

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

ПРИНЯТО

Учебно-методической комиссией
факультета среднего
профессионального образования
Протокол № 7 от «24» апреля

УТВЕРЖДАЮ

проректора по учебной,
научно-исследовательской работе и
молодежной политике



ФГОУ ВПО Ставропольский ГАУ,
проректор

И.В. Атанов

25 апреля 2023 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
базовый уровень подготовки**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Социально-экономический профиль

Квалификация выпускника
Специалист по гостеприимству

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок обучения **2 года 10 месяцев**

Организация разработчик ООП:

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования «Ставропольский
государственный аграрный
университет»

Экспертные организации:

ООО «Парк Отель Ставрополь»

2023 год

Основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12 декабря 2022 г. № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство».

ООП СПО 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.

Программа согласована:

Директор ГК
«Парк Отель Ставрополь»



Г.А. Скорых

Руководитель образовательной
программы, ассистент кафедры
туризма и сервиса

И.Д. Шахраманян

Декан факультета среднего
профессионального образования,
канд. филологических наук, доцент

О.С. Гаврилова

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	10
4.3. Личностные результаты	19
Раздел 5. Структура образовательной программы	22
5.1. Учебный план	22
5.2. Календарный учебный график	22
5.3. Рабочая программа воспитания	22
5.4. Календарный план воспитательной работы	22
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	23
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	23
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	27
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.	28
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	28
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	29
7. Характеристика социокультурной среды университета	30
8. Организации образовательного процесса по основной программе подготовки специалиста среднего звена для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	31
9. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	32
10. Разработчики основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена	34

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее ООП СПО) – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12 декабря 2022 г. № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство».

ООП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности. Имеет своей целью формирование общих и профессиональных компетенций и развитие у студентов профессионально значимых личностных качеств.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

1.2. Нормативно-правовые основания для разработки основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 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 Министерства просвещения Российской Федерации от 12 декабря 2022 г. № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство»;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «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».
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».
- Локальные акты, регламентирующие порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

Цикл ОГСЭ – Общий гуманитарный и социально-экономический цикл¹

Цикл ЕН – Математический и общий естественнонаучный цикл²

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте

в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «Специалист по туризму и гостеприимству».

Выпускник образовательной программы по квалификации «Специалист по туризму и гостеприимству» осваивает общий³ вид деятельности: Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства.

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации

на следующие виды деятельности

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Туроператорские и турагентские услуги	Предоставление туроператорских и турагентских услуг
Экскурсионные услуги	Предоставление экскурсионных услуг
Гостиничные услуги	Предоставление гостиничных услуг
Услуги предприятия питания	Предоставление услуг предприятия питания

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

Формы обучения: очная

¹ Заполняется только для программ подготовки специалистов среднего звена.

² Заполняется только для программ подготовки специалистов среднего звена.

³ Общий вид деятельности является обязательным к освоению при выборе любой направленности.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: «Специалист по туризму и гостеприимству» – 1800 - 2952 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: «Специалист по туризму и гостеприимству» – 1 год 2 месяца - 1 год 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы

у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>составлять план действия</p> <p>определять необходимые ресурсы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>реализовывать составленный план</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>основные источники информации и ресурсы д</p>

		<p>ля решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач</p> <p>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>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>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 знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной</p>

		<p>деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности</p> <p>основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
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	<p>Умения:</p> <p>описывать значимость своей специальности</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания:</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать	<p>Умения:</p>

	сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>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>Умения:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p>Знания:</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p>

