

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Нижегородский государственный лингвистический  
университет им. Н.А. Добролюбова» (НГЛУ)

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

Ж.В. Никонова

«25» мая 2023

Номер внутривузовской регистрации

Протокол Ученого совета

№14 от «25» мая 2023



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

Специальность

**43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Квалификация выпускника

Специалист по туризму и гостеприимству

Вид подготовки:

базовый

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ:  
основное общее образование

Форма обучения:

*очная*

Срок освоения программы:

*2 года 10 месяцев*

Нижний Новгород

2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы .....	
1.2. Нормативные документы.....	
1.3. Перечень сокращений, используемый в тексте основной профессиональной образовательной программы.....	
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников.....	
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников.....	
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников.....	
Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	
3.1. Направленность основной профессиональной образовательной программы.....	
3.2. Объем программы подготовки специалистов среднего звена.....	
3.3. Срок получения образования.....	
3.4. Возможности продолжения образования выпускника.....	
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.....	
4.2. Общие компетенции выпускников.....	
4.3. Профессиональные компетенции выпускников.....	
Раздел 5. СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.....	
5.1. Требования к структуре основной профессиональной образовательной программы.....	
5.2. Календарный учебный график.....	
5.3. Учебный план.....	
5.4. Аннотации рабочих программ учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей..	
5.5. Аннотации программ практик.....	
5.6. Характеристика фондов оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	
5.7. Государственная итоговая аттестация выпускников основной профессиональной образовательной программы.....	
Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.....	
6.1. Кадровое обеспечение.....	
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.....	
6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	
Раздел 7. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	
Раздел 8. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	
Приложение 1. Календарный учебный график	
Приложение 2. Учебный план	
Приложение 3. Распределение компетенций	
Приложение 4. Рабочая программа воспитания	
Приложение 5. Календарный план воспитательной работы	

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы:**

Настоящая ПОП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство является комплексным методическим документом, разработанным и утвержденным Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Нижегородский государственный лингвистический университет им. Н.А. Добролюбова» (далее – НГЛУ) на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности «43.02.16 Туризм и гостеприимство».

ПОП СПО отражает компетентностно-квалификационную характеристику выпускника, содержание и организацию образовательного процесса и государственной итоговой аттестации выпускников. ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты обучения, условия и технологии реализации образовательного процесса и включает в себя: примерный учебный план для направления подготовки, рабочие программы учебных предметов, дисциплин (модулей) и практик и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Настоящая ПОП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 № 1100 (далее – ФГОС СПО).

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

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

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ПОП СПО.

### **1.2. Нормативные документы:**

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

– Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 12.12.2022 № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта

среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство»;

– Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

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

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 года №659н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник по приёму и размещению гостей»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 года №657н «Об утверждении профессионального стандарта «Горничная»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 декабря 2021 года №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Инструктор-проводник»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 декабря 2021 года №913н «Об утверждении профессионального стандарта «Экскурсовод (гид)»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года №281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар».

### **1.3. Перечень сокращений, используемый в тексте основной профессиональной образовательной программы:**

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПОП – примерная образовательная программа; ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции; ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл; ОП – общепрофессиональный цикл; П – профессиональный цикл; МДК – междисциплинарный курс; ПМ – профессиональный модуль; ОП – общепрофессиональная дисциплина; ДЭ – демонстрационный экзамен; ГИА – государственная итоговая аттестация.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.

### 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

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

### 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- потребители гостиничного продукта, потребности и ключевые ценности потребителя;
- гостиницы и другие средства размещения;
- объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха;
- объекты общественного питания, досуга;
- другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта.

### 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
<b>Виды деятельности</b>	
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	
<b>Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью «Туроператорские и турагентские услуги»</b>	

Предоставление туроператорских и турагентских услуг	Предоставление туроператорских и турагентских услуг
<b>Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью «Экскурсионные услуги»</b>	
Предоставление экскурсионных услуг	Предоставление экскурсионных услуг
<b>Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью «Гостиничные услуги»</b>	
Предоставление гостиничных услуг	Предоставление гостиничных услуг
<b>Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью «Услуги предприятия питания»</b>	
Предоставление услуг предприятия питания	Предоставление услуг предприятия питания

### **3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.**

#### **3.1. Направленность основной профессиональной образовательной программы:**

Специальность: «43.02.16 Туризм и гостеприимство».

Квалификация выпускника: Специалист по туризму и гостеприимству.

Форма обучения: *очная*.

Программа подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки.

Получение СПО на базе основного общего образования.

#### **3.2. Объем программы подготовки специалистов среднего звена**

Количество часов обучения по учебным циклам ППССЗ базовой подготовки по специальности «43.02.16 Туризм и гостеприимство».

Дисциплины (модули)	Не менее 1476
Практика	Не менее 432
Государственная итоговая аттестация	216
<b>Общий объем образовательной программы:</b>	
на базе среднего общего образования	2952
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	4428

### **3.3. Срок получения образования**

Нормативный срок освоения ОПОП СПО по специальности «43.02.16 Туризм и гостеприимство» при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет *2 года 10 месяцев*.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ.

Прием абитуриентов на ОПОП СПО по специальности «43.02.16 Туризм и гостеприимство» производится на общедоступной основе при наличии у абитуриента документа об основном общем образовании.

В случае, если численность поступающих превышает количество мест, образовательное учреждение осуществляет прием на обучение на основе результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего образования, указанных в представленных поступающими документах об образовании государственного образца.

### **3.4. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ОПОП СПО по специальности «43.02.16 Туризм и гостеприимство», подготовлен:

- к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего образования;
- к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего образования по специальности «43.02.16 Туризм и гостеприимство» в сокращенные сроки.

## **4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.**

### **4.2. Общие компетенции выпускников:**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Знания, умения</b>
------------------------	---------------------------------	-----------------------

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b>  распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте  анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части  определять этапы решения задачи  выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы  составлять план действия  определять необходимые ресурсы  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах  реализовывать составленный план  оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
		<p><b>Знания:</b>  актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить  основные источники информации  ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях  методы работы в профессиональной и смежных сферах  структуру плана для решения задач  порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b>  определять задачи для поиска информации  определять необходимые источники информации  планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию  выделять наиболее значимое в перечне информации  оценивать практическую значимость результатов поиска  оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  использовать современное программное обеспечение  использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>



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

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

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p><b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты</p>
	и иностранном языках	<p>на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

#### 4.3. Профессиональные компетенции выпускников:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	<p><b>Навыки:</b> Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Использовать технику переговоров, устного</p>

общения, включая  
телефонные переговоры

**Умения:**

Владеть технологией  
делопроизводства (ведение  
документации, хранение и  
извлечение информации)

Владеть техникой  
переговоров, устного  
общения, включая  
телефонные переговоры

Владеть культурой  
межличностного общения

**Знания:** Законодательство  
Российской Федерации в  
сфере туризма и  
гостеприимства

Основы трудового  
законодательства Российской

		<p>Федерации</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии</p> <p>Оказывать первую помощь</p> <p>Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги</p> <p>Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг</p> <p>Программное обеспечение деятельности туристских организаций</p> <p>Этику делового общения</p> <p>Основы делопроизводства</p>
	<p>ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства</p>	<p><b>Навыки:</b> Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства</p> <p><b>Умения:</b> Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов</p> <p><b>Знания:</b> Основы трудового законодательства Российской Федерации</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников</p> <p>Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг</p> <p>Программное обеспечение деятельности туристских организаций</p> <p>Основы делопроизводства</p>
	<p>ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма</p>	<p><b>Навыки:</b> Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и</p>

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

		<p>Федерации  Оснoвы oрганизации, планирования и контроля деятельности сотрудников Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии  Оказывать первую помощь Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги  Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг  Программное обеспечение деятельности туристских организаций  Этику делового общения  Оснoвы делoпpoизвoдствa</p>
<p>Предоставление туроператорских и турагентских услуг(по выбору)</p>	<p>ПК 2.1. Оформлять и обрабатывать заказы клиентов</p>	<p><b>Навыки:</b>  Консультирование туристов по правилам и предмету заказа (оформление, цена, параметры, сроки и место выполнения заказа)  Осуществление приема заказов от туристов  Проверка наличия всех реквизитов заказа Идентификация вида заказа Направление заказа в соответствующее подразделение туроператора и его контроль  Корректировка сроков и условий выполнения заказов и в случае необходимости информирование заказчиков (туристов) об изменении параметров заказа</p> <p><b>Умения:</b>  Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов, транспортными компаниями, meet-компаниями  Владеть культурой</p>

		<p>межличностного общения  Владеть техникой переговоров, устного общения с клиентом, включая телефонные переговоры Владеть техникой количественной оценки и анализа информации  Владеть методикой хранения поиска информации  Вести документацию, хранение и извлечение информации  Пользоваться компьютерными программами бронирования туров  Осуществлять контроль за своевременным выполнением заказа  Собирать, обрабатывать и анализировать статистические данные  Формировать банки данных</p> <p><b>Знания:</b> Законодательство Российской Федерации в сфере туризма  Нормативные документы, регламентирующие организацию туроператорской и турагентской деятельности  Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских продуктов  Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги  Системы бронирования услуг  Организацию работы с запросами туристов Требования к оформлению и учету заказов  Порядок контроля за прохождением и выполнением заказов  Виды технических средств сбора и обработки информации, связи и</p>
--	--	--



		<p>коммуникаций Программное обеспечение деятельности туристских организаций Этику делового общения Основы делопроизводства Правила внутреннего трудового распорядка Правила по охране труда и пожарной безопасности</p>
	<p>ПК 2.2. Координировать работу по реализации заказа</p>	<p><b>Навыки:</b> Координация работы подразделений туроператора, задействованных в реализации заказа</p> <p><b>Умения:</b> Координировать работу подразделений туроператора, задействованных в реализации заказа</p> <p><b>Знания:</b> Законодательство Российской Федерации в сфере туризма Нормативные документы, регламентирующие организацию туроператорской и турагентской деятельности Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских продуктов Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Системы бронирования услуг Организацию работы с запросами туристов Требования к оформлению и учету заказов Порядок контроля за прохождением и выполнением заказов Виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций Программное обеспечение деятельности туристских</p>

		<p>организаций  Этику делового общения Основы  делопроизводства Правила  внутреннего  трудового распорядка Правила по  охране труда и пожарной  безопасности</p>
<p>Предоставление  экскурсионных услуг  (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1. Формировать группы  туристов, выполнять  регистрацию группы  в аварийно-спасательных  службах</p>	<p><b>Навыки:</b>  Консультирования клиентов  по правилам оформления и  приема заказов на  экскурсионные услуги  Получения, учёта и  оформления заказов на  экскурсии  Формирования  экскурсионных групп в  соответствии с  поступившими заказами  Поддержания контактов с  туристскими  информационными центрами  Координации работы  подразделений по реализации  заказов на экскурсионные  услуги  Ведения информационной  базы данных о реализуемых  заказах на экскурсионные  услуги  Контроля реализации заказов  на экскурсионные услуги  Ведения отчетности о  реализованных заказах на  экскурсионные услуги  Определения и уточнения  тематики программ  экскурсионного  обслуживания  Отбора и изучения  экскурсионных объектов  Отбора объектов  инфраструктуры в  соответствии с разработанной  программой экскурсионного  обслуживания  Формирования программ  экскурсионного  обслуживания  Формирования</p>

		<p>экскурсионных групп с учетом совместных интересов туристов (экскурсантов)  Составления маршрута и текста экскурсии  Отбора объектов для показа во время экскурсии  Отбора информационных материалов для проведения экскурсии  Определения методических приемов проведения экскурсии  Объезда (обхода) маршрута экскурсии  Оформления экскурсионной документации</p> <p><b>Умения:</b>  Предоставлять клиентам первичную информацию по вопросам реализации экскурсионных услуг  Принимать заказы на экскурсионные услуги  Проверять правильность оформления заказа на экскурсионные услуги  Регистрировать и редактировать данные о заказах на экскурсионные услуги и условиях их выполнения  Использовать систему электронных путевок  Выявлять потребности и предпочтения туристов (экскурсантов)  Использовать технологии компьютерной обработки заказов на экскурсионные услуги  Работать с документами, составлять отчеты по итогам реализации заказов на экскурсионные услуги  Организовывать деятельность по хранению и обработке персональных данных  Использовать технологии компьютерной обработки заказов на экскурсионные</p>
--	--	---

		<p>услуги Работать с документами, составлять отчеты по итогам реализации заказов на экскурсионные услуги Организовывать деятельность по хранению и обработке персональных данных Проводить оценку состояния рынка экскурсионных услуг Организовывать контроль на разных этапах разработки программ экскурсионного обслуживания Корректировать программы экскурсионного обслуживания с учетом изменения условий их реализации Определять необходимость использования технических средств для разработки программ экскурсионного обслуживания Составлять программы экскурсионного обслуживания Организовывать взаимодействие с предпринимателями и организациями, предоставляющими услуги по программе экскурсионного обслуживания Бронировать, корректировать и сопровождать заказы на услуги, входящие в программу экскурсионного обслуживания Оформлять документацию к программам экскурсионного обслуживания Собирать и обрабатывать отзывы туристов (экскурсантов), формировать отчеты по реализованным экскурсионным программам Бронирование транспортных услуг для организации экскурсий</p>
--	--	---

		<p>Организация питания туристов (экскурсантов)</p> <p><b>Знания:</b> Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации и субъекта Российской Федерации в сфере туризма и экскурсионного дела Особенности субъекта Российской Федерации (географические, историко-культурные, экономические и туристские)</p> <p>Локальные нормативные акты организации, регламентирующие осуществление экскурсионной деятельности</p> <p>Функции структурных подразделений экскурсионного бюро</p> <p>Основы делопроизводства</p> <p>Требования к оформлению и учету заказов на экскурсии</p> <p>Порядок контроля прохождения и выполнения заказов на экскурсии</p> <p>Структура и состав информации, содержащейся в электронной путевке</p> <p>Технология компьютерной обработки заказов на экскурсии</p> <p>Иностранный язык в объеме, необходимом для консультирования туристов по оформлению заказов на экскурсионные услуги</p> <p>Этика межкультурного и делового общения</p> <p>Туристский потенциал населенного пункта (района)</p> <p>Теоретические основы экскурсионной деятельности</p> <p>Этика и культура межличностного общения</p> <p>Правила оказания первой помощи и обеспечения безопасности, порядок действий в чрезвычайной</p>
--	--	--

	<p>ПК 2.2. Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма)</p>	<p>ситуации</p> <p><b>Навыки:</b>  Организации сопровождения туристов (экскурсантов) в процессе перевозки на маршруте экскурсии  Организации сопровождения туристов (экскурсантов) к объектам показа, объектам общественного питания, местам проведения культурно-зрелищных/спортивных мероприятий, средствам размещения  Организации сопровождения туристов (экскурсантов) с ограниченными возможностями здоровья  Оперативного информирование туристов (экскурсантов) об изменениях в программе экскурсионного обслуживания  Обеспечения соответствия маршрута экскурсии заявке на экскурсионное обслуживание  Информирования туристов (экскурсантов) о посещаемых объектах показа и инфраструктуры, а также о местных культурных и поведенческих особенностях, связанных с национальными и локальными традициями  Рассказа об объектах экскурсионного показа с применением техник ведения экскурсий и методических рекомендаций  Инструктирования туристов (экскурсантов) о правилах поведения и безопасности на маршрутах экскурсий  Предоставления путевой информации по маршруту экскурсии  Контроля за передвижением туристов (экскурсантов) по</p>
--	--	--

		<p>маршруту экскурсии, соблюдением расписания экскурсии</p> <p>Осуществления коммуникации с туристами (экскурсантами), их консультирование по маршруту экскурсии</p> <p>Разработки и планирования маршрута (по видам туризма) Технической подготовки туристов перед прохождением маршрута</p> <p>Сбора и анализа информации о физико-географических и социально-культурных особенностях района маршрута (по видам туризма)</p> <p>Анализа и оценки опасностей и рисков предполагаемого маршрута, включая оценку погодно-климатических условий (по видам туризма)</p> <p>Составления подробного плана маршрута (по видам туризма)</p> <p>Планирования запасных вариантов прохождения маршрута (по видам туризма)</p> <p>Разработки общего плана-графика прохождения маршрута (по видам туризма)</p> <p>Разработки плана действий при возникновении чрезвычайной ситуации или несчастном случае в группе (по видам туризма)</p> <p>Разработки тактического плана прохождения технически сложных участков маршрута (по видам туризма)</p> <p>Разработки запасных вариантов прохождения маршрута (по видам туризма)</p> <p>Разработки организационных, тактических и технических действий по снижению и профилактике различных видов опасностей и рисков,</p>
--	--	---

