05 Кубановедение (рекомендации Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края). Вариативная часть использована, с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части,

получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение вариативной части происходило при участии работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и на основании анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций ОКВЕДа, общероссийского классификатора занятий ОКЗ, единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих (ЕТКС).

В обсуждении обоснования распределения вариативной части на заседании круглого стола принимали участие директор гостиницы «Отель «Южный»» И.О. Малико, директор ООО Гостиничный комплекс «Троя», директор отеля «Коржовъ» Ю.А. Коржова.

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ОПОП
1	2	3
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1</b>
<b>ОДБ.01</b>	<b>Базовые дисциплины</b>	
ОДБ.01.01 (о)	Русский язык	Приложение 1.1
ОДБ.01.02 (о)	Литература	Приложение 1.2
ОДБ.01.03 (о)	Иностранный язык	Приложение 1.3
ОДБ.01.04 (о)	История	Приложение 1.4
ОДБ.01.05 (о)	Физическая культура	Приложение 1.5
ОДБ.01.06 (о)	Основы безопасности жизнедеятельности	Приложение 1.6
ОДБ.01.07 (в)	Обществознание	Приложение 1.7
ОДБ.01.08(в)	Естествознание	Приложение 1.8
ОДБ.01.09 (в)	География	Приложение 1.9
ОДБ.01.10 (в)	Родная литература	Приложение 1.10
ОДБ.01.11 (д)	Астрономия	Приложение 1.11
<b>ОДП.02</b>	<b>Профильные дисциплины</b>	
ОДП.02.01(о)	Математика (включая алгебру, начала математического анализа, геометрию)	Приложение 1.12
ОДП.02.02 (в)	Информатика	Приложение 1.13
ОДП.02.03 (в)	Экономика	Приложение 1.14
ОДП.02.04 (в)	Право	Приложение 1.15
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>2</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	Приложение 2.1
ОГСЭ.02	История	Приложение 2.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Приложение 2.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	Приложение 2.4
ОГСЭ.05	Кубановедение	Приложение 2.5
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>3</b>
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Приложение 3.1

1	2	3
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>4</b>
ОП.01	Менеджмент	Приложение 4.1
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	Приложение 4.2
ОП.03	Экономика организации	Приложение 4.3
ОП.04	Бухгалтерский учет	Приложение 4.4
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц	Приложение 4.5
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 4.6
ОП.07	Гостиничная индустрия	Приложение 4.7
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>5</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Бронирование гостиничных услуг</b>	Приложение 5.1
МДК.01.01	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг	
<b>ПМ.02</b>	<b>Прием, размещение и выписка гостей</b>	Приложение 5.2
МДК.02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей	
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация обслуживания гостей в процессе проживания</b>	Приложение 5.3
МДК.03.01	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	
<b>ПМ.04</b>	<b>Продажи гостиничного продукта</b>	Приложение 5.4
МДК.04.01	Организация продаж гостиничного продукта	
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по должности служащего 20063 Администратор гостиницы (дома отдыха)</b>	Приложение 5.5
МДК.05.01	Технология выполнения услуг по уборке номеров	
МДК.05.02	Технология выполнения услуг по приему и размещению гостей	
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Приложение 6</b>
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Приложение 7</b>
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>	<b>Приложение 8</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Приложение 9</b>

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

## **7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП ШССЗ**

### **7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формы контроля и оценки освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций определены Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов КГТК-СМК-П-74-2019 № 74, утвержденного 14 февраля 2019 г.

Формами контроля знаний студентов и оценки качества их подготовки по циклам дисциплин являются экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, контрольные задания, курсовые работы, рефераты, тесты.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущую, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются предметными (цикловыми) комиссиями, кафедрами и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются колледжем, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В колледже созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины, и другие. Обучающимся предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной

аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия.

Формы и методы контроля по результатам освоения общих и профессиональных компетенций разработаны и представлены в программах профессиональных модулей.

## **7.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выполнение и защита дипломной работы является обязательным заключительным этапом обучения студента и имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;
- развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования, экспериментирования при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;
- выяснение (выявление) степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

В ходе выполнения и представления результатов дипломной работы студент должен:

- показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;
- показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки, соответствующей требованиям ОПОП и ФГОС СПО по специальности, способность и умение применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед специалистами в современных условиях;
- показать умение разрабатывать программу исследования, включающую формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;
- показать способность к анализу источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- показать умение систематизировать и анализировать полученные научные данные;
- выделить элементы новизны по исследуемой проблеме;

- продемонстрировать умение вести научный диалог, представлять результаты исследований, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологией.

### **7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена КГТК-СМК-П-05-2019 № 05, утвержденного 29 августа 2019 г.

Государственная итоговая аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, квалификация «менеджер».

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Выпускники предоставляют отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства, дипломы олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ  
В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ  
ПРОГРАММУ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

<u>№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением</u>	
<u>БЫЛО</u>	<u>СТАЛО</u>
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения:	