		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

4.2. Профессиональные компетенции

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	Навыки:
		Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
		Использовать технику переговоров, устного 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 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
ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Навыки:
	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
	Умения:
	Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов
	Знания:
	Основы трудового законодательства Российской Федерации
	Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников
	Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг
	Программное обеспечение деятельности туристских организаций
	Основы делопроизводства
ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Навыки:
	Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
	Умения:
	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)
	Знания: 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
	ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	Навыки:
		Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры
		Умения:
		Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры
		Знания: 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
Предоставление туроператорских и турагентских услуг (по выбору)		ПК 2.1. Оформлять и обрабатывать заказы клиентов
	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
	Умения:
	Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов, транспортными компаниями, meet-компаниями
	Владеть культурой межличностного общения
	Владеть техникой переговоров, устного общения с клиентом, включая телефонные переговоры
	Владеть техникой количественной оценки и анализа информации
	Владеть методикой хранения и поиска информации
	Вести документацию, хранение и извлечение информации
	Пользоваться компьютерными программами бронирования туров
	Осуществлять контроль за своевременным выполнением заказа
	Собирать, обрабатывать и анализировать статистические данные
	Формировать банки данных
	Знания: 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 организаций
	Этику делового общения
	Основы делопроизводства
	Правила внутреннего трудового распорядка
	Правила по охране труда и пожарной безопасности
ПК 2.2. Координировать работу по реализации заказа	Навыки:
	Координация работы подразделений туроператора, задействованных в реализации заказа
	Умения:
	Координировать работу подразделений туроператора, задействованных в реализации заказа
	Знания: 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 организаций
		Этику делового общения
		Основы делопроизводства
		Правила внутреннего трудового распорядка
		Правила по охране труда и пожарной безопасности
Предоставление экскурсионных услуг (по выбору)	ПК 2.1. Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах	Навыки:
		Консультирования клиентов по правилам оформления и приема заказов на экскурсионные услуги
		Получения, учёта и оформления заказов на экскурсии
		Формирования экскурсионных групп в соответствии с поступившими заказами
		Поддержания контактов с туристскими информационными центрами
		Координации работы подразделений по реализации заказов на экскурсионные услуги
		Ведения информационной базы данных о реализуемых заказах на экскурсионные услуги
		Контроля реализации заказов на экскурсионные услуги
		Ведения отчетности о реализованных заказах на экскурсионные услуги
		Определения и уточнения тематики программ экскурсионного обслуживания
		Отбора и изучения экскурсионных объектов
		Отбора объектов

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

	персональных данных
	Использовать технологии компьютерной обработки заказов на экскурсионные услуги
	Работать с документами, составлять отчеты по итогам реализации заказов на экскурсионные услуги
	Организовывать деятельность по хранению и обработке персональных данных
	Проводить оценку состояния рынка экскурсионных услуг
	Организовывать контроль на разных этапах разработки программ экскурсионного обслуживания
	Корректировать программы экскурсионного обслуживания с учетом изменения условий их реализации
	Определять необходимость использования технических средств для разработки программ экскурсионного обслуживания
	Составлять программы экскурсионного обслуживания
	Организовывать взаимодействие с предпринимателями и организациями, предоставляющими услуги по программе 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
	Организация питания туристов

	(экскурсантов)
	Знания: 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)
	Локальные нормативные акты организации, регламентирующие осуществление экскурсионной деятельности
	Функции структурных подразделений экскурсионного бюро
	Основы делопроизводства
	Требования к оформлению и учету заказов на экскурсии
	Порядок контроля прохождения и выполнения заказов на экскурсии
	Структура и состав информации, содержащейся в электронной путевке
	Технология компьютерной обработки заказов на экскурсии
	Иностранный язык в объеме, необходимом для консультирования туристов по оформлению заказов на экскурсионные услуги
	Этика межкультурного и делового общения
	Туристский потенциал населенного пункта (района)
	Теоретические основы экскурсионной деятельности
	Этика и культура межличностного общения
	Правила оказания первой помощи и обеспечения безопасности, порядок действий в чрезвычайной ситуации
ПК 2.2. Сопровождать туристов при прохождении	Навыки: Организации сопровождения

маршрута туризма)	(по видам	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 маршруту экскурсии, соблюдением расписания экскурсии
Осуществления коммуникации с туристами (экскурсантами), их консультирование по маршруту экскурсии		

	Разработки и планирования маршрута (по видам туризма)
	Технической подготовки туристов перед прохождением маршрута
	Сбора и анализа информации о физико-географических и социально-культурных особенностях района маршрута (по видам туризма)
	Анализа и оценки опасностей и рисков предполагаемого маршрута, включая оценку погодных-климатических условий (по видам туризма)
	Составления подробного плана маршрута (по видам туризма)
	Планирования запасных вариантов прохождения маршрута (по видам туризма)
	Разработки общего плана-графика прохождения маршрута (по видам туризма)
	Разработки плана действий при возникновении чрезвычайной ситуации или несчастном случае в группе (по видам туризма)
	Разработки тактического плана прохождения технически сложных участков маршрута (по видам туризма)
	Разработки запасных вариантов прохождения маршрута (по видам туризма)
	Разработки организационных, тактических и технических действий по снижению и профилактике различных видов опасностей и рисков, включая восхождение и спуск с маршрута (по видам туризма)
	Планирование мест размещения и способов организации временных и стационарных лагерей (по видам туризма)
	Сопровождения регистрации туристских групп и туристов в территориальных органах Министерства Российской Федерации по делам

	гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий или в службах спасения
	Подготовки снаряжения (по видам туризма)
	Разработки списков необходимого личного и общественного снаряжения (по видам туризма)
	Проверки личного и общественного снаряжения перед выходом на маршрут (по видам туризма)
	Планирования питания и питьевого режима на маршруте (по видам туризма)
	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)
	Проведения инструктажа клиентов по правилам безопасности перед выходом на маршрут (по видам туризма)
	Планирования связи на маршруте, проверка исправности средств связи
	Обеспечения связи между экипажами транспортных средств
	Планирования мероприятий по минимизации негативного воздействия на природу
	Проведения инструктажа клиентов о возможных опасностях и рисках, правилах поведения и безопасности во время прохождения маршрута (по видам туризма)
	Лидирования и замыкания группы на всех этапах маршрута (на восхождениях и спусках, на подходах к маршрутам и отходах от них) (по видам туризма)

	Налаживания переправ через горные реки, включая выбор тактики, техники движения и способов организации страховки на переправах
	Лидирования и страховки клиента или группы на технически сложных или опасных участках маршрута (по видам туризма)
	Синхронизации гребли, команды и их применения при прохождении маршрута
	Управления судном в препятствиях с вертикальными и горизонтальными циркуляциями, пульсациями потока, сбоями струй, валами и другими неупорядоченными течениями
	Управления выбранными для прохождения средствами сплава: байдарками, катамаранами, рафтами
	Ремонта снаряжения в случае его повреждения (по видам туризма)
	Планирования и помощи в организации кормления лошадей
	Чистки и седловки лошадей
	Оценки состояния лошади перед выходом на маршрут
	Ухода за лошастью
	Осмotra 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 приемы, формы и методы проведения экскурсий
	Составлять методическую разработку экскурсии
	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 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 специфики предполагаемого маршрута (по видам туризма)
	Кататься на горных лыжах или сноуборде по неподготовленным горным склонам в любых снежных условиях
	Передвигаться и лидировать на горном рельефе любых видов (травянистых и осыпных склонах, скальном, ледово-снежном и комбинированном рельефе)
	Организовывать движение и обеспечивать страховку клиента или группы на горном рельефе любых видов (травянистых и осыпных склонах, скальном, ледово-снежном и комбинированном рельефе)
	Передвигаться по закрытым ледникам
	Пользоваться техническими приемами спасения из ледовых трещин
	Переправляться через горные реки, включая выбор тактики, техники движения и способов организации страховки на переправах
	Обучать гребковой технике: прямой и обратный гребки,

	<p>дуговые прямой и обратный гребки, одиночное и параллельное притяжение, безпорная 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</p>

	использованием подручных средств
	Организовывать аварийные бивуаки
	Ремонтировать все виды снаряжения
	Обслуживать транспортные средства, определять неисправности и проводить мелкий ремонт
	Знания:
	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)
	Локальные нормативные акты организации, регламентирующие осуществление экскурсионной деятельности
	Функции структурных подразделений экскурсионного бюро
	Основы делопроизводства
	Требования к оформлению и учету заказов на экскурсии
	Порядок контроля прохождения и выполнения заказов на экскурсии
	Структура и состав информации, содержащейся в электронной путевке
	Технология компьютерной обработки заказов на экскурсии
	Иностранный язык в объеме, необходимом для консультирования туристов по оформлению заказов на экскурсионные услуги
	Этика межкультурного и делового общения
	Туристский потенциал населенного пункта (района)
	Теоретические основы экскурсионной деятельности

		<p>Этика и культура межличностного общения</p> <p>Правила оказания первой помощи и обеспечения безопасности, порядок действий в чрезвычайной ситуации</p>
Предоставление гостиничных услуг (по выбору)	ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей	Навыки:
		Оказания помощи в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному 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 и 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 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 и 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
	Умения:
	Предоставлять гостям информацию о службах и 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 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
	Знания:
	Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг
	Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов
	Технологии организации процесса питания
	Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
	Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала
	Теория межличностного и делового общения,

	переговоров, конфликтологии малой группы
	Гостиничный маркетинг и технологии продаж
	Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения
	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда
	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
	Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения
	Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения
	Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме
	Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей
	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
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия	Навыки:
	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
	Умения:
	Анализировать результаты деятельности служб питания, приема и размещения, и номерного фонда, а также потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению
	Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса
Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов служб питания, приема и	

	размещения, номерного фонда
	Контролировать последовательность применения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте, при работе с инвентарем, стационарным оборудованием, сейфами, хранилищами и другим оборудованием
	Знания:
	Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг
	Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов
	Технологии организации процесса питания
	Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
	Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала
	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
	Гостиничный маркетинг и технологии продаж
	Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения
	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда
	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
	Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения
	Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения
	Правила проведения расчетов с гостями гостиничного

	<p>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, используемых в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>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>Навыки:</p> <p>Помощь в получении услуг по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и 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</p>