		<p>включая восхождение и спуск с маршрута (по видам туризма)</p> <p>Планирование мест размещения и способов организации временных и стационарных лагерей (по видам туризма)</p> <p>Сопровождения регистрациитуристских групп и туристовв территориальных органахМинистерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий или вслужбах спасения Подготовки снаряжения (повидам туризма)</p> <p>Разработки списков необходимого личного и общественного снаряжения (по видам туризма)</p> <p>Проверки личного и общественного снаряжения перед выходом на маршрут(по видам туризма)</p> <p>Планирования питания и питьевого режима на маршруте (по видам туризма)</p> <p>Составления походной раскладки продуктов и меню питания, питьевого режима с учетом предпочтений клиентов и специфики приготовления пищи и водообеспечения в походных условиях (по видам туризма)</p> <p>Проведения инструктажа клиентов по правилам безопасности перед выходомна маршрут (по видам туризма)</p> <p>Планирования связи на маршруте, проверка исправности средств связи</p> <p>Обеспечения связи между экипажами транспортных средств</p>
--	--	--



		<p>Планирования мероприятий по минимизации негативного воздействия на природу</p> <p>Проведения инструктажа клиентов о возможных опасностях и рисках, правилах поведения и безопасности во время прохождения маршрута (по видам туризма)</p> <p>Лидирования и замыкания группы на всех этапах маршрута (на восхождениях и спусках, на подходах к маршрутам и отходах от них)(по видам туризма)</p> <p>Налаживания переправ через горные реки, включая выбор тактики, техники движения и способов организации страховки на переправах</p> <p>Лидирования и страховки клиента или группы на технически сложных или опасных участках маршрута (по видам туризма)</p> <p>Синхронизации гребли, команды и их применения при прохождении маршрута</p> <p>Управления судном в препятствиях с вертикальными и горизонтальными циркуляциями, пульсациями потока, сбоями струй, валами и другими неупорядоченными течениями</p> <p>Управления выбранными для прохождения средствами сплава: байдарками, катамаранами, рафтами</p> <p>Ремонта снаряжения в случае его повреждения (по видам туризма)</p> <p>Планирования и помощи в организации кормления лошадей</p> <p>Чистки и седловки лошадей</p> <p>Оценки состояния лошади</p>
--	--	--

перед выходом на маршрут  
Ухода за лошадью  
Осмотра лошадей и уход за  
лошадьми на маршруте  
Регистрации группы в  
аварийно-спасательных службах  
до начала  
путешествия (по видам  
туризма)  
Организации и руководства  
проведением поисково-  
спасательных мероприятий  
своими силами с  
использованием подручных  
средств (по видам туризма) Вызова  
помощи при  
возникновении аварийной  
ситуации или несчастном случае  
(по видам туризма) Планирования  
транспортного обеспечения  
маршрута: подъезд к  
началу маршрута, отъезд с места  
окончания маршрута,  
внутримаршрутные переезды,  
автосопровождение Коммуникации  
и  
взаимодействия со службой  
спасения и другими  
группами, находящимися в  
районе (по видам туризма)  
Организации и проведения  
поисково-спасательных работ (по  
видам туризма) Организации  
транспортировки пострадавшего  
Организации аварийных  
бивуаков  
Эвакуации пострадавших

**Умения:**

Организация посещения  
объектов экскурсионного показа  
Обеспечение экскурсоводов  
(гидов) информацией о  
маршрутах экскурсий Определять  
тему и составлять маршрут  
экскурсии  
Использовать методические

		<p>приемы, формы и методы проведения экскурсий Составлять методическую разработку экскурсий Составлять технологическую карту экскурсии и иную экскурсионную документацию Использовать технические средства и технологии при разработке экскурсий Устанавливать контакт с туристами (экскурсантами) и удерживать их внимание Применять технику публичных выступлений Применять навыки экскурсионного рассказа, экскурсионного показа и демонстрации экспонатов Применять методические приемы и методы, соответствующие программе экскурсионного обслуживания Обеспечивать соблюдение маршрута и расписания экскурсии Корректировать маршрут и содержание экскурсии в случае наступления непредвиденных обстоятельств Использовать технические средства при проведении экскурсий Разрешать конфликтные ситуации, возникающие на маршрутах экскурсий Разрабатывать планы действий при возникновении аварийной ситуации или несчастном случае в группе Применять методические приемы, соответствующие маршруту экскурсии Корректировать программу обслуживания по маршруту экскурсии с учетом индивидуальных</p>
--	--	--

		<p>         потребностей туристов (экскурсантов)          Использовать технические средства при сопровождении туристов (экскурсантов) по маршруту экскурсии          Организовывать взаимодействие с правоохранительными органами и спасательными службами при возникновении чрезвычайных ситуаций          Планировать и составлять план маршрута (по видам туризма)          Анализировать и оценивать физико-географические особенности района (по видам туризма) Анализировать и оценивать потенциальные опасности и риски (по видам туризма) Анализировать и оценивать социально-культурные особенности (по видам туризма)          Анализировать и оценивать особенности состава группы (пол, возраст, уровень физической и технической подготовленности) (по видам туризма)          Анализировать и оценивать технические особенности маршрута (общая протяженность, техническая сложность, уровень автономности) (по видам туризма)          Составлять краткосрочные локальные прогнозы погоды на основе анализа доступных метеорологических данных и собственных наблюдений за погодой (по видам туризма)          Проводить подбор и подготовку личного, группового страховочного и специального туристского снаряжения с учетом       </p>
--	--	---

		<p>специфики предполагаемого маршрута (по видам туризма)</p> <p>Кататься на горных лыжах или сноуборде по неподготовленным горным склонам в любых снежных условиях</p> <p>Передвигаться и лидировать на горном рельефе любых видов (травянистых и осыпных склонах, скальном, ледово-снежном и комбинированном рельефе)</p> <p>Организовывать движение и обеспечивать страховку клиента или группы на горном рельефе любых видов (травянистых и осыпных склонах, скальном, ледово-снежном и комбинированном рельефе)</p> <p>Передвигаться по закрытым ледникам</p> <p>Пользоваться техническими приемами спасения из ледовых трещин</p> <p>Переправляться через горные реки, включая выбор тактики, техники движения и способов организации страховки на переправах</p> <p>Обучать гребковой технике: прямой и обратный гребки, дуговые прямой и обратный гребки, одиночное и параллельное притяжение, безопорная проводка весла, подруливание</p> <p>Обучать торможению судна при помощи весел, камней в русле, береговых выступов и структуры потока</p> <p>Организовывать различные виды страховок на воде</p> <p>Ориентироваться в лесной и горной местности</p> <p>Ориентироваться с использованием топографических карт и компаса</p>
--	--	--

		<p>Ориентироваться без применения карт и компаса</p> <p>Пользоваться спутниковыми навигационными системами</p> <p>Ориентироваться в сложных погодных условиях и при плохой видимости</p> <p>Готовить пищу в полевых условиях</p> <p>Взаимодействовать со службами спасения и группами, находящимися в районе</p> <p>Использовать основные невербальные сигналы при работе с вертолетом</p> <p>Проводить поисково-спасательные работы с использованием подручных средств</p> <p>Проводить поисково-спасательные работы в лавинах силами одного и нескольких человек</p> <p>Работать с лавинными датчиками при поиске одного и нескольких пострадавших</p> <p>Зондировать снежный склон силами одного и нескольких человек при поиске одного и нескольких пострадавших</p> <p>Оказывать первую помощь в полевых условиях</p> <p>Транспортировать пострадавшего с использованием подручных средств</p> <p>Организовывать аварийные бивуаки</p> <p>Ремонтировать все виды снаряжения</p> <p>Обслуживать транспортные средства, определять неисправности и проводить мелкий ремонт</p> <p><b>Знания:</b>  Законны и иные нормативные правовые акты Российской Федерации и субъекта Российской Федерации в</p>
--	--	--

		<p>сфере туризма и экскурсионного дела Особенности субъекта Российской Федерации (географические, историко-культурные, экономические и туристские)</p> <p>Локальные нормативные акты организации, регламентирующие осуществление экскурсионной деятельности</p> <p>Функции структурных подразделений экскурсионного бюро</p> <p>Основы делопроизводства</p> <p>Требования к оформлению и учету заказов на экскурсии</p> <p>Порядок контроля прохождения и выполнения заказов на экскурсии</p> <p>Структура и состав информации, содержащейся в электронной путевке</p> <p>Технология компьютерной обработки заказов на экскурсии</p> <p>Иностранный язык в объеме, необходимом для консультирования туристов по оформлению заказов на экскурсионные услуги</p> <p>Этика межкультурного и делового общения</p> <p>Туристский потенциал населенного пункта (района)</p> <p>Теоретические основы экскурсионной деятельности</p> <p>Этика и культура межличностного общения</p> <p>Правила оказания первой помощи и обеспечения безопасности, порядок действий в чрезвычайной ситуации</p>
<p>Предоставление гостиничных услуг (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Оказания помощи в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному</p>

		<p>средству размещения для заинтересованных лиц Встречи и регистрации гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения Ввода данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения Выдачи зарегистрированным гостям ключей от номера гостиничного комплекса или иного средства размещения их хранение Информирования гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения Приема на хранение ценностей гостей гостиничных комплексов или иных средств размещения Прием заказов гостей на основные и дополнительные услуги гостиничного комплекса или иного средства размещения Выполнение услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения Проведение расчетов с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения Проведение расчетных операций при отъезде гостей из гостиничного комплекса или иного средства размещения Хранение и выдача багажа гостей гостиничных комплексов и иных средств</p>
--	--	---



		<p>размещения  Приема корреспонденции для гостей и ее доставка адресату  Приема и учета запросов и просьб гостей по услугам в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в городе (населенном пункте), в котором оно расположено  Использовать специализированные программные комплексы, применяемые в гостиницах и иных средствах размещения  Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p><b>Умения:</b>  Предоставлять гостям информацию о услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения  Предоставлять гостям информацию о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения  Оказывать помощь в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц  Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения  Принимать и отвечать на гостевые запросы, в том числе по телефону, и контролировать их выполнение службами гостиничного комплекса или иного средства размещения  Осуществлять регистрацию</p>
--	--	--

		<p> российских и иностранных гостей  гостиничного  комплекса или иного средства  размещения  Обрабатывать информацию о  гостях гостиничного  комплекса или иного средства  размещения с использование  специализированных программных  комплексов Осуществлять  расчеты с гостями во  время их  размещения в гостиничном  комплексе или ином средстве  размещения в наличной и  безналичной форме Оказывать  помощь гостям в чрезвычайных  ситуациях, в том  числе при эвакуации из  гостиничного комплекса или иного  средства размещения  Информировать о  деятельности служб и услугах  гостиничного комплекса или иного  средства размещения Хранить  ключи и ценности гостей в  соответствии с  правилами гостиничного  комплекса или иного средства  размещения </p> <p> <b>Знания:</b>  Законодательство Российской  Федерации о предоставлении  гостиничных услуг  Основы организации  деятельности различных  видов гостиничных  комплексов  Технологии организации процесса  питания  Основы организации,  планирования и контроля  деятельности подчиненных Теории  мотивации персонала и  обеспечения лояльности  персонала  Теория межличностного и  делового общения,  переговоров, конфликтологии  малой группы </p>
--	--	---

		<p>Гостиничный маркетинг и технологии продаж</p> <p>Требования охраны труда на рабочем месте в службеприема и размещения</p> <p>Специализированные информационные программы технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме</p> <p>Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей</p> <p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения</p> <p>Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения</p> <p>Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Принципы работы специализированных программных комплексов,</p>
--	--	---

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

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

		<p>размещения  Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения  Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме  Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей  Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения  Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения  Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения  Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения  Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены  Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения  Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения  Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p>
	<p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг</p>	<p><b>Навыки:</b>  Помощь в получении услуг по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и</p>

		<p>развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, информации по работе городского транспорта, об офисных услугах, услугах магазинов, ресторанов, баров, медицинских учреждений и прочих услуг, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения</p> <p>Информирования гостей о услугах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения</p> <p>Информирования гостей о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Находить информацию об услугах по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, по работе городского транспорта, об офисных услугах, о работе магазинов, ресторанов, баров, казино, медицинских учреждений и о прочих услугах, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения</p> <p>Предоставлять дополнительные услуги, связанные с выполнением запросов и просьб гостей по услугам в отеле и городе (населенном пункте), в</p>
--	--	--

		<p>котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения  Разрешать возникшие у гостей проблемы, связанные с услугами в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения</p> <p><b>Знания:</b>  Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг  Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов  Технологии организации процесса питания  Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала  Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы  Гостиничный маркетинг и технологии продаж Требования охраны труда на рабочем месте в службеприема и размещения Специализированные информационные программы технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда  Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены  Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения  Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах</p>
--	--	---



		<p>размещения  Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме  Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей  Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения  Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения  Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения  Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения  Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены  Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения  Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения  Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p>
	<p>ПК 2.4. Выполнение санитарно-эпидемиологических требований к предоставлению гостиничных услуг</p>	<p><b>Навыки:</b>  Оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале  Проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных  Распределения обязанностей и определение степени ответственности</p>

		<p>подчиненных  Планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса  Формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса  Координации и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) Стимулирования подчиненных и реализация мер по обеспечению их лояльности  Организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте</p> <p><b>Умения:</b>  Осуществлять расчеты с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения  Осуществлять текущий аудит службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения  Осуществлять расчеты с гостями во время их выезда из гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме Оформлять документы, подтверждающие пребывание гостя в гостиничном комплексе или ином средстве размещения  Вести журнал передачи смены</p>
--	--	--

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

		<p>Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения  Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения  Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения  Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения  Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены  Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения  Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения  Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения</p>
<p>Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания</p>	<p><b>Навыки:</b>  Организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте  Прием и оформление заказа на бронирование столика  Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и доставку  Предоставление информации об организации питания  Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания</p> <hr/> <p><b>Умения:</b>  Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения  Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и</p>

		<p>первичного консультирования  Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами  Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания  Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания</p> <p><b>Знания:</b>  Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания  Основы трудового законодательства Российской Федерации  Основы организации деятельности предприятий питания  Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных  Теории мотивации персонала и его психологические особенности  Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы  Технологии производства на предприятиях питания  Требования охраны труда на рабочем месте  Специализированные информационные программы технологии, используемые в работе производственной службы  Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены  Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на</p>
--	--	--

		<p>предприятиях питания Порядок и процедура приемазаказа на бронированиестоликов и продукции на вынос и доставку</p> <p>Правила регистрации заказов на бронирование столиков ипродукцию на вынос и доставку</p> <p>Стандарты приема входящих звонков</p> <p>Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры</p> <p>Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах</p> <p>Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания</p> <p>Правила ресторанныго этикета и требования ресторанныго протокола при размещении гостей за столомв организации питания</p> <p>Правила подачи меню в организации питания</p> <p>Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей</p> <p>Правила и виды расстановкимебели в зале организациипитания</p> <p>Виды сервировки стола при обслуживании гостей</p> <p>Виды и назначение ресторанных аксессуаров</p> <p>Характеристика столовой посуды, приборов</p> <p>Правила и техника подачиблюд и напитков</p> <p>Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей</p> <p>Способы и техника сбора использованной столовой</p>
--	--	---

		<p>посуды и приборов со столов  Правила расстановки  использованной столовой посуды  и приборов на  подносе и сервировочной  тележке и перевозки на ней Способы  и правила переноса использованной  столовой посуды и  приборов на подносе и в  руках  Требования к качеству,  безопасности пищевых  продуктов, используемых в  приготовлении закусок,  десертов и напитков,  условиям их хранения Правила  и  последовательность подготовки  бара, буфета ко обслуживанию гостей  Методы подготовки плодов и  пряностей: промывание,  очистка, снятие  цедры, нарезка, измельчение,  предохранение от потемнения  Техника открывания бутылок с  газированными и  негазированными  напитками и прочих упаковок  напитками  Методы сервировки и  оформления для подачи  свежеотжатых соков и  безалкогольных напитков Правила  хранения  приготовленных свежеотжатых  соков и безалкогольных  напитков в открытых упаковках и  бутылках, предназначенных  для  последующего использования Виды  барного оборудования и инвентаря  Правила сочетаемости  напитков и блюд Классификация  алкогольных и безалкогольных  напитков Ассортимент  алкогольных  напитков, рекомендуемых в</p>
--	--	--

		<p>качестве аперитивов и дигестивов</p> <p>Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая</p> <p>Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности</p> <p>Классификация кофе по видам и степени обжарки</p> <p>Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p> <p>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар</p> <p>Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей</p> <p>Техника продаж и презентации блюд и напитков</p> <p>Правила и очередность подачи блюд и напитков</p> <p>Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков</p> <p>Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей</p> <p>Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря</p> <p>Правила и техника подачи крепких спиртных напитков</p> <p>Классификация алкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в</p>
--	--	--



		<p> качестве аперитивов и  дигестивов  Классификация чая по  степени ферментации,  методы заваривания чая Нечайные  чай: виды,  характеристики, отличительные  особенности Классификация кофе  повидам и  степени обжарки Сочетаемость чая  и кофе с алкогольными  напитками и  десертами  Правила и техника подачи вина  Правила и техника подачи пива  Правила и техника  приготовления и подачи коктейлей  Правила и техника подачи крепких  спиртных напитков Правила и  техника  приготовления и подачи чая, кофе  Порядок и правила  составления документации по  приготовлению коктейлей Правила  создания и  редактирования заказа в  специализированных программах  по приему и  оформлению заказов  Правила и техника замены  использованной столовой  посуды и столовых приборов  Культура потребления  алкогольных напитков Правила  этикета при  обслуживании гостей в баре  Правила безопасной  эксплуатации оборудования бара  Виды и классификации баров,  планировочные решения баров  Правила ведения учетно- отчетной  и кассовой документации бара  Нормы расхода сырья и </p>
--	--	--

