

Частное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменского областного союза потребительских обществ  
«Тюменский колледж экономики, управления и права»  
(ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»)

**УТВЕРЖДЕНА**  
приказом директора  
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»  
от 31 августа 2020 года № 52-О

## ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
*Программа подготовки специалиста среднего звена*

**Специальность** 43.02.11 Гостиничный сервис

**Форма обучения:** очная

**Срок обучения:** на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев

**Квалификация выпускника**  
Менеджер

группа ГС-20-10

СОГЛАСОВАНА  
Педагогическим советом  
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»

(протокол от 31 августа 2020 года № 1)

СОГЛАСОВАНА  
Представитель работодателя

ООО, Газден отец

Заместитель директора  
Шерстова СВ  
(подпись) (И.О. Фамилия)



## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	5
РАЗДЕЛ 3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.....	7
РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.....	9
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Распределение вариативной части основной образовательной программы	
Приложение 3. Комплект документов по государственной итоговой аттестации	
<i>Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик:</i>	
Приложение 4. ОДБ.01. Русский язык	
Приложение 5. ОДБ.02. Литература	
Приложение 6. ОДБ.03. Родная литература	
Приложение 7. ОДБ.04. Иностранный язык	
Приложение 8. ОДБ.05. История	
Приложение 9. ОДБ.06. Физическая культура	
Приложение 10. ОДБ.07. Основы безопасности жизнедеятельности	
Приложение 11. ОДБ.08. География	
Приложение 12. ОДБ.09. Астрономия	
Приложение 13. ОДП.01. Математика	
Приложение 14. ОДП.02. Информатика	
Приложение 15. ОДП.03. Экономика	
Приложение 16. ОГСЭ.01. Основы философии	
Приложение 17. ОГСЭ.02. История	
Приложение 18. ОГСЭ.03. Иностранный язык	
Приложение 19. ОГСЭ.04. Физическая культура	
Приложение 20. ОГСЭ.05. Русский язык и культура речи	
Приложение 21. ЕН.01. Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
Приложение 22. ОП.01. Менеджмент	
Приложение 23. ОП.02. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	
Приложение 24. ОП.03. Экономика организации	
Приложение 25. ОП.04. Бухгалтерский учет	
Приложение 26. ОП.05. Здания и инженерные системы гостиниц	
Приложение 27. ОП.06. Безопасность жизнедеятельности	
Приложение 28. ОП.07. Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты: ProfiLUM)	
Приложение 29. ОП.08. Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту	
Приложение 30. ОП.09. Иностранный язык (профессиональный)	
Приложение 31. ОП.10. Предоставление экскурсионных услуг / Санаторно-курортное дело	
Приложение 32. ПМ.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг	
Приложение 33. ПМ.02. Прием, размещение и выписка гостей	
Приложение 34. ПМ.03. Организация обслуживания гостей в процессе проживания	
Приложение 35. ПМ.04. Продажи гостиничного продукта	

Приложение 36. ПМ. 05. Выполнение работ по профессии 11695 Горничная  
Приложение 37. Учебная практика  
Приложение 38. Производственная практика

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа (далее ООП) по специальности среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 475 (далее ФГОС СПО).

ООП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП СПО:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 475 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся».
- Приказ Минтруда России от 05.09.2017 № 657н «Об утверждении профессионального стандарта «Горничная».

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ООП по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Менеджер	1 год 10 месяцев
основное общее образование		2 года 10 месяцев

## РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

Менеджер базовой подготовки готовится к следующим видам деятельности:

1. Бронирование гостиничных услуг.
2. Прием, размещение и выписка гостей.
3. Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
4. Продажи гостиничного продукта.
5. Выполнение работ по профессии 11695 Горничная.

Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Менеджер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

### **1. Бронирование гостиничных услуг.**

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

### **2. Прием, размещение и выписка гостей.**

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

### **3. Организация обслуживания гостей в процессе проживания.**

ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

### **4. Продажи гостиничного продукта.**

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

### **5. Выполнение работ по профессии Горничная**

ПК 5.1. Убирает и содержит в чистоте жилые номера гостиницы, санузлы и другие закрепленные помещения.

ПК 5.2. Осуществляет смену постельного белья и полотенца в сроки, предусмотренные правилами пользования и внутреннего распорядка в гостинице, убирает постели.

ПК 5.3. Принимает номер от проживающих при их выезде.

ПК 5.4. При обнаружении порчи имущества и оборудования проживающими сообщает старшей горничной или дежурному по этажу.

ПК 5.5. Принимает от проживающих заказы на бытовые услуги и обеспечивает их своевременное выполнение.

ПК 5.6. Соблюдает правила техники безопасности, этические нормы общения с проживающими; о всех недостатках в поведении последних, докладывает своему непосредственному начальнику.

### **Региональные компетенции выпускника:**

**РК 01.** Владеть знаниями русского языка и культуры речи.

**РК 02.** Владеть основами предпринимательской деятельности.

**РК 03.** Использовать энергоэффективные и энергосберегающие технологии и оборудование в производственной сфере и быту

**РК 04.** Владеть иностранным языком на профессиональном уровне.

**РК 05.** Владеть основами экскурсионных услуг / основами санаторно-курортного дела.

## **РАЗДЕЛ 3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Частное профессиональное образовательное учреждение Тюменского областного союза потребительских обществ «Тюменский колледж экономики, управления и права» (далее – колледж) располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база колледжа соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация ООП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Реализация ООП осуществляется на русском языке.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

Кабинеты:

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

менеджмента и управления персоналом;

правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;

экономики и бухгалтерского учета;

инженерных систем гостиницы и охраны труда;

безопасности жизнедеятельности;

организации деятельности службы бронирования;

организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей;

организации продаж гостиничного продукта.

Лаборатории и тренинговые кабинеты:

информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

гостиничный номер;

служба приема и размещения гостей;

служба бронирования гостиничных услуг;

служба продажи и маркетинга.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

ООП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ООП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во

время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает ООП в соответствии с ФГОС СПО. Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание образовательной программы, разработанной колледжем совместно с заинтересованными работодателями.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным [законом](#) от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

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

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

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 11 недель, в том числе две недели в зимний период.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед. промежуточная аттестация – 2 нед. каникулы – 11 нед.

При реализации ООП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов после изучения соответствующих междисциплинарных курсов. Цели, задачи и формы отчетности определяются программами по каждому виду практики.

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

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация ООП обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. 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.

## **РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **4.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

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

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

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

Частное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменского областного союза потребительских обществ  
«Тюменский колледж экономики, управления и права»  
(ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»)

**СОГЛАСОВАНЫ**  
протокол заседания  
педагогического совета  
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»  
от 30 августа 2021 № 1

**УТВЕРЖДЕНЫ**  
приказом директора  
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»  
от 31 августа 2021 № 42-О

Изменения к программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис  
(квалификация: менеджер)  
группа: ГС-20-10

на 2021 – 2022 учебный год:

1) из п. 1.2. Нормативные основания для разработки ООП СПО исключить Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

2) актуализировать информационное обеспечение реализации программ по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с обеспеченностью образовательного процесса на текущий год.