	<p>котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения</p>
	<p>Информирования гостей о службах 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>Умения:</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 котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения</p>
	<p>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>Знания:</p>
	<p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении</p>

	гостиничных услуг
	Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов
	Технологии организации процесса питания
	Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
	Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала
	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
	Гостиничный маркетинг и технологии продаж
	Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения
	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда
	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
	Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения
	Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения
	Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме
	Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей
	Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения
	Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного

	<p>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, используемых в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>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>Навыки:</p> <p>Оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных</p> <p>Распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных</p> <p>Планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса</p> <p>Координации и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p> <p>Стимулирования подчиненных и реализация мер по обеспечению их лояльности</p> <p>Организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте</p> <p>Умения:</p>

	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
	Знания:
	Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг
	Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов
	Технологии организации процесса питания
	Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
	Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала
	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
	Гостиничный маркетинг и технологии продаж
	Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения

	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда
	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
	Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения
	Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения
	Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме
	Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей
	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
Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	Навыки:
		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 на доставку
		Предоставление информации об организации питания
		Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания
		Умения:
		Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения
		Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и 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
		Знания:
		Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
		Основы трудового законодательства Российской Федерации
		Основы организации деятельности предприятий питания
		Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
Теории мотивации персонала и его психологические		

	особенности
	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
	Технологии производства на предприятиях питания
	Требования охраны труда на рабочем месте
	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы
	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
	Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания
	Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции
	на вынос и доставку
	Правила регистрации заказов на бронирование столиков и 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 ресторанного этикета и требования ресторанного 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 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 к 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 с 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 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 культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
	Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
	Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
	Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
	Техника продаж и презентации блюд и напитков
	Правила и очередность подачи блюд и напитков
	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
	Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов,

	ресторанных аксессуаров, инвентаря
	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
	Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в 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,

	<p>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>
ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	<p>Навыки:</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</p>

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

	и выполнения регламентов производственной службы
	Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте
	Знания:
	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
	Основы трудового законодательства Российской Федерации
	Основы организации деятельности предприятий питания
	Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
	Теории мотивации персонала и его психологические особенности
	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
	Технологии производства на предприятиях питания
	Требования охраны труда на рабочем месте
	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы
	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
	Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания
	Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции
	на вынос и доставку
	Правила регистрации заказов на бронирование столиков и 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 ресторанного этикета и требования ресторанного 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 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 к 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 с напитками
	Методы сервировки и оформления для подачи свежеежатых соков и безалкогольных напитков
	Правила хранения приготовленных свежеежатых 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 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 культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания
	гостей организации питания
	Правила создания и

	редактирования заказа в специализированных
	программах по приему и оформлению заказов
	Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
	Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
	Техника продаж и презентации блюд и напитков
	Правила и очередность подачи блюд и напитков
	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
	Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
	Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в 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 полуфабрикатов, используемых при
	приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
	Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре
	Методы разрешения конфликтных ситуаций
	Техника продаж и презентации напитков
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
	Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания
	Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях
	Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании
	Правила эксплуатации

	контрольно-кассовой техники и POS терминалов
	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
ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Навыки:
	Встреча и приветствие гостей в организации питания
	Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах
	Размещение гостей за столом в зале организации питания
	Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
	Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей
	Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)
	Подача блюд и напитков гостям организации питания
	Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов
	Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания
	Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей
	Приготовление заготовок для напитков
	Приготовление свежевыжатых соков
	Реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков
	Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки
	Прием, оформление и

	уточнение заказа гостей организации питания
	Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков
	Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания
	Досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания
	Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания
	Подача блюд и напитков гостям организации питания
	Замена использованной посуды, приборов и столового белья
	Оформление витрины и барной стойки
	Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания
	Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной 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 свежавыжатые 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 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
	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)
	Проводить оформление счета для оплаты
	Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов

	Порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания
	Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками
	Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки
	Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах
	Предоставлять счет гостям организации питания
	Принимать оплату в наличной и безналичной формах
	Оформлять возврат оформленных платежей
	Формировать кассовые отчеты в специализированных программах
	Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей
	Проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания
	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания
	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания
	Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания
	Подавать гостям меню организации питания
	Умения:

	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных
	продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок
	Презентовать напитки с элементами бармен-шоу
	Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре
	Ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре
	Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок
	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков
	установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков
	Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков
	Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков
	Презентовать гостям блюда и напитки при подаче
	Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей
	Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей
	Разрешать конфликтные ситуации

	<p>Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с</p>
	<p>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 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 питания</p>
	<p>Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания</p>
	<p>Знания:</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>