		<p>полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре</p> <p>Методы разрешения конфликтных ситуаций</p> <p>Техника продаж и презентации напитков</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p> <p>Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания</p> <p>Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях</p> <p>Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов</p> <p>Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты</p> <p>Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания</p> <p>Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств</p> <p>Правила возврата платежей</p>
	<p>ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Оценки материальных ресурсов предприятия питания</p> <p>Оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания</p> <p>Планирования текущей деятельности предприятия питания</p> <p>Формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>

		<p>Координации и контроля деятельности предприятия питания</p> <p>Планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы</p> <p>Распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы</p> <p>Координации деятельности сотрудников производственной службы</p> <p>Контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы</p> <p>Взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания</p> <p>Управления конфликтными ситуациями в коллективе</p> <p>Реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности</p> <hr/> <p><b>Умения:</b></p> <p>Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению</p> <p>Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания</p> <p>Использовать информационные технологии для ведения</p>
--	--	--

		<p>делопроизводства и выполнения регламентов          производственной службы          Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте</p> <p><b>Знания:</b>          Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания          Основы трудового законодательства Российской Федерации          Основы организации деятельности предприятий питания          Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных          Теории мотивации персонала и его психологические особенности          Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы          Технологии производства на предприятиях питания          Требования охраны труда на рабочем месте          Специализированные информационные программы технологии, используемые в работе производственной службы          Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены          Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания          Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку          Правила регистрации заказов на бронирование столиков и</p>
--	--	---

		<p>         продукцию на вынос и доставку          Стандарты приема входящих звонков          Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры          Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах          Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания          Правила ресторанный этикета и требования ресторанный протокола при размещении гостей за столом в организации питания          Правила подачи меню в организации питания          Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей          Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания          Виды сервировки стола при обслуживании гостей          Виды и назначение ресторанных аксессуаров          Характеристика столовой посуды, приборов          Правила и техника подачи блюд и напитков          Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей          Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов          Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней          Способы и правила переноса       </p>
--	--	---

		<p>использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения</p> <p>Правила и последовательность подготовки бара, буфета кобслуживанию гостей</p> <p>Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения</p> <p>Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками</p> <p>Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков</p> <p>Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования</p> <p>Виды барного оборудования и инвентаря</p> <p>Правила сочетаемости напитков и блюд</p> <p>Классификация алкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов</p> <p>Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая</p> <p>Нечайные чаи: виды, характеристики,</p>
--	--	---

		<p>отличительные особенности</p> <p>Классификация кофе по видам и степени обжарки</p> <p>Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p> <p>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар</p> <p>Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей</p> <p>Техника продаж и презентации блюд и напитков</p> <p>Правила и очередность подачи блюд и напитков</p> <p>Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков</p> <p>Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей</p> <p>Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанного аксессуара, инвентаря</p> <p>Правила и техника подачи крепких спиртных напитков</p> <p>Классификация алкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов</p> <p>Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая</p> <p>Нечайные чаи: виды, характеристики,</p>
--	--	--

		<p>отличительные особенности</p> <p>Классификация кофе по видам и степени обжарки</p> <p>Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p> <p>Правила и техника подачи вина</p> <p>Правила и техника подачи пива</p> <p>Правила и техника приготовления и подачи коктейлей</p> <p>Правила и техника подачи крепких спиртных напитков</p> <p>Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе</p> <p>Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов</p> <p>Культура потребления алкогольных напитков</p> <p>Правила этикета при обслуживании гостей в баре</p> <p>Правила безопасной эксплуатации оборудования бара</p> <p>Виды и классификации баров, планировочные решения баров</p> <p>Правила ведения учетно- отчетной и кассовой документации бара</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре</p>
--	--	---



		<p>Методы разрешения конфликтных ситуаций</p> <p>Техника продаж и презентации напитков</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p> <p>Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания</p> <p>Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях</p> <p>Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов</p> <p>Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты</p> <p>Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания</p> <p>Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств</p> <p>Правила возврата платежей</p>
	<p>ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Встреча и приветствие гостей в организации питания</p> <p>Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах</p> <p>Размещение гостей за столом в зале организации питания</p> <p>Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала</p> <p>Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей</p> <p>Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)</p> <p>Подача блюд и напитков</p>

		<p>гостям организации питания Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов</p> <p>Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания</p> <p>Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей</p> <p>Приготовление заготовок для напитков</p> <p>Приготовление свежевыжатых соков Реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки</p> <p>Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания</p> <p>Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания</p> <p>Досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания Получение блюд и напитков кухни и бара организации питания</p> <p>Подача блюд и напитков гостям организации питания</p> <p>Замена использованной посуды, приборов и столового белья</p> <p>Оформление витрины и барной стойки</p> <p>Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания</p> <p>Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной</p>
--	--	--

		<p>продукции Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков Приготовление и подача чая, кофе Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли Готовить и подавать свежевыжатые соки Готовить, оформлять и подавать чай, кофе Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей Разрешать конфликтные ситуации Использовать электронное меню, интерактивный бар Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции Эксплуатировать оборудование бара Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании</p>
--	--	--

		<p>гостей мероприятия Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты</p> <p>Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов Порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания Открывать бутылки газированными и негазированными безалкогольными напитками</p> <p>Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах</p> <p>Предоставлять счет гостям организации питания Принимать оплату в наличной и безналичной формах</p>
--	--	--

		<p>Оформлять возврат оформленных платежей</p> <p>Формировать кассовые отчеты в специализированных программах</p> <p>Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей</p> <p>Провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания</p> <p>Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания</p> <p>Оказывать помощь в размещении гостей за столами</p> <p>Оказывать помощь в размещении вещей гостей</p> <p>Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства</p> <p>Подавать гостям меню</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок</p> <p>Презентовать напитки с элементами бармен-шоу</p> <p>Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре</p> <p>Ставить задачи сотрудникам,</p>
--	--	---

		<p>находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре</p> <p>Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок</p> <p>Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюда напитков</p> <p>Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков</p> <p>Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков</p> <p>Презентовать гостям блюда и напитки при подаче</p> <p>Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей</p> <p>Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей</p> <p>Разрешать конфликтные ситуации</p> <p>Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей</p> <p>Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков</p> <p>Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам</p> <p>Консультировать потребителей по выбору</p>
--	--	--

		<p>напитков, их сочетаемости с блюдами</p> <p>Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки</p> <p>Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации</p> <p>питания</p> <p>Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания</p> <hr/> <p><b>Знания:</b></p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Основы трудового законодательства Российской Федерации</p> <p>Основы организации деятельности предприятий питания</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Теории мотивации персонала и его психологические особенности</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы</p> <p>Технологии производства на предприятиях питания</p> <p>Требования охраны труда на рабочем месте</p> <p>Специализированные информационные программы технологии, используемые в работе производственной службы</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на</p>
--	--	--

		<p>предприятиях питания Порядок и процедура приемазаказа на бронированиестоликов и продукции на вынос и доставку</p> <p>Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку</p> <p>Стандарты приема входящих звонков</p> <p>Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры</p> <p>Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах</p> <p>Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания</p> <p>Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столомв организации питания Правила подачи меню в организации питания Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей Правила и виды расстановкимебели в зале организациипитания</p> <p>Виды сервировки стола при обслуживании гостей</p> <p>Виды и назначение ресторанных аксессуаров</p> <p>Характеристика столовой посуды, приборов</p> <p>Правила и техника подачиблюд и напитков</p> <p>Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей</p> <p>Способы и техника сбора использованной столовой</p>
--	--	---



		<p>         посуды и приборов со столов          Правила расстановки          использованной столовой          посуды и приборов на          подносе и сервировочной          тележке и перевозки на ней          Способы и правила переноса          использованной столовой          посуды и приборов на          подносе и в руках          Требования к качеству,          безопасности пищевых          продуктов, используемых в          приготовлении закусок,          десертов и напитков,          условиям их хранения Правила          и          последовательность подготовки          бара, буфета кобслуживанию          гостей Методы подготовки          плодов и пряностей: промывание,          очистка, снятие          цедры, нарезка, измельчение,          предохранение от потемнения          Техника открывания бутылок с          газированными и          негазированными          напитками и прочих упаковок          напитками          Методы сервировки и          оформления для подачи          свежееотжатых соков и          безалкогольных напитков          Правила хранения          приготовленных свежееотжатых          соков и          безалкогольных          напитков в открытых упаковках и          бутылках, предназначенных          для          последующего использования          Виды барного оборудования и          инвентаря          Правила сочетаемости          напитков и блюд Классификация          алкогольных и безалкогольных          напитков Ассортимент          алкогольных          напитков, рекомендуемых в       </p>
--	--	--

		<p>качестве аперитивов и дигестивов</p> <p>Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая</p> <p>Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности</p> <p>Классификация кофе по видам и степени обжарки</p> <p>Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p> <p>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар</p> <p>Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей</p> <p>Техника продаж и презентации блюд и напитков</p> <p>Правила и очередность подачи блюд и напитков</p> <p>Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков</p> <p>Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей</p> <p>Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанного аксессуара, инвентаря</p> <p>Правила и техника подачи крепких спиртных напитков</p> <p>Классификация алкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в</p>
--	--	--

		<p> качестве аперитивов и  дигестивов  Классификация чая по  степени ферментации,  методы заваривания чая  Нечайные чаи: виды,  характеристики, отличительные  особенности  Классификация  кофе по видам  и степени обжарки  Сочетаемость  чая и кофе с алкогольными  напитками и  десертами  Правила и техника подачи вина  Правила и техника подачи пива  Правила и техника  приготовления и подачи коктейлей  Правила и техника подачи  крепких спиртных напитков  Правила и техника  приготовления и подачи чая,  кофе  Порядок и правила  составления документации по  приготовлению коктейлей  Правила создания и  редактирования заказа в  специализированных программах  по приему и  оформлению заказов  Правила и техника замены  использованной столовой  посуды и столовых приборов  Культура потребления  алкогольных напитков  Правила  этикета при  обслуживании гостей в баре  Правила безопасной  эксплуатации оборудования  бара  Виды и классификации баров,  планировочные решения баров  Правила ведения учетно-отчетной  и кассовой документации бара  Нормы расхода сырья и </p>
--	--	---

		<p>полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре</p> <p>Методы разрешения конфликтных ситуаций</p> <p>Техника продаж и презентации напитков</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p> <p>Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания</p> <p>Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях</p> <p>Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов</p> <p>Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты</p> <p>Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания</p> <p>Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств</p> <p>Правила возврата платежей</p>
	<p>ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Составление документации, отчетов посредством специализированных программ</p> <p>Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования</p> <p>Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания</p> <p>Подготовка помещения и</p>

		<p>инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях Сервировка столов с учетом вида мероприятия Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ</p> <p><b>Умения:</b> Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания Проверять качество и состояние столового белья в организации питания Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее Переносить использованную столовую посуду и приборы</p>
--	--	---

		<p>вручную и на подносе Сортировать использованную столовую посуду и приборы Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос организации питания Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно- транспортные накладные, сертификаты, декларации) Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и</p>
--	--	---

		<p>оформлять списание алкогольной продукции</p> <p>Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Основы трудового законодательства Российской Федерации</p> <p>Основы организации деятельности предприятий питания</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Теории мотивации персонала и его психологические особенности</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы</p> <p>Технологии производства на предприятиях питания</p> <p>Требования охраны труда на рабочем месте</p> <p>Специализированные информационные программы технологии, используемые в работе производственной службы</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания</p> <p>Порядок и процедура приема заказа на бронирование</p>
--	--	--

		<p>столиков и продукции на вынос и доставку</p> <p>Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку</p> <p>Стандарты приема входящих звонков</p> <p>Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры</p> <p>Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах</p> <p>Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания</p> <p>Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания</p> <p>Правила подачи меню в организации питания</p> <p>Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей</p> <p>Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания</p> <p>Виды сервировки стола при обслуживании гостей</p> <p>Виды и назначение ресторанных аксессуаров</p> <p>Характеристика столовой посуды, приборов</p> <p>Правила и техника подачи блюд и напитков</p> <p>Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей</p> <p>Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов</p> <p>Правила расстановки использованной столовой</p>
--	--	--



		<p>посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней</p> <p>Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения</p> <p>Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей</p> <p>Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения</p> <p>Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок напитков</p> <p>Методы сервировки и оформления для подачи свежеежатых соков и безалкогольных напитков</p> <p>Правила хранения приготовленных свежеежатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования</p> <p>Виды барного оборудования и инвентаря</p> <p>Правила сочетаемости напитков и блюд</p> <p>Классификация алкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов</p> <p>Классификация чая по</p>
--	--	--

		<p>степени ферментации, методы заваривания чая</p> <p>Нечайные чай: виды, характеристики, отличительные особенности</p> <p>Классификация кофе по видам и степени обжарки</p> <p>Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p> <p>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар</p> <p>Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей</p> <p>Техника продаж и презентации блюд и напитков</p> <p>Правила и очередность подачи блюд и напитков</p> <p>Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков</p> <p>Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей</p> <p>Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря</p> <p>Правила и техника подачи крепких спиртных напитков</p> <p>Классификация алкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов</p> <p>Классификация чая по</p>
--	--	--

		<p>степени ферментации, методы заваривания чая</p> <p>Нечайные чай: виды, характеристики, отличительные особенности</p> <p>Классификация кофе по видам и степени обжарки</p> <p>Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p> <p>Правила и техника подачи вина</p> <p>Правила и техника подачи пива</p> <p>Правила и техника приготовления и подачи коктейлей</p> <p>Правила и техника подачи крепких спиртных напитков</p> <p>Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе</p> <p>Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов</p> <p>Культура потребления алкогольных напитков</p> <p>Правила этикета при обслуживании гостей в баре</p> <p>Правила безопасной эксплуатации оборудования бара</p> <p>Виды и классификации баров, планировочные решения баров</p> <p>Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении</p>
--	--	--

		<p>напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре</p> <p>Методы разрешения конфликтных ситуаций Техника продаж и презентации напитков Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Виды мероприятий в организациях питания и их обслуживания Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях</p> <p>Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и навыкам обслуживания</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов</p> <p>Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств Правила возврата платежей</p>
<p>Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников</p>		

## **5. СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.**

### **5.1. Требования к структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ПОП СПО на базе основного общего образования включает общеобразовательную подготовку (программу среднего общего образования) и профессиональную подготовку, предусматривающую изучение учебных циклов дисциплин и профессиональных модулей.

ППССЗ базовой подготовки по специальности «43.02.16 Туризм и гостеприимство» предусматривает изучение следующих **учебных циклов**:

- общий гуманитарный и социально-экономический;
- математический и общий естественнонаучный;
- профессиональный;

и **разделов**:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности); - производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

*Обязательная часть* ППССЗ по учебным циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть - около 30%, дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Учебные предметы, дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

*Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы* состоят из дисциплин.

*Профессиональный учебный цикл* состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов.

## **5.2. Календарный учебный график**

Календарный учебный график ППССЗ базовой подготовки по специальности «43.02.16 Туризм и гостеприимство» отражает последовательность реализации ОПОП СПО, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Нормативный срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 95 недель, в том числе обучение по учебным циклам – *53 недели*, учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) - *16 недель*, производственная практика

(преддипломная) - 4 недели, промежуточная аттестация – 3 недели, государственная итоговая аттестация - 6 недель, каникулы – 13 недель.

Календарный учебный график прилагается (Приложение 2).

### **5.3. Учебный план**

Учебный план ППССЗ базовой подготовки по специальности «43.02.16 Туризм и гостеприимство» определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, дисциплин (профессиональных модулей), практик, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

В соответствии с утвержденным учебным планом и календарным учебным графиком составляется расписание учебных занятий по ППССЗ.

Учебный план ППССЗ базовой подготовки по специальности шифр и наименование специальности прилагается (Приложение 3).

### **5.4. Аннотации рабочих программ учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей:**

Полнотекстовые рабочие программы учебных предметов, дисциплин (модулей), включая оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, представлены в электронной системе ПО «РПД» MMIS LAB (Программное обеспечение «Рабочие программы дисциплин»).

## **ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**

### **Среднее общее образование**

#### **Базовые дисциплины (учебные предметы)**

##### ***СО.01.01. Русский язык.***

Содержание учебной дисциплины «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучающихся: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности;
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой

деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Учебная дисциплина ОУД.01 «Русский язык» относится к общеобразовательному циклу программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемой на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Требования к освоению учебного предмета: Содержание учебной дисциплины «Русский язык» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

### ***СО.01.02. Литература.***

Основой содержания учебной дисциплины «Литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, что национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Ее качество непосредственно зависит от читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый объем историко- и теоретико-литературных знаний и умений, отвечающий возрастным особенностям обучающегося. Содержание учебной дисциплины структурировано по периодам развития литературы в России с обзором соответствующего периода развития зарубежной литературы, предполагает ознакомление обучающихся с творчеством писателей, чьи произведения были созданы в этот период, включает произведения для чтения, изучения, обсуждения и повторения.

Содержание программы «Литература» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Место учебной дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина ОУД.02. Литература является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Русский язык и литература» среднего общего образования. Учебная дисциплина ОУД.02 Литература является составной частью ОПОП и изучается как базовая в общеобразовательном учебном цикле учебного плана.

Требования к освоению учебного предмета: В результате изучения дисциплины студент должен: уметь: воспроизводить содержание литературного произведения; анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематику, проблематику, нравственный пафос, систему образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественную деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения; соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой, раскрывать конкретно историческое и общечеловеческое содержание изученных произведений; выявлять "сквозные темы" и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи; определять род и жанр произведения; сопоставлять литературные произведения; выявлять авторскую позицию; выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения; аргументировать свое отношение к прочитанному произведению; писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы; знать: образной природы словесного искусства; содержания изученных литературных произведений; основных фактов жизни и творчества писателей – классиков XIX века; основных закономерностей историко-литературного процесса и черты литературных направлений; основных теоретико-литературных понятий.

### ***СО.01.03. Иностранный язык.***

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры; сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли изучаемого языка и культуры в развитии мировой культуры; развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения; осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на изучаемом языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять



толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению; готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием изучаемого языка, так и в сфере изучаемого языка.

Место учебной дисциплины в программе подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОУД.ОЗ Иностранный язык относится к Общим учебным общеобразовательного цикла. Учебная дисциплина ОУД.ОЗ Иностранный язык изучается на базовом уровне.

Требования к освоению учебного предмета:

знать: иностранный язык на уровне, необходимом для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; 2) социокультурную специфику страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка; 3) уровень владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля;

уметь: сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях; осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и отображения культурного контекста; проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

Владеть: навыком работы в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; умением пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

#### ***СО.01.04. Физическая культура.***

Цели и задачи освоения учебной дисциплины: Программа учебной дисциплины «Физическая культура» ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в обществе.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена (ППССЗ).

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях;
- использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

#### ***СО.01.05. История.***

Целями освоения являются: оформление целостного представления об основных закономерностях исторического процесса, событиях и процессах мировой и отечественной истории, формирование умений анализировать современные общественные явления и тенденции с учетом исторической ретроспективы. Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания

уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Учебная дисциплина

«История» относится к базовым дисциплинам общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к освоению дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX-XXI вв.;

- Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов конца XX- начала XXI вв.;

- Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

- Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

- Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

- Содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

- выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть:

- навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

- способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовностью и способностью к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

- навыком 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;

- навыком самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.

***СО.01.06. Основы безопасности жизнедеятельности.***

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО.

Цель дисциплины – освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

- сформировать навыки здорового, безопасного образа жизни, понимание обучающимися рисков и угроз современного мира;
- развить навыки оказания первой помощи пострадавшим;
- обеспечить знание правил и овладение навыками поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, социального и техногенного характера;
- совершенствовать умение сохранять эмоциональную устойчивость в опасных и чрезвычайных ситуациях;
- сформировать умение действовать индивидуально и в группе в опасных и чрезвычайных ситуациях.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования. В учебных планах ППССЗ учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в состав общих учебных дисциплин из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования.

Содержание дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО, сформировано в зависимости от технологического профиля общеобразовательной подготовки. Это выражается в определении уровня освоения дисциплины - базовый, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, через объем и характер практических занятий, виды самостоятельной работы.

Требования к освоению дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуациях;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей, самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

Обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития;

- событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке.

### ***СО.01.07. Астрономия.***

Цели и задачи учебной дисциплины:

Освоение дисциплины «Астрономия» направлено на достижение следующих целей:

- понять сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений, познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной, получить представление о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях, и единстве мегамира и микромира

- осознать свое место в Солнечной системе и Галактике, ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики; выработать сознательное отношение к активно внедряемой в нашу жизнь астрологии и другими оккультным наукам;

- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических и физических явлений; практически использовать знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений астрономии и физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

- использование приобретённых знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды;

- возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Астрономия» относится к базовым дисциплинам общепрофессиональной подготовки.

Требования к результатам освоения дисциплины: Содержание дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной науки;

- умение использовать достижения современной науки и технологий для повышения собственного интеллектуального развития и выбранной профессиональной деятельности;

- умение самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития.

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических задач, применение основных методов познания (наблюдение, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

- использование основных интеллектуальных операций: постановки задач, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение генерировать идеи и определять средства необходимые для их реализации;

- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.

предметных:

- формирование представлений о роли и месте астрономии в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

- владение основополагающими астрономическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии и символики;

- владение основными методами научного познания, используемыми в астрономии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между астрономическими и физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

- формирование умения решать задачи;

- формирование умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

- формирование собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников.

### ***СО.01.08. Обществознание.***

Содержание программы ОУД.10 «Обществознание» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;

- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;

- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;

- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;

- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;

- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

- Интегрированная учебная дисциплина ОУД.10 «Обществознание» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

- В учебных планах ППССЗ гуманитарного профиля учебная дисциплина ОУД.10 «Обществознание» входит в состав цикла общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования.

ФГОС СОО устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы:

•личностных:

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

- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

- гражданская позиция в качестве 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;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая 7 позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;



– ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

• метапредметных:

– 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;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– 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;

– умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

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

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

• предметных:

– сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

– владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

– владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

– сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

– сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

– владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

– сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

**Профильные дисциплины.**  
**СО.02.01. «Математика: алгебра и начала**  
**математического анализа; геометрия».**

Содержание программы «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» направлено на достижение следующих целей:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Содержание учебной дисциплины разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:

- алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;
- теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;
- линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;

- геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;
- стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

Разделы (темы), включенные в содержание учебной дисциплины, являются общими для всех профилей профессионального образования и при всех объемах учебного времени независимо от того, является ли учебная дисциплина «Математика» базовой или профильной.

Место учебного предмета в структуре ОПОП: Учебная дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» является учебным предметом обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ учебная дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

Требования к освоению учебного предмета:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять арифметические действия, сочетая устные и письменные приемы, применение вычислительных устройств;
- находить значение корня натуральной степени, степени с рациональным показателем, логарифма, используя при необходимости вычислительные устройства;
- проводить по известным формулам и правилам преобразования буквенных выражений, включающих степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции;
- вычислять значения числовых и буквенных выражений, осуществляя необходимые подстановки и преобразования;
- использовать в практической деятельности и повседневной жизни для практических расчетов по формулам, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства;
- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы, соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, этом расположении;

- анализировать в простейших случаях взаимного расположения объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела, выполнять чертежи по условиям задачи; – строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие теоретические задачи на нахождении геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике;
- широту и ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе; значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки;
- историю развития понятия числа;
- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике;
- знание практики и вопросов, возникающих в самой математике, для формирования и развития математической науки, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость в различных областях человеческой деятельности;
- различие требований, предъявляемые доказательства в математике;
- роль аксиоматики в математике, возможность построения математических теорий на аксиоматической основе, значение аксиоматики для других областей знания и для практики.

#### ***СО.02.02. Информатика.***

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов средствами информатики, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и глобальных информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием ИКТ, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Информатика» входит в состав обязательной предметной области «Математика и «Информатика» ФГОС среднего общего образования.

Требования к освоению учебного предмета: Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития,

в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

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

- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием

основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно - математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

### ***СО.02.03. Экономика.***

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика» является частью основной профессиональной образовательной программы и предназначена для реализации ФГОС среднего (полного) общего образования основных профессиональных образовательных программ СПО.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение основных знаний об экономической деятельности людей, экономике России;
- развитие экономического мышления, потребности в получении экономических знаний;
- воспитание ответственности за экономические решения, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

- овладение умением подходить к событиям общественной и политической жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации;

- формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и траектории дальнейшего образования.

Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

В программу включено профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

Особое внимание в программе уделяется формированию у обучающихся современного экономического мышления.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в цикл общеобразовательных профильных дисциплин.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- функции денег, банковскую систему;
- причины различий в уровне оплаты труда;
- основные виды налогов;
- организационно-правовые формы предпринимательства;
- виды ценных бумаг;
- факторы экономического роста.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- приводить примеры: факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем;
- описывать: действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России,
- экономический рост, глобализацию мировой экономики;
- объяснять: взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства
- доходов, виды инфляции, проблемы международной торговли.
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности
  - и повседневной жизни:
  - для получения и оценки экономической информации;
  - составления семейного бюджета;
  - оценки собственных экономических действий в качестве потребителя,
  - члена семьи и гражданина.



#### **СО.02.04. Право.**

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Право», и 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 среднего профессионального образования.

Содержание программы «Право» направлено на достижение следующих целей:

- формирование правосознания и правовой культуры, социально - правовой активности, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права, на осознание себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы; содействие развитию профессиональных склонностей;
- воспитание гражданской ответственности и чувства собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым ценностям и институтам, правопорядку;
- освоение системы знаний о праве как науке, о принципах, нормах и институтах права, необходимых для ориентации в российском и мировом нормативно-правовом материале, эффективной реализации прав и законных интересов; ознакомление с содержанием профессиональной юридической деятельности и основными юридическими профессиями;
- овладение умениями, необходимыми для применения приобретенных знаний для решения практических задач в социальноправовой сфере, продолжения обучения в системе профессионального образования;
- формирование способности и готовности к сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом, в том числе к оценке явлений и событий с точки зрения их соответствия закону, к самостоятельному принятию решений, правомерной реализации гражданской позиции и несению ответственности.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения СПО.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими СПО.

Требования к освоению дисциплины: Освоение содержания учебной дисциплины «Право», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн) ;
- формирование гражданской позиции как активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствующего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;
- готовность и способность к самостоятельной, ответственной деятельности в сфере права;
- готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;

метапредметных:

- выбирать успешные стратегии поведения в различных правовых ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию правового поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

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

предметных:

- сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;
- владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;
- владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;
- сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;
- сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;
- сформированность основ правового мышления;
- сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;
- понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;
- сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;
- сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

### ***СО.02.05. Естествознание.***

Цели освоения учебной дисциплины: Содержание учебной дисциплины ОУД.12 Естествознание направлено на достижение следующих целей:

1) освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;

2) овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения

простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;

3) воспитание убежденности в возможности познания законной природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;

4) применение естественно-научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы среднего профессионального образования: Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.12 Естествознание относится к базовым дисциплинам (базовый уровень) социально-экономического профиля и является частью общеобразовательного учебного цикла образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к освоению учебного предмета: Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.12 Естествознание обеспечивает достижение студентами следующих планируемых результатов:

1) личностных:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;
- объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

2) метапредметных:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;
- применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения естественно-научной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

### 3) предметных (базовый уровень):

- сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;
- сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;
- сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;
- владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;
- сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

## **СО.02.06. Экология.**

Экология на основе изучения законов взаимодействия человеческого общества и природы предлагает пути восстановления нарушенного природного баланса. Экология, таким образом, становится одной из основополагающих научных дисциплин о взаимоотношениях природы и общества, а владение экологическими знаниями является одним из необходимых условий реализации специалиста в любой будущей профессиональной деятельности.

Содержание программы «Экология» направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественнонаучной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;

- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина входит в общеобразовательную подготовку и является профильным общеобразовательным предметом.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- определения основных экологических понятий;
- типы взаимодействия организмов;
- законы конкурентных отношений в природе;
- об отношениях организмов в популяциях;
- о строении и функционировании экосистем;
- законы биологической продуктивности;
- о саморазвитии экосистем;
- о биологическом разнообразии как важнейшем условии устойчивости популяций, биоценозов, экосистем;

- о биосфере как глобальной экосистеме;
  - о месте человека в экосистеме Земли;
  - о динамике отношений системы «природа—общество»;
  - социально-экологические закономерности роста численности населения Земли, возможности влияния и перспективы управления демографическими процессами, планирование семьи;
  - современные проблемы охраны природы;
  - о современном состоянии и охране атмосферы;
  - о рациональном использовании и охране водных ресурсов;
  - об использовании и охране недр;
  - о рациональном использовании и охране почв;
  - о современном состоянии, использовании и охране растительности;
  - о рациональном использовании и охране животных.
- уметь:
- решать простейшие экологические задачи;
  - использовать количественные показатели при обсуждении экологических и демографических проблем;
  - объяснять принципы обратных связей в природе, механизмы регуляции и устойчивости в популяциях и биоценозах;
  - строить графики простейших экологических зависимостей;
  - применять знания экологических правил при анализе различных видов хозяйственной деятельности;
  - использовать элементы системного подхода в объяснении сложных природных явлений, демографических проблем и взаимоотношений природы и общества;
  - определять уровень загрязнения воздуха и воды;
  - охранять полезных насекомых, насекомоядных и хищных птиц.
  - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
    - соблюдения правил поведения в природной среде, здорового образа жизни
    - определения собственной позиции по отношению к экологическим проблемам;
    - понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**

### **Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**

#### ***ОГСЭ.01. Основы философии***

Цель освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Основы философии» является развитие у студентов интереса к фундаментальным знаниям, стимулирование потребности к философским оценкам исторических событий и фактов действительности, усвоение идеи единства мирового историко-культурного процесса при

одновременном признании многообразия его форм; способствование созданию у студентов целостного системного представления о мире и месте человека в нем, а также формированию и развитию философского мировоззрения и мироощущения.

Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в раздел профессиональная подготовка общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл. Трудоемкость дисциплины составляет 66 академических часов.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста, социокультурный контекст;

- выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;

- роль философии в жизни человека и общества;

- основы философского учения о бытии;

- сущность процесса познания;

- основы научной, философской и религиозной картин мира;

- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности;

- общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде.

Содержание дисциплины: Раздел 1. Предмет философии и ее история  
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии. Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия. Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени. Тема 1.4 Современная философия. Раздел 2. Структура и основные направления философии  
Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение. Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания. Тема 2.3 Этика и социальная философия. Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение.

### ***ОГСЭ.02 История***

Система исторического образования в России должна продолжить формирование и развитие исторических ориентиров самоидентификации молодых людей в современном мире, их гражданской позиции, патриотизма как нравственного качества личности. Значимость исторического знания в образовании обусловлена его познавательными и мировоззренческими свойствами, вкладом в духовно-нравственное становление молодежи.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при



подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История», 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.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «История» является учебным предметом обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования. Учебная дисциплина «История» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Содержание дисциплины: От Древней Руси к Российскому государству. Историческое время и историческое пространство. Цивилизации Древнего мира. Историческое пространство формирование и развитие человеческих общностей. Цивилизации Запада и Востока в Средние века формирование и развитие человеческих общностей. Россия в XVI–XVII веках: от Великого княжества к Царству. Образование и развитие государств, их исторические формы и типы. Россия в конце XVII – XVIII веке: от Царства к Империи, образование и развитие государств, их исторические формы и типы. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII вв. образование и развитие государств, их исторические формы и типы. Российская Империя в XIX – начале XX века. историческое движение. Становление индустриальной цивилизации. Историческое движение. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока. Историческое движение. Мир накануне и в годы Первой мировой войны. Историческое время историческое пространство. Россия в годы

«великих потрясений». 1914–1921. Советский Союз в 1920-1930-е гг. историческое движение. Межвоенный период (1918–1939). развитие отношений между народами, государствами. Вторая мировая война. Великая Отечественная война. Развитие отношений между народами, государствами. Соревнование социальных систем. Апогей и кризис советской системы. 1945–1991 гг. «Поздний сталинизм» (1945–1953). человек в истории. Российская Федерация в 1992–2012 гг. Человек в истории.

### ***ОГСЭ.03. Психология общения.***

Программа учебной дисциплины «Психология общения» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО.

Дисциплина «Психология общения» имеет междисциплинарные связи с другими дисциплинами. Обеспечивающими по отношению к дисциплине «Психология общения» является дисциплина «Основы философии».

Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина «Психология общения» входит в обязательную часть углубленной подготовки общего гуманитарного цикла программы подготовки специалистов среднего звена СПО.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения взаимосвязь общения и деятельности;

Знать:

- цели, функции, виды и уровни общения,
- роли и ролевые ожидания в общении,
- виды социальных взаимодействий,
- механизмы взаимопонимания в общении,
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения,
- этические принципы общения,
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

Предметное содержание: Предмет изучения психологии общения. Междисциплинарная связь психологии общения с другими науками. Методы изучения, используемые в психологии общения. Задачи психологии общения в профессиональной подготовке будущих специалистов. Общее и индивидуальное в психике человека. Психологическая характеристика каждого типа темперамента. Характер, акцентуации характера. Волевые качества человека: целеустремленность, самообладание, самостоятельность, решительность, настойчивость, а также энергичность, инициативность и исполнительность. Эмоции и чувства Понятие эмоции, классификация эмоций, виды: настроение, страсть, аффект. Виды чувств: нравственные, интеллектуальные, эстетические. Структура и функции общения. Стратегии, тактики, виды общения. Коммуникативная компетентность Определение

общения. Значение общения в жизни человека. Основные подходы к структуре общения. Субъект и объект общения. Средства общения. Функции коммуникации. Стороны общения: коммуникативная, интерактивная и перцептивная. Пять основных функций общения: прагматическая функция общения, формирующая функция, функция подтверждения, функция организации и поддержания межличностных отношений, внутриличностная функция общения.