	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы
	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
	Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания
	Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку
	Правила регистрации заказов на бронирование столиков и 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 ресторанного этикета и требования ресторанного 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 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 к 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 с 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 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 культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
	Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
	Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
	Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
	Техника продаж и презентации блюд и напитков
	Правила и очередность подачи блюд и напитков
	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
	Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
	Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов

	и дижестивов
	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 полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила

		учета и выдачи продуктов
		Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре
		Методы разрешения конфликтных ситуаций
		Техника продаж и презентации напитков
		Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
		Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания
		Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях
		Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании
		Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов
		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
	ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Навыки:
		Составление документации, отчетов посредством специализированных программ
		Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования
		Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания
		Подготовка помещения и 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
	Умения:
	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 вручную и на подносе
	Сортировать использованную столовую посуду и приборы
	Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в 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 оформлять списание алкогольной продукции
	Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета
	Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
	Знания:
	Законодательство Российской Федерации, регулирующее

	деятельность предприятий питания
	Основы трудового законодательства Российской Федерации
	Основы организации деятельности предприятий питания
	Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
	Теории мотивации персонала и его психологические особенности
	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
	Технологии производства на предприятиях питания
	Требования охраны труда на рабочем месте
	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы
	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
	Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания
	Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку
	Правила регистрации заказов на бронирование столиков и 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 ресторанного этикета и требования ресторанного 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 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 к 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 с 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 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 культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
	Правила создания и редактирования заказа в специализированных
	программах по приему и оформлению заказов
	Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
	Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
	Техника продаж и презентации

	блюд и напитков
	Правила и очередность подачи блюд и напитков
	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
	Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
	Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в 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 полуфабрикатов, используемых при приготовлении
	напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
	Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре
	Методы разрешения конфликтных ситуаций
	Техника продаж и презентации напитков
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
	Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания
	Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях
	Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании
	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов
	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
Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников		

5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план.

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Квалификация: специалист по гостеприимству (Приложение 1)

			Формы пром. атт.			Итого акад. часов							Объём ОП		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра				
															С е м е с т р 1	С е м е с т р 2	С е м е с т р 3	С е м е с т р 4	С е м е с т р 5			С е м е с т р 6	С е м е с т р 7	С е м е с т р 8
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	И т о г о	И т о г о	И т о г о	И т о г о	И т о г о	И т о г о	И т о г о	Код	Наименование	
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1476	1476	1276	1276	182	18		100%	0%	612	864								
СОО.Среднее общее образование						1476	1476	1276	1276	182	18		1476		612	864								
+	ОУП	Обязательные учебные предметы	222		11122 22222 222	1207	1207	1090	1090	105	12	-	1207		505	702							61	Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин
+	ОУП.01	Русский язык			2*	78	78	74	74	4		-	78		32	46							61	Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин

+	ОУП.02	Литература			2*	78	78	74	74	4		-	78		3 2	4 6											61	Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин
+	ОУП.03.У	Математика	2		1	273	273	224	224	45	4	-	273		1 2 3	1 5 0											65	Цикловая комиссия математических и информационных технологий
+	ОУП.04	Иностранный язык			2	117	117	112	112	5		-	117		4 8	6 9											61	Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин
+	ОУП.05	Информатика			2	78	78	74	74	4		-	78		3 2	4 6											65	Цикловая комиссия математических и информационных технологий
+	ОУП.06	Физика			2	78	78	74	74	4		-	78		3 2	4 6											65	Цикловая комиссия математических и информационных технологий
+	ОУП.07	Химия			2*	40	40	36	36	4		-	40		1 6	2 4											61	Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин
+	ОУП.08	Биология			2*	40	40	36	36	4		-	40		1 6	2 4											61	Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин

+	ОУП.09	История			2	78	78	74	74	4	-	78			3 2	4 6																				61	Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин
+	ОУП.10.У	Обществознание	2		1	117	117	102	102	11	4	-	117			4 8	6 9																			61	Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин
+	ОУП.11.У	География	2		1	112	112	100	100	8	4	-	112			4 6	6 6																			61	Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин
+	ОУП.12	Физическая культура			2	78	78	74	74	4	-	78			3 2	4 6																				61	Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин
+	ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности			2	40	40	36	36	4	-	40			1 6	2 4																				61	Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин
+	ДУПКВ	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору			22	269	269	186	186	77	6	-	269			1 0 7	1 6 2																			61	Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин
+	ДУПКВ.01	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации /			2*	44	44	38	38	6	-	44			1 6	2 8																				61	Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин

5.2. Календарный учебный график (Приложение 2)

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	1-5	6-12	13-19	20-26	1-7	8-14	15-21	22-28	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31		
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17				
I																																																				
II																																																				
III																																																				
IV																																																				
V																																																				

Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5			Итого				
	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	Сем. 9	Сем. А	Всего					
Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	23	3/6	40	3/6		19	24	43	19	24	43	1		1	1		1	128	3/6
Э Промежуточная аттестация		3/6	3/6																	3/6
К Каникулы	2	9	11		9	9														20
Итого	19	33	52	19	33	52	19	24	43	1		1	1		1	1		1	149	
Студентов	50																			
Групп	2																			

5.3. Рабочая программа воспитания.