#### ***ОГСЭ.04. Иностранный язык в профессиональной деятельности.***

Рабочая программа учебной дисциплины - является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам. В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных сотрудников.

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- личностных:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;

- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в

различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

• метапредметных:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• предметных:

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях. Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

• лингвистической — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;

• социолингвистической — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;

• дискурсивной — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

• социокультурной — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

- социальной — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
- стратегической — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
- предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины для решения различных проблем.

Содержание дисциплины: Имя существительное. Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными. Артикль. Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом there + to be. Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты than, as . . . as, not so . . . as. Наречие. Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление. Предлог. Предлоги времени, места, направления и др. Местоимение. Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные. Имя числительное. Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обо- значение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления. Глагол. Глаголы to be, to have, to do, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени. Обороты to be going to и there + to be в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (Can/ may I help you?, Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . . и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (like, love, hate, enjoy и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение. Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости (Could you, please . . . ?, Would you like . . . ?, Shall I . . . ? и др.). Условные предложения. Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (It would be highly appreciated if you could/can и др.). Согласование времен. Прямая и косвенная речь. Изучение общеобразовательной учебной дисциплины завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура», 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 специальности среднего профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Физическая культура» относится к циклу «Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл».

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- личностных:
  - готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
  - сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной

активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

— потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

— приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

— формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

— готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

— способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

— способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

— формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

— принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

— умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

— патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

— готовность к служению Отечеству, его защите;

• метапредметных:

— способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

— готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

— освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

— готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных

источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

— формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

— умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• предметных:

— умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

— владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

— владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

— владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

— владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Тематическое содержание: Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Двигательная активность. Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Материнство и здоровье. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств.



Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

– воспитание гражданина о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального формирование познавательного интереса, любви, уважительного отношения к русскому языку, а через него – к родной культуре; воспитание ответственного отношения к сохранению и развитию родного языка, формирование волонтерской позиции в отношении популяризации родного языка; воспитание уважительного отношения к культурам и языкам народов России; овладение культурой межнационального общения;

– совершенствование коммуникативных обеспечивающих свободное владение русским литературным языком в разных сферах и ситуациях его использования; обогащение словарного

запаса и грамматического строя речи учащихся; развитие готовности и способности к речевому взаимодействию и взаимопониманию, потребности к речевому самосовершенствованию;

– углубление и при необходимости расширение знаний о таких явлениях и категориях современного обеспечивают его нормативное, различных сферах и ситуациях общения; о стилистических ресурсах русского языка; об основных нормах русского литературного языка; о

национальной специфике русского языка и языковых единицах, прежде всего о лексике и фразеологии с национально-культурной семантикой; о русском речевом этикете;

Место учебной дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина является дисциплиной общеобразовательного учебного в соответствии с естественнонаучным профилем профессионального образования. В учебном плане ОПОП место учебной дисциплины в составе обязательных общеобразовательных учебных дисциплин.

Требования к освоению предмета: обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

1) осознание феномена родного языка как духовной, культурной, нравственной основы личности; осознание себя как языковой личности; понимание зависимости успешной социализации человека, способности его адаптироваться в изменяющейся социокультурной среде, готовности к самообразованию от уровня владения русским языком; понимание роли родного языка для самореализации, самовыражения личности в различных областях человеческой деятельности;

2) представление о речевом эталоне; стремление к речевому самосовершенствованию; способность анализировать и оценивать нормативный, этический и коммуникативный аспекты речевого высказывания;

3) увеличение продуктивного, рецептивного и потенциального словаря; расширение круга используемых языковых и речевых средств.

Тематическое содержание: Предмет и задачи культуры речи, ее взаимосвязь с риторикой, стилистикой и другими гуманитарными науками. Основные аспекты культуры речи. Литературный язык как образцовая форма языка, служащая основой изучения культуры речи и стилистики. Основные признаки и функции литературного языка. Литературный язык в системе форм существования русского национального языка. Слово как средство общения

между людьми, способ обмена информацией, инструмент воздействия на осознание и поступки другого человека. Культура речи - составная часть общей культуры человека, его образованности, профессиональной подготовки будущего специалиста. Социальная обусловленность возникновения и развития языка. Основные функции языка. Язык как знаковая система. Структура языка. Основные единицы языковой системы и принципы их выделения. Национальный русский язык. Формы национального языка. Литературный язык – высшая форма развития национального языка. Культура речи как уровень практического владения языком, как учение о коммуникативных качествах литературной речи и как система знаний, умений и навыков, обеспечивающих эффективное использование языка для целей коммуникации. Функциональные стили русского языка: разговорный, научный, публицистический, официально-деловой, стиль художественной литературы. Сферы их использования, языковые признаки. Особенности построения текстов разных стилей.

### ***ЕН.01. Информационные технологии в профессиональной деятельности.***

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ФГОС.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина Информационные технологии в профессиональной деятельности является общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины: приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений в области информационных технологий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Тематическое содержание: Персональные ЭВМ и их архитектура. Память и ее функционирование. Поддержание графического интерфейса. Внешние запоминающие устройства. Устройства ввода и вывода информации. Автоматизированное рабочее место (АРМ). Вычислительная среда в системе обработки информации. Базовое программное обеспечение. Современные операционные системы. Их возможности и отличия. Служебные программы и утилиты. Назначение НИС. Принцип работы. Сравнительная характеристика НИС, преимущественно используемых на полиграфических предприятиях. Классификация и возможности текстовых редакторов. Возможности текстового процессора MS Word. Основы работы в MS Word. Ввод текста. Использование специальных команд редактирования. Оформление заголовков и подзаголовков. Многоколодная верстка. Работа со списками и стилями. Создание графики схем. Создание и редактирование колонтитулов. Вставка в документ номеров страниц. Построение таблиц в текстовом редакторе Word. Программные средства для обработки таблиц. Отличительные особенности программных средств. Функциональные возможности табличного процессора Excel. Рабочая книга и рабочие листы, ячейки и диапазоны, их адресация. Создание и редактирование диаграмм и графиков. Анализ и обобщение данных.

### ***ОПЦ.01. Введение в специальность.***

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цели дисциплины «Введение в специальность» заключаются в том, чтобы показать обучающимся значение и необходимость избранной им специальности в современном обществе, роль и место данного специалиста в правовом государстве, а также научить его учиться избранной специальности.

Задачи дисциплины:

- дать общую характеристику специальности;
- познакомить с требованиями к уровню подготовки специалиста в соответствии с ФГОС специальности 43.02.14 Гостиничное дело;
- познакомить с основными формами и методами самостоятельной работы и основами информационной культуры обучающегося;
- научить использованию знаний дисциплины «Введение в специальность» в процессе освоения специальности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- грамотно пользоваться информационными ресурсами, необходимыми в ходе учебного процесса и освоения специальности;
- ориентироваться на рынке труда;
- планировать и организовывать самостоятельную работу, процесс самообучения;
- работать с нормативно-правовыми актами;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- историю развития гостиничного бизнеса;
- профессиограмму менеджера по гостиничному делу, виды деятельности и области применения профессиональных знаний;

- качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности менеджера и качества, препятствующие эффективности профессиональной деятельности;

- права, обязанности и ответственность обучающихся.

Тематическое содержание: Характеристика профессиональной деятельности выпускника. Престижность и спрос на специальность. Возможность трудоустройства и продолжение образования. Основная профессиональная образовательная программа по специальности. Формы учебных занятий. Учебно-методическое, материально-техническое и информационное обеспечение образовательного процесса по специальности. Охрана труда. Состав индустрии туризма и гостеприимства. Основы гостеприимства. Принципы гостеприимства. «Гостиничное обслуживание», «гостиничный сервис», «гостеприимство», «гостиница». Отличие сервиса от обслуживания. Специфические признаки гостиницы.

### ***ОПЦ.02. Основы туристской деятельности.***

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в качестве основной программы для профессиональной подготовки специалистов в области гостиничного дела, гостиничного менеджмента, социально-культурного сервиса и туризма, вариативной программы для специальностей сервисной деятельности и дополнительной образовательной программы для повышения квалификации специалистов в области гостиничного дела, гостиничного менеджмента социально-культурного сервиса и туризма.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- профессионально пользоваться основными терминами и понятиями, относящимся к туристской деятельности;

- осуществлять поиск и использование информации о состоянии и структуре рынка туристских услуг;

- пользоваться законодательными актами и нормативными документами по правовому регулированию туристской деятельности;

- использовать потенциал туристских регионов при формировании турпродуктов;

- консультировать туристов по вопросам пользования банковскими, финансовыми услугами, современными информационными технологиями;

- предоставлять информацию о туристско-рекреационных и курортных ресурсах региона, страны назначения

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- историю развития и роль мирового туризма в мировой экономике;

- основные термины и понятия, принятые в туристской деятельности на русском и иностранном языке;

- инфраструктуру туризма;

- возможности информационных, банковских и финансовых услуг и технологий в туризме;
- законодательные акты и нормативные документы по правовому регулированию туристской деятельности, страхованию в туризме, по вопросам регулирования туристских формальностей;
- определение, основные факторы, условия формирования и развития туристского региона.

Тематическое содержание: Введение в дисциплину ОТИ. Терминология и понятийный аппарат туризма. Туризм как экономическая система. История развития мирового и отечественного туризма. Факторы и уровень развития туризма как сектора экономики. Понятие и структура индустрии туризма. Туристский продукт. Характеристика организованных форм и видов туризма. Структура рынка туристских услуг. Особенности развития туристского рынка РФ. Туроператорская и турагентская деятельность. Классификация туроператоров. Понятие и виды туристских ресурсов. Особенности туристского потенциала России. Туристско-информационные центры России. Законодательство в сфере туризма РФ. Международное регулирование туризма. Закон РФ «О защите прав потребителей». Общая характеристика Федерального закона «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации». Субъекты туристской деятельности.

### ***ОПЦ.03. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле.***

Область применения примерной программы. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Осуществлять планирование, деятельности службы гостиницы и взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
- Определять цели деятельности структурного подразделения и пути их достижения.
- Разрабатывать программы мероприятий по облегчению процесса адаптации сотрудников в гостинице;
- Планировать качественных и количественных потребностей гостиницы в трудовых ресурсах.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

– Планирование: понятие, значение, формы, стадии, классификация. Роль планирования в деятельности структурного подразделения гостиничного предприятия. Виды планов.

– Адаптация персонала: понятие, виды, основные мероприятия. Программа адаптации новых сотрудников. Испытательный срок.

– Понятия: персонал, управление персоналом. Управление персоналом: цели, функции, принципы. Категории персонала гостиницы и требования, предъявляемые к нему. Человеческий фактор в гостиничной деятельности. Роль корпоративной культуры в организации работы персонала гостиницы. Корпоративная культура: понятие, сущность, цель, задачи, функции.

– Кадровое планирование: сущность, цели и задачи. Определение потребности в персонале. Нормирование, учет, определение потребности, расходы на персонал.

Тематическое содержание: Предмет, цели, задачи дисциплины. Роль и место знаний по дисциплине в подготовке руководителей и специалистов для организаций гостиничного бизнеса. Связь менеджмента с другими дисциплинами. Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности. Основные виды менеджмента. 1. Предпосылки и этапы развития менеджмента. Значение каждого этапа. Школы управления: классическая и научного управления, их характеристика. Вклад Ф. Тейлора, Г. Форда, Г. Эмерсона. Школы управления: административная и неоклассическая, их характеристика. Вклад А. Файоля, Э. Мэйо. Современные подходы в менеджменте: количественный, процессный, системный, ситуационный. Принципы управления общие и частные: понятие, их характеристика. Национальные особенности менеджмента (японский, американский, западноевропейский). Управленческие идеи в России. Использование мирового опыта менеджмента в условиях России.

#### ***ОПЦ.04. Основы маркетинга гостиничных услуг.***

Область применения рабочей программы: Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-структуру и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиницей и взаимосвязи с другими подразделениями гостиницы; способы управления доходами гостиницы; особенности спроса и предложения в гостиничном деле; особенности работы с различными категориями гостей; методы управления продажами с учетом сегментации; способы позиционирования гостиницы и выделения ее конкурентных преимуществ; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; каналы и технологии продаж гостиничного продукта; ценообразование, виды тарифных планов и тарифную политику гостиницы; принципы создания системы «лояльности» работы с гостями; методы максимизации доходов гостиницы; критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам; виды отчетности по продажам.

уметь:

- 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 гостиницы; разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей; выявлять конкурентоспособность гостиничного продукта и разрабатывать мероприятия по ее повышению; планировать и прогнозировать продажи; проводить обучение персонала службы бронирования и продаж

приемам эффективных продаж. иметь практический опыт в: планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы бронирования и продаж; разработке практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов; выявлении конкурентоспособности гостиничного продукта; определении эффективности мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта.

Тематическое содержание: Сущность маркетинга. Основные определения. Цели и задачи маркетинга. Методология маркетинга: принципы, функции, средства маркетинга. Маркетинговая деятельность в гостиничном предприятии: цели, задачи. Функционирование службы маркетинга в гостинице: цели, функции, структура подразделения. Взаимосвязь службы маркетинга с руководством и другими структурными подразделениями. Объекты маркетинговой деятельности: потребность, нужда, спрос, товар, рынок. Потребности, удовлетворяемые в сфере гостиничного бизнеса. Виды спроса, их краткая характеристика. Маркетинговые мероприятия, проводимые гостиничным предприятием, при различных состояниях спроса. Окружающая среда гостиничного предприятия: макро- и микросреда, факторы, формирующие окружающую среду предприятия.

#### ***ОПЦ.05. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности.***

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

В данный курс основывается на знаниях полученных студентами при изучении дисциплин «Право», «Обществознание», «История». Изучение предмета базируется на знании Конституции Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Трудового Кодекса, Кодекса об административных правонарушениях.

Предлагаемая рабочая программа дисциплины «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности» создана в расчете на обеспечение базового уровня подготовки студентов средних специальных учебных заведений.

Изучение дисциплины «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности» имеет цель приобрести знания о развитии правовой информатизации и практических навыков по организации создания и оборота документов.

Курс «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности», преподаваемый студентам призван решить следующие задачи:

-формируются у студентов представления о праве, социальной ценности системы права как единственного цивилизованного способа упорядочения общественных отношений;

-формируются у студентов теоретические знания и практические навыки документирования на основе современных требований, предъявляемых к составлению и оформлению управленческих документов

-рассматриваются теоретические и методологические основы науки, ее взаимосвязь с другими гуманитарными науками и специальными дисциплинами;

-даются необходимые знания действующего законодательства, регулирующего общественные и профессиональные отношения.

В результате процесса обучения студент должен:

- уметь:

- защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством;
- организовывать оформление гостиничной документации,
- составление, учет и хранение отчетных данных;
- оформлять документацию в соответствии с требованиями документационного обеспечения управления;

- знать:

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- законодательные акты и нормативные документы, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- стандарты, нормы и правила ведения документации;
- систему документационного обеспечения управления.

Тематическое содержание: Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов гостиничной индустрии. Понятие правового регулирования производственных отношений в сфере профессиональных отношений в сфере профессиональной деятельности. Предмет хозяйственно-правового регулирования. Принципы и метод правового регулирования предпринимательской деятельности. Источники правового регулирования предпринимательской деятельности. Понятие, формы и способы государственного регулирования предпринимательской деятельности. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Понятие, предмет, принципы и источники российского гражданского права. Имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения. Гражданские правоотношения: понятие, виды, структура. Индивидуальная предпринимательская деятельность граждан. Требования к предпринимателю. Государственная регистрация индивидуального предпринимателя и юридических лиц. Государство как субъект предпринимательской деятельности. Право социальной защиты



граждан. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. Законодательные акты в сфере гостиничного дела.

### ***ОПЦ.06. Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия.***

Область применения рабочей программы. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):

Учебная дисциплина «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» по специальности СПО 42.02.14 Гостиничное дело является общепрофессиональной дисциплиной и принадлежит к профессиональному циклу.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы,
- составлять график документооборота, вести учёт выручки от услуг по проживанию,
- отражать выручку от внереализационных доходов.
- отражать операции по бронированию номеров,
- вести учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов;
- виды отчетности по продажам
- учет и порядок ведения кассовых операций;
- формы безналичных расчетов.

Тематическое содержание: Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия. Основные фонды гостиничного предприятия: структура и классификация. Учёт стоимости основных средств гостиничного предприятия. Показатели состояния и использования основных средств, расчёт потребности в основных средствах. Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия. Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах. Капитальные вложения и их эффективность. Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости.

### ***ОПЦ.07. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия.***

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
- контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий;
- основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;
- типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;
- состав инженерных служб гостиничных комплексов
- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;
- порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения;
- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.

Тематическое содержание: Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц. Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.