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

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

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1 Требования к материально-техническому обеспечению

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

Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности;
- менеджмента и управления персоналом;
- основ маркетинга;
- правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
- экономики и бухгалтерского учета;
- инженерных систем гостиницы;
- предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса;
- организации деятельности сотрудников службы приема, размещения;
- организации деятельности сотрудников службы питания;
- организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж;
- математики;
- естественнонаучных дисциплин;
- для групповых и индивидуальных консультаций;
- текущего контроля и промежуточной аттестации;
- для самостоятельной работы.

Лаборатории:

- учебный гостиничный номер «Тренинговый центр «Отельер»;
- учебный ресторан «Студия техники и технологии сервисного обслуживания «Ресторатор»»

Тренажеры, тренажерные комплексы:

- стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования.

Спортивный комплекс

- Спортивный зал
- Электронный стрелковый тир

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актный зал

База учебной практики по специальности:

- Лаборатории: учебный гостиничный номер «Тренинговый центр «Отельер»»;
- учебный ресторан «Студия техники и технологии сервисного обслуживания «Ресторатор»»»
- Учебная аудитория (кабинет)

База производственной практики по специальности:

- Организации, направления деятельности, которых соответствуют профилю подготовки обучающихся: предприятия гостинично-ресторанной индустрии

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, баз практики по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Перечень материально-технического обеспечения необходимый для реализации ООП, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория: учебный гостиничный номер «Тренинговый центр «Отельер» (стандарт с одной кроватью)»

Кровать двухместная – 1 штука

Прикроватная тумбочка – 2 штуки

Настольная лампа (напольный светильник) – 2 штуки

Бра – 2 штуки

Мини

– бар

Стол

Кресло

Стул

Зеркало

Телефон

Верхний светильник

Кондиционер

Телевизор

Гладильная доска

Утюг

Будильни

к

Погодная

станция

Душевая кабина

Унитаз

Раковина

Зеркало

Одеяло – 2 штуки
Подушка – 6 штук
Покрывало – 1 штука
Комплект постельного белья – 4 комплекта
Шторы
Укомплектованная тележка горничной
Ершик для унитаза
Ведерко для мусора
Держатель для туалетной бумаги
Стакан
Полотенце для лица – 2 штуки
Полотенце для тела – 2 штуки
Полотенце для ног – 2 штуки
Салфетка на раковину 2 упаковки
Полотенце коврик – 2 штуки
Индивидуальные косметические принадлежности.

Лаборатория: учебный ресторан «Студия техники и технологии сервисного обслуживания «Ресторатор»:

Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья;

Кофемашина
Машина посудомоечная
Салат-бар
Шкаф винный

Тренажерный комплекс «Стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования»:

Комплексная автоматизированная система управления отелем Opera (Fidelio)
Персональный компьютер
Стойка ресепшн
Телефон
Многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс) Сейф
POS-терминал
Шкаф для папок
Лотки для бумаги

6.1.2.2. Оснащение кабинетов

Кабинет социально-экономических дисциплин

Оснащен оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска, книжный шкаф, стенды, дидактический материал; техническими средствами обучения: компьютер с установленным программным обеспечением, интерактивная доска, мультимедийный проектор.

Кабинет экономики и бухгалтерского учета гостиничного предприятия

Оснащен оборудованием: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, магнитно-маркерная учебная доска, наглядные пособия, бланковая документация, нормативно-законодательные документы, учебно-методическая документация; техническими средствами обучения: компьютер с установленным программным обеспечением, мультимедийное оборудование; калькуляторы.

Кабинет организации и технологии работ гостиничных служб

Оснащен оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, магнитно-маркерная учебная доска, рабочее место преподавателя, комплекты заданий для тестирования и контрольных работ. Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением Microsoft Office; мультимедиа- проектор.

Кабинет иностранного языка

Оснащен оборудованием: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, магнитно-маркерная учебная доска, наглядные пособия, учебно-методическая документация; техническими средствами обучения: компьютер с установленным программным обеспечением Microsoft Office, мультимедийное оборудование, аудио-колонки.