### ***ОПЦ.08. Безопасность жизнедеятельности***

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является частью ППССЗ СПО в соответствии с ФГОС.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

Цели и задачи дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины ОУД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности» ориентирована на достижение следующих целей: - освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства; - воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества; - развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни; - овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

Требования к освоению учебного предмета:

Согласно требованиям ФГОС СПО к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы (ППССЗ) обучающиеся должны овладеть общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя:

1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их выполнение и качество.

3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать и осуществлять повышение квалификации.

9. Ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности.

10. Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народа, уважать социальные, культурные и религиозные различия.

ОК 11. Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человеку.

12. Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.

13. Вести здоровый образ жизни, заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

14. Осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру.

Тематическое содержание: Понятия и общая классификация чрезвычайных ситуаций (ЧС). Характерные признаки ЧС: по природе возникновения, по масштабам распространения последствий, по причине возникновения, по возможности предотвращения ЧС. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного, техногенного характера и социального происхождения. Правила безопасного поведения при возникновении ЧС. Вопросы организации технологического процесса на производстве и обеспечение техники безопасности в зависимости от характера выполняемых работ. Криминальная обстановка в местах проживания, правила безопасного поведения в местах повышенной криминальной опасности (на рынке, стадионе, вокзале). Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуациях (РСЧС), история ее создания, структура и задачи, предназначение, решаемые по защите населения от чрезвычайных ситуаций. Территориальные и функциональные подсистемы РСЧС. Права и обязанности граждан РФ в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Правовые основы защиты безопасности жизнедеятельности. Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации. Национальные интересы России. Основные угрозы национальной безопасности Российской Федерации История создания ВС РФ. Функции, основные задачи ВС РФ и средства для их решения. Приоритетные направления военно-технического обеспечения безопасности России, задачи военного строительства, реформа ВС РФ на современном этапе.

### ***ОПЦ.09. Сервисная деятельность.***

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Сервисная деятельность является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО).

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- соблюдать в профессиональной деятельности правила обслуживания клиентов;
- определять критерии качества услуг в профессиональной деятельности;
- использовать различные средства делового общения;
- управлять конфликтами и стрессами в процессе профессиональной деятельности.

знать:

- социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности;
- потребности человека и принципы их удовлетворения в деятельности организаций сервиса;
- виды сервисной деятельности;
- сущность услуги как специфического продукта;
- понятие «контактной зоны» как сферы реализации сервисной деятельности;
- организацию обслуживания потребителей услуг;
- правила обслуживания населения;
- способы и формы оказания услуг;
- нормы и правила профессионального поведения и этикета;
- этику взаимоотношений в трудовом коллективе, в общении с потребителями;
- критерии и составляющие качества услуг;
- культуру обслуживания потребителей;
- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания.

Тематическое содержание: Тема 1. Специфика сервисной деятельности как науки Сервисная деятельность как наука: цели и задачи. Предмет дисциплины. Основные термины и понятия по дисциплине. Исторические тенденции развития сервиса в России и за рубежом. Процессы становления сервисного общества в России, проблемы регулирования сервиса. Факторы, обусловившие специфику развития сервиса в современных условиях. Тема 2. Услуга как специфический продукт Содержание понятия услуга. Услуга как категория философская и экономическая. Природа услуг. Категории услуг. Род услуг. Услуги первого и второго рода, особенности их оказания (материальные и нематериальные услуги). Отличительные особенности услуги от товара. Основные характеристики услуг. Сервис как услуга. Тема 3. Виды сервисной деятельности. Понятие и отраслевая структура сферы сервиса Современное понятие сферы сервиса. Виды сервиса. Основные подходы к осуществлению сервиса (негативный; исследовательский; сервис - обязанность производителя; сервис - обязанность поставщика; сервис как хозяйственная деятельность и др.). Классификация и характерные особенности предприятий сервиса. Отраслевая структура сферы сервиса. Тема 4. Формирование рынка услуг и его особенности Рынок услуг. Формирование и структура рынка услуг, его особенности. Территориальные аспекты развития рынка услуг. Факторы, влияющие на формирование услуги. Иерархия потребностей и услуг. Конкуренция на рынке услуг и её роль в развитии сферы сервиса. Конкуренция как фактор роста предприятий сферы сервиса. Тема 5. Организация обслуживания потребителей услуг Основные элементы организации сервиса. Обслуживание как сервисная система. Методы обслуживания потребителей на предприятиях сервиса. Информационное и сервисное сопровождение потребителя при совершении покупки. Факторы поведения потребителей, оказывающие воздействие на работу персонала в процессе обслуживания. Тема 6. Пути повышения качества услуг и обслуживания населения Понятие, значение и способы контроля качества услуг и обслуживания. Пути повышения

качества услуг и обслуживания. Стандарты обслуживания как внутренняя форма контроля качества услуг и обслуживания на предприятиях сервиса. Критерии качества работы и способы мотивации работников сервисных предприятий. Контроль удовлетворенности потребителей услуг.

### ***ОПЦ.10. Основы финансовой грамотности.***

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

Результаты освоения курса «Основы финансовой грамотности»:

— умение самостоятельно планировать пути достижения личных финансовых целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения финансовых задач;

— умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

— формирование навыков принятия решений на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования будущих доходов и расходов личного бюджета, навыков самоанализа и самоменеджмента;

— умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы на примере материалов данного курса;

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;

- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;

- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;

- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;

- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);

- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;

- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;

- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;

-применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;

- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом.

-применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;

- применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита.

-определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию. -оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

знать:

-экономические явления и процессы общественной жизни.

-структуру семейного бюджета и экономику семьи.

-депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане.

- расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания.

- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.

-виды ценных бумаг.

-сферы применения различных форм денег.

-основные элементы банковской системы.

- виды платежных средств.

-страхование и его виды.

-налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).

- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. - признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

Тематическое содержание: Человеческий капитал, деньги, финансы, финансовые цели, финансовое планирование, горизонт планирования, активы, пассивы, доходы (номинальные, реальные), расходы, личный бюджет, семейный бюджет, дефицит, профицит, баланс. Понятие сбережения, инфляция, индекс потребительских цен как способ измерения инфляции, банк, банковский счет, вкладчик, депозит, номинальная и реальная процентная ставка по депозиту, депозитный договор, простой процентный рост, процентный рост с капитализацией, банковская карта (дебетовая, кредитная), банкомат, заемщик, финансовые риски, ликвидность. Кредит. Понятие банковский кредит, заемщик, виды кредита, принципы кредитования (платность, срочность, возвратность), банковская карта (дебетовая, кредитная), номинальная процентная ставка по кредиту, полная стоимость кредита (ПСК), виды кредитов по целевому

назначению (потребительский кредит, ипотечный кредит), схемы погашения кредитов (дифференцированные и аннуитетные платежи), финансовые риски заемщика, защита прав заемщика, микро финансовые организации, кредитная история, коллекторы, бюро кредитных историй, минимальный платеж по кредиту.

### ***ОПЦ.11. Основы предпринимательства в профессиональной сфере.***

Рабочая программа дисциплины «Основы предпринимательства в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина является общепрофессиональной дисциплиной и относится к профессиональному циклу и реализует вариативную часть.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- осуществлять поиск рыночной ниши;
- составлять пакет документов для регистрации бизнеса, заполнять типовые формы учредительных документов юридического лица: заявление о регистрации индивидуального предпринимателя; заявление о регистрации юридического лица; заявление о постановке на налоговый учет; договор о создании акционерного общества; договор об учреждении общества с ограниченной ответственностью; устав юридического лица; учредительный договор;

- заполнять типовые формы договоров: купли-продажи, подряда, аренды, оказания услуг;

- составлять основные разделы бизнес-плана: общее описание проекта, вводные данные о проекте; описание рынка и производства; сырье и ресурсы; выбор месторасположения предприятия; проектная документация; организационная структура предприятия, трудовые ресурсы; сроки осуществления проекта; экономические расчеты;

- соблюдать этические нормы, принятые в предпринимательской среде.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие и сущность предпринимательства;
- организационно-правовые формы предпринимательства: индивидуальный предприниматель; юридические лица: полное товарищество, товарищество на вере, общество с ограниченной ответственностью, закрытые и открытые акционерные общества, общества с дополнительной ответственностью;

- порядок регистрации индивидуальных предпринимателей и юридических лиц;

- виды юридической ответственности предпринимателей.

Тематическое содержание: Лидерство и предпринимательство. Природа лидерства. Природа предпринимательства. Место и роль предпринимательства в системе общественных отношений. Основные подходы к определению предпринимательства. Структурно-содержательный аспект предпринимательства. Ключевые категории предпринимательства. Основные



принципы и методы эффективного предпринимательства. Этимология термина лидер и предприниматель. Четыре типа предпринимательских компаний. Классификация предпринимателей и фирм. Функции и цели компании. Суть стратегии компании. Структура компании. Культура компании. Концепция входных барьеров. Понятие рыночной ниши. Проектирование продукта. Методика оценки продукта инвесторами. Иерархия знаний компании. Понятие ключевой компетенции. Источники инноваций. Стратегии сегментации и позиционирования. Технология латерального маркетинга. Традиционное и модульное проектирование продукта. Классификация рынков. Методы оценки рыночного спроса. Технологическое брокерство.

### ***ОПЦ.12. Современные модели сервисной деятельности, волонтерства, проектирования.***

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

Целями изучения дисциплины являются:

- получение обучающимися теоретических знаний о добровольчестве (волонтерстве) как ресурсе личностного роста и общественного развития;
- формирование у обучающихся представлений о многообразии добровольческой (волонтерской) деятельности и мотивации добровольцев (волонтеров);
- приобретение обучающимися практических навыков в сфере организации труда добровольцев (волонтеров), взаимодействия с социально ориентированными некоммерческими организациями, органами власти и подведомственными им организациями;
- формирование способности работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- формирование способности к самоорганизации и самообразованию;
- формирование готовности к кооперации с коллегами, к работе на общий результат, а также владение навыками организации и координации взаимодействия между людьми, контроля и оценки эффективности деятельности других;
- формирование навыков разработки организационной и функционально-штатной структуры, разработки локальных нормативных актов, касающихся организации труда (правила внутреннего трудового распорядка, положение об отпусках).

Задачами дисциплины являются:

- формирование у обучающихся теоретических знаний о сущности, значении и формах волонтерского движения;
- развитие у обучающихся представлений о практической стороне волонтерского движения, включая взаимодействие с социально ориентированными некоммерческими организациями, органами власти и подведомственными им организациями;
- сформировать у обучающихся чувство патриотизма и любви к Родине;

- формирование у учащихся понимания актуальности волонтерского движения в современной России и предоставление им возможности участия в нем.

Изучение дисциплины обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств.

Тематическое содержание: Понятие добровольчества (волонтерства), добровольческой (волонтерской) организации, организатора добровольческой (волонтерской) деятельности. Взаимосвязь добровольчества (волонтерства) с существенными и позитивными изменениями в личности человека. Государственная политика в области развития добровольчества (волонтерства). Возможности добровольчества (волонтерства) в решении вопросов местного значения, социально-экономическом развитии регионов и достижении целей национального развития. Формирование и развитие профессиональных качеств в волонтерской деятельности. Правила поведения по отношению к представителям иных конфессиональных, социальных, этнических и культурных групп в жизни и волонтерской деятельности. Роль волонтерской деятельности в процессе саморазвития. Цели и задачи добровольческой (волонтерской) деятельности. Формы и виды добровольческой (волонтерской) деятельности: разнообразие и взаимное влияние. Историческое наследие и направления добровольчества. Развитие волонтерства в различных сферах жизнедеятельности. Циклы развития волонтерской деятельности. Виды, типы и цели добровольчества (волонтерства): разнообразие и взаимное влияние. Механизмы и технологии добровольческой деятельности. Волонтерский менеджмент. Программы саморазвития личности в аспекте добровольчества. Социальное проектирование. Благотворительность. Применение знаний, умений и навыков в волонтерской деятельности.

### ***ОПЦ.13. Организация работы гостиницы.***

Настоящая примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, (далее – ПООП, примерная программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело. ПООП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

В результате освоения дисциплины студент:

должен знать:

- знать содержание ключевых понятий и категорий гостиничной деятельности, классификацию гостиниц и других средств размещения, а также классификацию гостиничных номеров в Российской Федерации;

-теоретические, организационно-правовые и методические основы организации гостиничного дела;

-основополагающие документы, регламентирующие становление и развитие гостиничных предприятий;

-формы государственного и международного регулирования гостиничного дела и др.

должен уметь:

- понимать основы теории и практики гостиничного сервиса;
- правильно оценивать структуру и динамику потребностей рынка;
- развивать способность организовывать предприятия различных типов.

Тематическое содержание: Тема 1. Теоретические основы организации гостиничного дела. Тема 2. История становления и развития гостиничного дела. Тема 3. Классификация гостиниц и других средств размещения. Тема 4. Характеристика основных групп гостиниц. Тема 5. Характеристика и тенденции развития мирового гостиничного комплекса. Тема 6. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса. Тема 7. Структура типового гостиничного предприятия. Тема 8 . Содержание материально-технической базы гостиницы. Тема 9 . Предметно-пространственная среда и дизайн гостиничного предприятия. Тема 10. Охрана труда и техники безопасности в гостиницах и иных средствах размещения.

#### ***ОПЦ.14. Стандартизация, сертификация и классификация гостиниц.***

Рабочая программа учебной дисциплины входит в состав программы подготовки специалистов среднего звена образовательного учреждения в соответствии с ФГОС по профессиям СПО.

Место дисциплины в структуре основной программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель: Изучение теоретических основ стандартизации и контроля качества гостиничных услуг; формирование у студентов знаний, умений и навыков работы с нормативными документами.

В результате изучения дисциплины «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» студент должен

уметь:

– применять требования нормативных документов к основным видам услуг и процессов;

– оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

– использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

знать:

– задачи стандартизации, её экономическую эффективность;

– формы подтверждения соответствия;

– основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов.

Тематическое содержание: Цели, принципы и функции стандартизации. Задачи стандартизации. Стандартизация в условиях действия закона «О техническом регулировании». Сущность и задачи стандартизации. Понятие

нормативных документов в области стандартизации: национальный стандарт, правила стандартизации, нормы и рекомендации в области стандартизации; общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации; стандарты организации, свод правил. Требования к нормативным документам. Экономическая эффективность стандартизации. Техническое регулирование: понятие, основные принципы и положения. Технические регламенты. Цели принятия, разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента. Общая характеристика и нормативная база системы. Роль технического законодательства. Общие сведения о фонде нормативных документов. Государственный надзор и контроль за соблюдением требований государственных стандартов. Общая характеристика стандартов разного статуса (категории). Национальные стандарты Российской Федерации (ГОСТ Р), стандарты организаций.

### ***ОПЦ.15. Технологии индустрии развлечений.***

Цели и задачи дисциплины. Дисциплина нацелена на формирование представлений о современных технологиях индустрии досуга, обеспечивающих реализацию ею воспитательных функций.

Место дисциплины в структуре основной программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины студент должен:

- быть способным эффективно реализовать актуальные задачи государственной политики в процессе организации социально культурной деятельности;

- быть готовым использовать технологии СКД (средства, формы, методы и т.д.) для проведения информационно просветительной работы, организации досуга населения, обеспечения условий для реализации социально культурных инициатив, патриотического воспитания;

- быть способным осуществлять деятельность в учреждениях туризма и гостиничного хозяйства;

- быть готовым к созданию новых методик по организации и руководству учреждениями социально культурной сферы, стимулированию социально культурной активности населения;

- быть готовым к созданию и поддержке компьютерных баз данных о формах социально культурного творчества, его участниках и ресурсах.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

• теоретические и исторические основы технологического обеспечения индустрии досуга;

• отечественный и зарубежный опыт индустрии досуга;

• социально-психологические и педагогические особенности осуществления технологий индустрии досуга;

уметь:

• применять теоретические знания о специфике технологического обеспечения индустрии досуга;

- использовать различные подходы к организации технологического обеспечения индустрии досуга (традиции и инновации);
- определять индивидуальные особенности личностного развития участников социально-культурных программ в индустрии досуга.

Тематическое содержание: Определение понятий «отдых», «свободное время», «досуг», «рекреация». Основные подходы к определению понятия «досуг». Цели, мотивы, функции досуга. Разновидности досуга. Особенности развлечения как формы эмотивного поведения. Развлечение, отвлечение, увлечение, страсть: границы понятий. Основные подходы к сущности понятия «игра». Признаки игры в концепции Й. Хейзинги. Сферы проявления игрового поведения современного человека. Зарождение праздника как элемента культуры и его функции. Теории возникновения праздника. Феномен праздника в современной массовой культуре. Современные праздники в России и их место в системе досуга. Досуг и развлечение как историко-культурная проблема. Развлечение как явление городской культуры. Формы жизнедеятельности и виды занятий в первобытном обществе. Отношение к труду и отдыху в 19. Общество потребления в «цивилизации досуга» и его особенности. Основные черты современного «общества потребления» и особенности его формирования в России. Виды и функции массовой культуры. Роль досуга в обществе массового потребления. Классификация основных видов развлечений. Виды предприятий индустрии развлечений и характеристика объектов развлекательной инфраструктуры. Технологии управления потребительским поведением. Тема «праздника» как лейтмотив современной индустрии развлечений. Проникновение развлечений в глобальную сеть и его последствия. Тематические парки: определение, история возникновения и современное состояние. Современные тенденции развития отечественной парковой индустрии. Взаимодействие индустрия оздоровительного досуга и индустрии развлечений: общее и особенное. Роль СМИ в развитии массовой культуры и становления «общества потребления». Понятие и виды аттракций и развлечений в туризме. Организация и методы игровой деятельности в туризме. Особенности анимационных технологий в туризме. Крупнейшие развлекательные центры мирового туризма.

### ***ОПЦ.16. Инновационные технологии в туризме и гостиничном хозяйстве.***

Место дисциплины в структуре основной программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

Цели освоения дисциплины: Обучающийся, освоивший дисциплину:

Должен знать:

- сущность 'категории инновации', типологию инноваций;
- содержание инновационного процесса и его этапы;
- цели и задачи инновационной деятельности в гостиничных предприятиях;
- оценку эффективности инноваций в гостиничном бизнесе.

Должен уметь:

- применять на практике инновационные методы работы;
- управлять инновационной деятельностью в гостиницах;

- оценивать эффективность инноваций в гостиничном деле;
- разрабатывать цели и задачи инновационной деятельности в гостиничном бизнесе.

Должен владеть:

- готовностью к участию в разработке проектов по основным направлениям гостиничной деятельности;
- готовностью применять современные информационные технологии при разработке новых культурных продуктов;
- готовностью к участию в разработке отдельных разделов проектов региональных программ сохранения и освоения культурного и природного наследия, в том числе в гостиничной сфере.

Должен демонстрировать способность и готовность:

- понимать сущность и значение информации в развитии современного общества;
- стремиться к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального мастерства: готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного обслуживания, соответствующего требованиям потребителей.

Тематическое содержание: Сущность и задачи инновационной деятельности в гостиничном деле. Введение, цель и задачи курса. Связь со смежными дисциплинами. Предпринимательство в современном понимании. Предпринимательское управление, его направленность на поиск новаций. Нововведения как объект инновационного управления. Разработка программ и проектов создания и внедрения нововведений. Цель инновационного решения. Поиск изменений. Тенденции и разновидности развития. Управление развитием. Семь источников инновационных возможностей: неожиданное событие; несоответствие; нововведения, основанные на потребностях процесса; изменения в структуре отрасли или рынка; демографические изменения; изменения в восприятии и настроениях потребителей; новое знание. Внешние и внутренние источники инновационных идей. Понятие инновации и их классификация. Виды инноваций и их классификация. Традиция и инновация. Инновационный менеджмент: возникновение, становление и основные черты. Понятийный аппарат инновационного менеджмента: новшество (новация), инновации и их жизненный цикл, инновационный лаг и процесс, инновационная инфраструктура. Инновационный менеджмент - управление инновационным процессом. Формы инновационного менеджмента. Разработка программ и проектов нововведений. Внедрение нововведений - залог успеха в конкурентной борьбе в условиях рыночной экономики. Сущность инновационного процесса и его этапы Особенности планирования процессов внедрения новшеств. Стратегическое, тактическое и оперативное планирование инновационной деятельности организации. Этапы инновационного процесса: формирование идей, отбор идей, разработка замысла и его проверка, разработка стратегии маркетинга, оценка производственных возможностей, создание опытного образца, испытание в рыночных условиях.

### ***МДК.01.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения.***

Область применения рабочей программы. Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт в:

- разработке операционных процедур и стандартов службы приема и размещения;

- планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности исполнителей по приему и размещению гостей.

знать:

- законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг;

- стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы;

методы планирования труда работников службы приема и размещения;

уметь:

- планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы;

- проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы;

- выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения;

- организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения;

- 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.

Тематическое содержание: Роль и место знаний по дисциплине в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности в сфере профессиональной деятельности. Роль службы приема и размещения в цикле обслуживания. Службы приема и размещения: цели, основные функции, состав персонала. Рабочие смены, отделы: регистрации, кассовых операций, почты и информации, телефонная служба. Требования к обслуживаемому персоналу. Функции портье, кассира и консьержа. Ознакомление с организацией рабочего места службы приема и размещения. Внутренние взаимодействия сотрудников службы приема и размещения. Стандартное оборудование секций службы приема и размещения. Телефонная служба. Этикет телефонных переговоров. Проблемы службы приема и размещения. Изучение правил предоставления гостиничных услуг в РФ. Виды гостиничных услуг, предлагаемых гостю. Основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей. Системы и технологии службы приема и размещения: неавтоматизированные, полуавтоматизированные и автоматизированные. Система контроля доступа в помещения гостиницы.

Организация хранения личных вещей. Процесс поселения в гостиницу. Стандарты качества обслуживания при приеме гостей.

***МДК.01.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения.***

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный (английский) язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения» разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования;
- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения» предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.



- Формирование ИКТ-компетентности, формирование которой осуществляется через сеть Интернет.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

- лингвистической — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- социолингвистической — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
- дискурсивной — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;
- социокультурной — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- социальной — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
- стратегической — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
- предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины для решения различных проблем.

Содержание учебной дисциплины делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного, социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования.

Тематическое содержание: Речевые формы профессионального общения. Устройство на работу в гостиницу. Речевые стандарты при приеме, регистрации и размещении гостей. Заезд гостей и регистрация. Работник службы размещения, его функции. Консьерж, его обязанности. Менеджер гостиницы, должностные обязанности. Служба горничных и посыльных, их функции и

обязанности. Портье и кассир, их функции и обязанности. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Виды гостиничных услуг. Служба безопасности гостиницы. Качество обслуживания при приеме. Недорогой отель и отель среднего класса, их особенности и характеристики. Дорогой отель и отель класса «люкс», их особенности. Выезд из гостиницы: освобождение номера. Оплата услуг. Конфликтные ситуации разрешения. Выписка гостя.

### ***МДК.01.03. Индустрия гостеприимства.***

Учебная дисциплина Индустрия гостеприимства является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые получения профессиональных знаний и умений.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:

- уметь обеспечить предоставление основных гостиничных услуг,
- уметь обеспечить предоставление дополнительных гостиничных
- уметь оформлять документацию в соответствии с требованиями документационного обеспечения управления;
- уметь обеспечить предоставление услуги питания туристов в гостиничном комплексе
- знать этапы развития гостиничного дела;
- знать способы и формы оказания гостиничных услуг;
- знать типы и виды гостиничных предприятий, их виды;
- знать состав и структуру служб гостиниц;
- знать правила предоставления услуг в гостиницах и туркомплексах;
- знать специфику гостиничного обслуживания;
- знать принципы бронирования, регистрации и выписки гостей;
- знать основные понятия профессиональной этики работников служб гостиниц.

Тематическое содержание: Основные понятия гостиничной деятельности. Гостиничная индустрия Европы. История гостиничной индустрии США. Развитие гостиничной индустрии на современном этапе. Глобальные тенденции и перспективы развития мировой гостиничной индустрии. Содержание учебного материала Гостиничная индустрия России. Гостиничное дело в переходный период. Развитие гостиничной индустрии на современном этапе. Правовое регулирование гостиничной деятельности в России. Гостиничные цепи, независимые и франчайзинговые гостиницы. Принципы обеспечения безопасности в гостиничном бизнесе. Проблемы качества гостиничных услуг. Международная классификация средств размещения по ВТО. Международная классификация гостиниц. Российская классификация гостиниц. Типы гостиниц, месторасположение и их основные характеристики. Характеристика отелей, отелей-люкс. Характеристика мотелей разного типа, флотеля, ботеля, ротеля. Характеристика флайтелей, бунгало, кемпингов. Работа с каталогами и видеоматериалами. Состав и характеристика помещений гостиниц. Характеристика помещений номерного фонда. Характеристика служебных помещений. Характеристика общественных помещений. Характеристика помещений блока питания. Характеристика коммуникационных помещений. Системы жизнеобеспечения гостиниц.

## ***МДК.02.01. Организация деятельности сотрудников службы питания.***

Область применения программы Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14-Гостиничное дело.

Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля: В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация деятельности сотрудников службы питания».

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

- Оценка соответствия деятельности службы питания законодательным и нормативным актам;
- Оценка и планирование потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале;
  - Организация деятельности сотрудников службы
  - питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
  - Координация деятельности сотрудников службы питания;
  - Оценка и контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания;
  - Оценка и контроль качества предоставляемых услуг потребителям службы питания гостиничного комплекса;
- Оценка соответствия деятельности службы питания законодательным и нормативным актам;
- Оценка и планирование потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале;
  - Организация деятельности сотрудников службы
  - питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
  - Координация деятельности сотрудников службы питания;
  - Оценка и контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания уметь:
    - осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания, в т.ч. на иностранном языке;
    - анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
    - определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами;
    - планировать потребности материальных ресурсов (мебели, столовой посуды, приборов, столового белья и оборудования) различных подразделений 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;

- выполнять регламенты службы питания; - формировать фонд нормативных и технических документов службы питания на современном уровне;

- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания, в т.ч. на иностранном языке.

Тематическое содержание: Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Деловое общение. Этика и этикет. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. Стили и методы подачи блюд и напитков. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.

### ***МДК.02.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания.***

Рабочая программа «Иностранный (английский) язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания» разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО);

- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

Иностранный язык как учебная дисциплина характеризуется:

- направленностью на освоение языковых средств общения, формирование новой языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;

- интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);

- полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

Целями освоения дисциплины являются:

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

- лингвистической — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;

- социолингвистической — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;

- дискурсивной — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

- социокультурной — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

- социальной — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

- стратегической — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

- предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

- заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;

- заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);

- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;

- составить резюме.

Тематическое содержание: Лексический материал по теме: «Рабочий персонал ресторана». Грамматический материал: употребление существительных с неопределенным артиклем (повторение). Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Лексический материал по теме: «План ресторана». Грамматический материал: употребление существительных с определенным артиклем (повторение). Лексический материал по теме: «Обязанности

работников общественного питания». Грамматический материал: употребление существительных без артикля (повторение). Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. Лексический материал по тем: «Требования к менеджеру торгового зала (метродотелю, администратору)». Грамматический материал: употребление артикля в некоторых сочетаниях и выражениях.

### ***МДК.03.01. Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.***

Область применения примерной рабочей программы: Примерная рабочая программа профессионального модуля является частью профессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания эксплуатации номерного фонда и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт: разработке операционных процедур и стандартов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;

- планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.

уметь:

- планировать работу службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;

- организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг сотрудниками службы;

- рассчитывать нормативы работы горничных;

- контролировать состояние номерного фонда, ведение документации работу обслуживающего персонала по соблюдению техники безопасности на рабочем месте, оказанию первой помощи и действий в экстремальной ситуации;

знать:

- структуру службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы.

Тематическое содержание: Виды гостиничных помещений. Особенности организации работы службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда. Персонал номерного фонда. Основные технологические документы, оформляемые в службе номерного фонда. Технические средства обеспечения эффективной работы службы приёма и размещения. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Деловое общение. Этика и этикет. Модели профессионального профиля сотрудника службы обслуживания номерного фонда. Предоставление услуг питания (room-service). Инвентаризация. Правила пожарной безопасности. Техника безопасности выполнения уборочных работ в Инструкция по санитарному содержанию помещений гостиницы. Организация уборочных. Техническое оснащение уборочных работ.

### ***МДК.03.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.***

Рабочая программа профессионального модуля МДК 01.02 «Иностранный (английский) язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда» разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО);
- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

Содержание программы профессионального модуля «Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.
- Формирование ИКТ-компетентности, формирование которой осуществляется через сеть Интернет.

Тематическое содержание: Анализ нормативных документов деятельности гостиницы, регламентирующих работу горничной. Анализ профессиональных требований работников Службы номерного фонда (должностные обязанности; основные необходимые навыки; необходимые знания). Инструктаж по аспектам безопасности гостей, сохранности их имущества и имущества гостиничного предприятия. Определение оснащенности номеров (оборудования, бытовой техники и комплектующих предметов) различных типов. Анализ ассортимента и характеристики моющих и чистящих средств. Анализ уборочного инвентаря и освоение его эксплуатации. Анализ различных видов покрытий и типы загрязнения. Виды и технологии уборочных работ. Процедура подготовки и организация разных видов уборочных работ, метод комплектования тележки горничной. Процедура

завершения уборки. Освоение навыков пользования телефоном и другими видами связи. Участие в тренинге операционных навыков. Участие в тренинге поведенческих навыков. Навыки межличностного общения, ведение стандартных диалогов с гостем. Освоение словарного запаса иностранного языка по профессиональной тематике. Документальное оформление передачи вещей гостя в прачечную и химчистку.

### ***МДК.03.03. Дизайн гостиничного комплекса.***

Область применения рабочей программы. Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие, категории эстетики, основы композиции;
- понятия дизайна;
- дизайн гостиниц;
- эстетику и дизайн интерьера;
- дизайн тематических столов;

В результате освоения дисциплины Обучающийся должен уметь:

- учитывать принципы эстетики и дизайна гостиниц, гостиничных;
- подбирать наиболее удачные цветовые сочетания;
- создавать цветовые помещения;
- разрабатывать эскизы печатной рекламы;
- создавать дизайн тематических столов;

Тематическое содержание: Эстетика: основные понятия и определения. Основные этапы эстетической мысли. Эстетические чувства, оценки, взгляды, идеал. Связь эстетического чувства практической деятельностью человека. Прикладные отрасли эстетики. Категории и ценности эстетики. Прекрасное действительности и в искусстве. Многообразие форм проявления прекрасного. Прекрасное и безобразное. Возвышенное. Способы и формы выражения возвышенного и героического. Возвышенное и низменное. Трагическое. Связь трагического с прекрасным и возвышенным. Комическое и эстетический идеал. Многообразие эстетических свойств. Взаимосвязь категорий. Основные понятия в области профессиональной эстетики, роль знаний по дисциплине в будущей профессиональной деятельности. Эстетические требования к организации в сфере гостиничных услуг. Связь между эстетикой в организации гостиничных услуг и успехом предприятия. Эстетические показатели, обеспечивающие конкурентоспособность предприятия гостиничных услуг.

### ***МДК.04.01. Организация бронирования и продаж гостиничного продукта.***



Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения профессионального модуля студент должен:  
иметь практический опыт в:

- планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности сотрудников службы бронирования и продаж;

- разработке практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов;

- выявлении конкурентоспособности гостиничного продукта;

- определении эффективности мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта.

уметь:

- 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

- разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей;

- выявлять конкурентоспособность гостиничного продукта и разрабатывать мероприятия по ее повышению;

- планировать и прогнозировать продажи;

- проводить обучение, персонала службы бронирования и продаж приемам эффективных продаж.

знать:

- структуру и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием и взаимосвязи с другими подразделениями гостиницы;

- 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;

- 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.

Тематическое содержание: Эволюция гостиничной индустрии. Эволюция гостиничной индустрии в России. Современные тенденции развития мировой гостиничной индустрии. Основные понятия организация гостиничных услуг.

Роль гостиничного продукта в организации тура. Средства размещения туристов: дифференциация, типизация категоризация. Нормативно-правовое обеспечение гостиничной деятельности в России и за рубежом.

***МДК.04.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж.***

Область применения программы: Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы соответствия с ФГОС по специальности.

Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы: является дисциплиной общепрофессионального цикла профессионального модуля.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения профессионального модуля студент должен:  
иметь практический опыт в:

– планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности сотрудников службы бронирования и продаж;

– разработке практических рекомендаций по формированию спроса;

стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов;

– выявлении конкурентоспособности гостиничного продукта;

– определении эффективности мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта.

уметь:

– осуществлять мониторинг рынка;

– выделять целевой сегмент;

– 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;

– планировать и прогнозировать продажи;

– проводить обучение персонала службы бронирования и продаж приемам эффективных продаж.

знать:

– структуру и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием и взаимосвязи с другими подразделениями гостиницы;

– 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;
- 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.

Тематическое содержание: Работа администратора в гостинице. Лексика и упражнения по теме The Front Desk. Изучение лексики по теме The Front Desk, чтение и перевод текста The Front Desk, лексические упражнения, монолог по теме. Регистрация гостей. Диалог Въезд в гостиницу, диалог Выезд из гостиницы, заполнение регистрационной карты гостя. Модальные глаголы Отличительные свойства модальных глаголов. Модальные глаголы и их эквиваленты, выражающие необходимость совершения действия. Модальные глаголы, выражающие возможность совершения действия. Модальные глаголы, выражающие предположение. Изучение нового грамматического материала, выполнение грамматических упражнений по теме. Диалог. Making Hotel Reservation. Бронирование номеров по телефону. Упражнения по теме Making Hotel Reservation. Диалог Making Hotel Reservation, составление диалогов бронирования по телефону в различных ситуациях, упражнения по теме, заполнение документов, перевод предложений с русского на английский. Виды бронирования. Гарантированное бронирование. Негарантированное бронирование. Individual booking and Group booking, преимущества и недостатки индивидуального и группового бронирования, составление диалогов по теме, обсуждение темы.