Кабинет безопасности жизнедеятельности

Оснащен оборудованием: специализированная мебель на 22 посадочных мест, компьютеры – 4 шт., преподавательский стол, классная доска, информационные стенды «Первая помощь пострадавшим», «Защита населения в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени» робот-тренажер по отработке навыков оказания первой помощи пострадавшим, технические средства пожаротушения, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Кабинет менеджмента и управления персоналом в гостиничном деле

Оснащен оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска; техническими средствами обучения: персональным компьютером с установленным программным обеспечением Microsoft Office, мультимедийным проектором и экраном.

Кабинет гуманитарных дисциплин

Оснащен оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска, книжный шкаф, стенды, дидактический материал; техническими средствами обучения: компьютер с установленным программным обеспечением, интерактивная доска, мультимедийный проектор.

Кабинет Информационные технологии в профессиональной деятельности

Оснащен оборудованием: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся, 14 рабочих станций, имеющих подключение к локальной и глобальной сети Internet.

Кабинет для групповых и индивидуальных консультаций

Оснащен оборудованием: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся, рабочее место преподавателя, мультимедийное оборудование, выход в интернет и корпоративную сеть университета

Кабинет текущего контроля и промежуточной аттестации

Оснащен оборудованием: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся, мультимедийное оборудование, выход в интернет и корпоративную сеть университета

Кабинет для самостоятельной работы

Читальный зал научной библиотеки оснащен оборудованием: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях Университета, оборудование, инструменты, расходные материалы которых, обеспечивают выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудование и инструменты, используемые при проведении чемпионатов World Skills и указанные в инфраструктурных листах конкурсной документации World Skills по компетенции «Администрирование отеля».

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и обеспечивает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Реализация ООП специальности 43.02.14 Гостиничное дело обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ООП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся имеют возможность выхода в сеть Интернет.

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий. При реализации образовательной программы возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

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.

Библиотечный фонд университета регулярно пополняется печатными и электронными изданиями по дисциплинам всех учебных циклов.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Регулярно оформляется подписка на журналы и газеты профессиональной направленности.

Перечень используемых Интернет-ресурсов приведен в рабочих учебных программах дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы подготовки специалиста среднего звена.

Научная библиотека Ставропольского ГАУ оснащена необходимым телекоммуникационным оборудованием, средствами связи, электронным оборудованием, имеет свободный доступ в сеть Интернет, использует технологии Wi-Fi. Для самостоятельной работы обучающихся функционируют 7 читальных залов, 750 посадочных мест (включая библиотеки общежитий), из них - 165 автоматизированных рабочих мест с доступом к сети «Интернет» и электронно-образовательной среде университета, 71 единица - копировальной, множительной техники.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом из любой точки сети «Интернет» к ресурсам электронно-библиотечных систем:

- ЭБС «Лань»
- ЭБС Znanium.com
- ЭБД РГБ
- ЭБС Юрайт
- ООО «Научная электронная библиотека» SCIENCEINDEX
- ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE
- Реферативная электронная база Scopus
- WebofScience
- ПО «Антиплагиат»
- ЭБС «Ставропольский государственный аграрный университет».

Электронная библиотека университета, включающая в себя доступы к ресурсам, виртуальные услуги и информационные материалы формируется на едином портале Научной библиотеки <http://bibl.stgau.ru/>. На сайте библиотеки сформирована система «Единого поискового окна», которая объединяет поиск по собственным и внешним ресурсам Научной библиотеки.

Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочнобиблиографические и периодические издания. Фонд периодических изданий содержит свыше 760 названий печатных периодических изданий и более 6 тыс. наименований Российских и международных электронных периодических изданий.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены автоматизированными рабочими местами с установленным на них программным обеспечением экранного доступа «Jaws for Windows 15.0 Pro», которое позволяет преобразовывать в речевой файл электронные и печатные издания. Заключено соглашение о сотрудничестве и совместной деятельности (от 25.06.2012г.) со Ставропольской краевой библиотекой для слепых и слабовидящих имени В. Маяковского.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

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

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

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

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 08 Финансы и экономика и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получили дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 08 Финансы и экономика, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 08 Финансы и экономика, в общем числе педагогических работников, реализующих профессиональные модули образовательной программы составляет не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы⁴

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

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

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА

В университете сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, созданы условия для развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Формирование социокультурной среды направлено на:

- создание условий для эффективного взаимодействия всех участников образовательного процесса, формирование корпоративной культуры;
- содействие развитию личности в её социализации, освоения практики социального функционирования, социокультурного опыта;
- развитие у студента способности выделять собственную цель, соотносить поставленную цель и условия её достижения, строить программу действий в соответствии с собственными возможностями, различать виды ответственности внутри собственной образовательной работы;
- создание условий для полноценного раскрытия духовных устремлений студентов, их творческих способностей, для формирования гражданской позиции, социально значимых ценностей, гражданских и профессиональных качеств, ответственности за принятие решений.