### ***МДК.05.01 Обслуживание номерного фонда.***

Область применения программы: программа профессионального модуля является частью профессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы: в структуре основной образовательной программы является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело». Обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: В результате изучения студент должен освоить основной вид деятельности: Обслуживание номерного фонда и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в:

- разработке операционных процедур и стандартов службы практически обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- в планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;

Уметь:

- планировать работу службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг сотрудниками службы;
- рассчитывать нормативы работы горничных;
- 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;

Знать:

- структуру службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы;
- принципы взаимодействия с другими службами отеля;
- сервисные стандарты housekeeping;
- 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;
- требования охраны труда, техники безопасности и правил противопожарной безопасности;
- систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда.

Тематическое содержание: Структура службы эксплуатации номерного фонда. Состав. Основные функции. Основные технологические документы, оформляемые в службе номерного фонда: виды назначения, особенности оформления. Персонал номерного фонда. Задачи, квалификационные требования, ответственность за качество выполняемых работ, правила поведения в нестандартных ситуациях. Методика определения численности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда. Нормы расхода чистящих и моющих средств. Оказание первой помощи. Правила пожарной безопасности. Правила эвакуации. Контроль за соблюдением мер безопасности при работе с уборочными материалами, техникой, инвентарем.

Контроль за технологией обращения с жидкими, порошкообразными и гелеобразными чистящими и моющими средствами. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Деловое общение. Этика и этикет.

### ***МДК.05.02 Санитария и гигиена средств размещения.***

Область применения программы: программа профессионального модуля является частью профессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы: в структуре основной образовательной программы является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело». Обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью дисциплины является формирование знаний о личной и производственной гигиене; обучение технологиям, позволяющим обеспечить безопасность здоровья у потребителей услуг в гостеприимства и туризма; обучение способам реализации санитарно-гигиенических требований и норм на предприятиях питания и проживания; знакомство с нормами и требованиями, предъявляемыми к проектированию, организации работы и эксплуатации предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: технологические и продуктовые инновации в области санитарно-гигиенического контроля; основы организационных изменений в санитарно-гигиеническом режиме на производстве.

Уметь: применять санитарные требования в личной гигиене работников общественного питания; использовать санитарные требования к транспортировке, хранению и реализации пищевых продуктов;

Владеть: навыками предупреждения на производстве пищевых отравлений и пищевых инфекций; информацией о санитарных требованиях к устройствам и содержанию гостинично-ресторанных комплексов.

В процессе освоения курса студенты должны иметь представление о санитарных требованиях к функционированию гостинично-ресторанных комплексов и личной гигиене работников общественного питания.

Знать:

- основные гигиенические нормы и требования к проектированию, содержанию, организации работы и эксплуатации предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанного комплекса;

- причины возникновения и меры профилактики пищевых отравлений и кишечных инфекций;

- органы и методы санитарного надзора в области гигиены на предприятиях питания, туризма и гостеприимства;

- международный опыт по реализации гигиенических норм и правил в гостинично-ресторанных комплексах.

Уметь:

- грамотно пользоваться нормативными документами (СНиПами, ГОСТами, ОСТАми и др.), регламентирующими санитарную доброкачественность пищевых продуктов, безопасность объектов и систем жизнеобеспечения предприятий туризма и гостинично-ресторанных комплексов;
- квалифицированно провести санитарно-гигиеническое обследование предприятий питания и туризма;
- проанализировать и дать профессиональное заключение о санитарно-гигиеническом режиме предприятия туризма или гостинично-ресторанного комплекса.

Владеть:

- методами гигиенических исследований (производственная санитария, предупредительный и текущий санитарный надзор);
- основами физиологии, микробиологии и гигиены питания (санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов, санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов, санитарно-эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов);
- знаниями о гигиенических требованиях к пищевым добавкам;
- представлениями о требованиях к факторам внешней среды и благоустройству предприятий сферы гостеприимства.

Тематическое содержание: Питание и жизнедеятельность человека. Понятие о процессах обмена, виды обмена веществ. Процесс пищеварения. Роль микроорганизмов в природе, полезные и вредные виды микробов. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов и заболевания людей. Значение реализации санитарно-гигиенических требований и норм на предприятиях питания, туризма и гостинично-ресторанного комплекса. Основные пищевые вещества и их значение для организма человека. Понятие о рациональном питании. Белки, жиры, углеводы, минеральные элементы, витамины. Гигиенические требования к построению рационального питания. Сбалансированность питания, режим. Основные пищевые вещества и их значение для организма человека. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий питания и туризма. Задачи гигиены в изучении влияния на человека факторов внешней среды. Гигиена воздуха, почвы, освещения, водоснабжения, отопления, вентиляции. Влияние вредного воздействия факторов внешней среды на организм человека и методы его устранения. Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов. Гигиенические требования к территории и генплану участка предприятий питания и туризма. Требования к почве участка, планированию и оформлению территории, организации хозяйственных зон, рациональной организации труда, обеспечению поточности производства, соблюдению техники безопасности. Гигиенические требования к планировке и отделке внутренних помещений. Состав и взаимосвязь жилых и служебных помещений.

Системы жизнеобеспечения гостиниц. Гигиенические требования к оснащению предприятий питания и туризма материально-техническими средствами. Санитарная характеристика мебели, немеханического, механического и холодильного оборудования предприятий питания и туризма и гигиенические требования к его эксплуатации. Гигиеническая характеристика отдельных машин и механизмов, применяемых для обработки пищевых продуктов.

### **5.5. Аннотации программ практик:**

Полнотекстовые программы практик, включая оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, представлены в документации выпускающей кафедры.

#### **Аннотация учебной программы практики.**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

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

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

Цель учебной практики – углубление знаний и приобретение необходимых практических навыков в сфере туризма.

Цель производственной практики по профилю специальности – овладение студентами профессиональной деятельностью по специальности в соответствии с видами деятельности, закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении специальных дисциплин, на основе изучения деятельности конкретной организации, приобретение практического опыта в сфере.

#### **2. Задачи учебной практики, производственной практики:**

- закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении специальных дисциплин, профессиональных модулей;

- приобретение навыков по поиску и привлечению клиентов;

- приобретение опыта оформления договорной и финансовой документации при работе с заказчиками;

- приобретение первоначального практического опыта работы в области использования современных информационных и коммуникационных средств продвижения;

- приобретение практического опыта оформления рекламных объявлений;

- развитие навыков презентации и защиты результатов выполняемой работы.

### 3. Место учебной/производственной практики в структуре ППССЗ.

Практика является частью основной образовательной программы в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения.
- Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания.
- Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.
- Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Для прохождения практики необходимы знания, умения и навыки, полученные обучающимися при изучении дисциплин:

- общего гуманитарного и социально-экономического цикла: иностранный язык;
- математического и общего естественнонаучного цикла: информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности;
- профессионального цикла (общепрофессиональные): менеджмент и управление

персоналом в гостиничном сервисе, основы маркетинга гостиничных услуг, правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности, экономика организации, бухгалтерский учет, здания и инженерные системы гостиничного предприятия.

В результате прохождения учебной, производственной практики по профилю специальности обучающийся должен приобрести следующие умения, практический опыт, общие и профессиональные компетенции.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе производственной практик должен:

иметь практический опыт:

- разработке операционных процедур и стандартов службы приема и размещения;
- планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности исполнителей по приему и размещению гостей;
- разработке операционных процедур и стандартов службы питания;
- планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания;
- разработке операционных процедур и стандартов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы бронирования и продаж; разработке практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов;
- выявлении конкурентоспособности гостиничного продукта; определении



эффективности мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта.

- знаний правил обслуживания гостей и внутреннего распорядка в гостинице;

- во владении навыками правил поведения персонала гостиницы и этики делового общения в сфере гостиничного сервиса;

- работы по изучению правил эксплуатации современных уборочных механизмов;

- осуществления временных нормативов по видам уборочных мероприятий;

- по комплектации тележки горничной;

- в выполнении различных категорий уборочных работ;

- в осуществлении технологии выполнения различных видов уборочных работ;

- в организации последовательности выполнения различных видов уборочных работ;

- в работе, связанной с оборотом постельного белья;

- в использовании санитарно-гигиенических принадлежностей в гостиничном предприятии.

уметь:

- планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы;

- выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения;

- контролировать работу работников 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

- 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;

- анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;

- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания,

- планировать работу службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;

- организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества

- оказываемых услуг работниками службы;

- рассчитывать нормативы работы горничных; 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,
- 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 гостиницы; разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей; выявлять конкурентоспособность гостиничного продукта и разрабатывать мероприятия по ее повышению;
- планировать и прогнозировать продажи; проводить обучение персонала службы бронирования и продаж приемам эффективных продаж
- организовывать и осуществлять уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования;
- организовывать и выполнять работу по подготовке номера к заселению, ко сну клиента;
- принимать заказы проживающих на индивидуальные бытовые услуги и обеспечивать их своевременное выполнение;
- комплектовать рабочую тележку горничной, рационально использовать инвентарь и моющие средства;
- организовывать и выполнять работы, связанные с циклом оборота постельного белья и санитарно-гигиенических принадлежностей;
- соблюдать правила хранения ключей от номеров и других помещений;
- сохранять аккуратность формы; употреблять термины, располагающие к гостеприимству; соблюдать субординацию при максимальной инициативе;
- соблюдать технику безопасности и пожарной безопасности; сообщать старшей горничной или в службу Housekeeping об обнаружении порчи имущества и оборудования проживающими.

При освоении программы учебной практики, производственной практики (по профилю специальности) формируются профессиональные компетенции:

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
1	2

<p>организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства</p>	<p>ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.</p> <p>ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги.</p>
<p>предоставление туроператорских и турагентских услуг(по выбору)</p>	<p>ПК 2.1. Оформлять и обрабатывать заказы клиентов.</p> <p>ПК 2.2. Координировать работу по реализации заказа.</p>
<p>предоставление экскурсионных</p>	<p>ПК 2.1. Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных</p>

услуг (по выбору)	службах. ПК 2.2. Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма).
предоставление гостиничных услуг(по выбору)	ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей. ПК 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия. ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг. ПК 2.4. Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг.
предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания. ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания. ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами. ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.

При освоении программы учебной практики, производственной практики (по профилю специальности) формируются общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команд;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты

антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводится в форме самостоятельной работы обучающегося, направленной на закрепление знаний, полученных при изучении профессиональных модулей, на ознакомление с особенностями профессиональной работы, включая выполнение им временных разовых и постоянных заданий по поручениям руководителя и специалистов учреждений места прохождения практики.

Учебная практика проводится, в учебных кабинетах колледжа, в специальнооборудованных помещениях учебных центров гостиничных предприятий на основе договоров между организацией и гостиничным предприятием, имеющим лицензию на образовательную деятельность.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в гостиничных предприятиях различных организационно-правовых форм, в структурных подразделениях гостиничных предприятий, организаций в соответствии с тематическим планом по практике на основе прямых договоров. Договоры на проведение практики могут быть также оформлены по личной договоренности между обучающимися и администрацией организации, которая предоставляет им рабочие места (или штатные должности), отвечающие требованиям профиля подготовки специалиста.

Производственная практика (преддипломная) обучающихся является завершающим этапом проводится после освоения ППССЗ и сдачи обучающимися всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

Преддипломная практика является частью основной профессиональной образовательной

программы в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

– Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения.

– Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания.

– Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.

– Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж.

– Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Для прохождения практики необходимы знания, умения и навыки, полученные обучающимися при изучении дисциплин:

- общего гуманитарного и социально-экономического цикла: иностранный язык;
- математического и общего естественнонаучного цикла: информатика, математика, экологические основы природопользования;
- профессионального цикла (общепрофессиональные): менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе, основы маркетинга гостиничных услуг, правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности, экономика организации, бухгалтерский учет, здания и инженерные системы гостиничного предприятия.

Цель производственной практики (преддипломной) – получение комплексного представления о работе предприятий, работающих в индустрии рекламы, как о целостной системе; применение углубленных практических навыков работы в одном из выбранных обучающимся предприятий рекламы; сбор и анализ материала для написания выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Задачи производственной практики (преддипломной):

- овладение новейшими технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест предприятия сферы гостеприимства;
- получение целостного представления о работе предприятия, работающего в сфере гостеприимства, посредством изучения функционального взаимодействия подразделений и связей с «внешней средой»;
- закрепление и углубление знаний, полученных в период прохождения учебной и производственных практик;
- получение навыков самостоятельного решения задач, стоящих перед штатными работниками предприятия, деятельность которых изучалась;
- изучение практических методов анализа и организации работы специалистов того или иного подразделения индустрии гостеприимства и возможности их оптимизации на основе полученных теоретических знаний;
- участие в организационно-массовых мероприятиях и развитие практики делового общения со специалистами и руководителями базы практики;
- выявление проблем, имеющих место на предприятиях гостеприимства;
- подготовка практического и аналитического материала для выполнения дипломной работы.

Программа производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности и реализуется в рамках профессиональных модулей для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по специальности «43.02.16 Туризм и гостеприимство».

За время прохождения производственной практики (преддипломной) у обучающихся формируются следующие компетенции:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
1	2
организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги.
предоставление туроператорских и турагентских услуг (по выбору)	ПК 2.1. Оформлять и обрабатывать заказы клиентов. ПК 2.2. Координировать работу по реализации заказа.

предоставление экскурсионных услуг (по выбору)	ПК 2.1. Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах. ПК 2.2. Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма).
предоставление гостиничных услуг (по выбору)	ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей. ПК 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия. ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг. ПК 2.4. Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг.
предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания. ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания. ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами. ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.

Производственная практика (преддипломная) обучающихся проводится в организациях, на предприятиях и в учреждениях туризма различных организационно-правовых форм и форм собственности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Аннотация учебной программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности «43.02.16 Туризм и гостеприимство».

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

материалы по содержанию итоговой аттестации;

сроки проведения итоговой государственной аттестации;

условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;

критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии со статьей 59 Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г, № 273-ФЗ, приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14.06.2013г, № 464, приказа Минобрнауки РФ «Об утверждении порядка



проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013 г, № 968.

Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности «43.02.16 Туризм и гостеприимство».

Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений. Видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности «43.02.16 Туризм и гостеприимство» является выпускная квалификационная работа (ВКР) (дипломная работа).

Проведение итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы (дипломной работы) позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной аттестационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

В программе итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

## **5.6. Характеристика фондов оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные общие и профессиональные компетенции. Фонды оценочных средств включают в себя материалы для текущих и промежуточных аттестаций, которые могут проводиться как в устной, так и в письменной форме, в том числе с применением интерактивных и онлайн технологий.

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, представлены в Приложении 1 к рабочим программам дисциплин.

### **5.7. Государственная итоговая аттестация выпускников основной профессиональной образовательной программы**

Реализация ОПОП СПО завершается обязательной государственной итоговой аттестацией выпускников, не имеющих академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план ППССЗ базовой подготовки по специальности «43.02.16 Туризм и гостеприимство».

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ. Фонды оценочных средств для ГИА разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей. Объем времени, отводимый на подготовку ВКР – *4 недели*, на защиту ВКР – *2 недели*.

К участию в работе государственной экзаменационной комиссии привлекаются работодатели, высококвалифицированные специалисты.

## **Раздел 6. Фактическое ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы**

### **6.1. Кадровое обеспечение реализации ОПОП СПО**

Реализация основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности «43.02.16 Туризм и гостеприимство» обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки, в профильных организациях не реже *1 раза в 3 года*.

### **6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Основная профессиональная образовательная программа СПО по специальности «43.02.16 Туризм и гостеприимство» обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям учебного плана. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Обучающиеся обеспечены доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП

СПО. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на 100 студентов. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из 3-х наименований российских журналов.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде НГЛУ из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории университета, так и вне ее. Электронная информационно-образовательная среда НГЛУ обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда НГЛУ дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы;
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

### ***6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса***

Университет, реализующий основную профессиональную образовательную программу СПО по специальности «43.02.16 Туризм и гостеприимство» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду НГЛУ.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и

свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости). Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

## **Раздел 7. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается адаптированная образовательная программа (при наличии личного заявления обучающегося), создаются специальные условия обучения с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, для обучающихся-инвалидов программа адаптируется в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

## **РАЗДЕЛ 8. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Декан Высшей школы социальных наук – Федорова Марина Владимировна, кандидат философских наук, доцент

профессорско-преподавательский состав выпускающих кафедр:

Кафедра рекламы, связей с общественностью и туризма под руководством зав. кафедрой Ротановой Миры Борисовны, кандидата философских наук, доцента;

профессорско-преподавательский состав кафедр, обеспечивающих преподавание учебных предметов и дисциплин ОПОП по данной специальности:

зав. кафедрой Ротанова Мира Борисовна, кандидат философских наук, доцент;

кандидат философских наук, доцент кафедры РСОиТ Багаева Ольга Николаевна;

кандидат географических наук, доцент кафедры РСОиТ Пияшова Светлана Николаевна;