Социокультурная среда университета представляет собой совокупность концептуальных, содержательных, кадровых, организационных и методических ресурсов, направленных на создание гуманитарной среды в учебном заведении, которая обеспечивает развитие общекультурных компетенций обучающихся.

⁴ Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

В университете действует 21 клуб по интересам, более 26 спортивных секций, при штабе «Аграрий» работает 14 специализированных студенческих отрядов (в том числе «Отельер» и «ресторатор»).

Значительный вклад в воспитательную работу вносит научная библиотека университета. Регулярно проводятся выставки, способствующие культурному, духовнопатриотическому развитию личности студента и пропаганде здорового образа жизни, профилактике негативных социальных явлений: «Мы - за здоровый образ жизни!», конкурс стенных газет на тему: «Нет табачному дыму!» и «Я выбираю мир без курения!»; конкурс на лучший знак «Зона без курения»; конкурс презентаций «Курить – здоровью вредить»; оформление книжных выставок по пропаганде здорового образа жизни и вреде курения; Оформление уголков здоровья или информационных стендов, содержащих информацию по пропаганде здорового образа жизни и т.д.

Большое значение в воспитательной работе имеет деятельность музея, университета. Здесь можно познакомиться с историей и традициями университета, многое узнать о выдающихся людях непосредственно участвующих во многих событиях: ветеранах Великой Отечественной войны, передовиках производства, выпускниках университета.

Информация о проведении внеучебной работы размещается на сайте университета и непосредственно страницах факультетов и иных структурных подразделения. Активно в этом направлении используются социальные сети. Объявления о проводимых мероприятиях и их социальной значимости размещаются на информационных стендах факультета. Кураторы академических групп знакомят студентов с расписанием предстоящих мероприятий и организуют их участие.

Созданные в университете условия позволяют добиться высоких результатов в развитии студентов, способствуют укреплению нравственных, гражданских, профессиональных, общекультурных качеств обучающихся.

8. ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обеспечения образования инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена, индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья. Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе программ подготовки специалистов среднего звена, адаптированных для обучения указанных обучающихся. Обучение по программе подготовки специалистов среднего звена инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется факультетом СПО с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В университете создаются специальные условия для получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Под специальными условиями понимаются условия обучения таких обучающихся,

включающие в себя использование адаптированных ООП и специальных методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ООП инвалидами и обучающимися с ОВЗ.

В целях доступности получения образования по ООП для инвалидов и лиц с ОВЗ университетом обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ОВЗ по зрению:

а) наличие альтернативной версии официального сайта университета в сети

«Интернет» для слабовидящих;

б) размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) расписания учебных занятий (расписание может быть выполнено крупным рельефноконтрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) или продублировано шрифтом Брайля);

в) присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

г) обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

д) обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего

собаку-поводыря, к зданию университета;

- для инвалидов и лиц с ОВЗ по слуху:

а) дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество определяются с учетом размеров помещения);

б) обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

- для инвалидов и лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, обеспечивается возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения университета, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, расширенных дверных проемов).

Образование инвалидов и обучающихся с ОВЗ может быть организовано как в академических группах совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или индивидуально. Обучение данной категории лиц в отдельных группах или индивидуально организуется на основании письменного заявления.

При получении образования по ООП инвалидам и обучающимся с ОВЗ предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная

учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

9. ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Для контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся формируются фонды оценочных средств и используются для проведения: текущего контроля успеваемости; промежуточной аттестации обучающихся; государственной итоговой аттестации обучающихся. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация по специальности проводится в виде демонстрационного экзамена и форме защиты дипломной работы.

Демонстрационный экзамен направлен на демонстрацию обучающимися освоенных в ходе обучения общих и профессиональных компетенций при решении задач профессиональной деятельности.

Оценивание выполнения заданий осуществляется с учетом требований ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, профессиональных стандартов.

Результаты выполнения практических заданий оцениваются с использованием основных и штрафных целевых индикаторов.

При оценке заданий осуществляется начисление основных баллов за выполнение заданий, начисление штрафных баллов за нарушения при выполнении заданий, формирование сводных результатов, перевод результатов в оценку.

Результаты выполнения заданий каждого уровня оцениваются по 100-балльной шкале.

Оценка за выполнение задания I уровня «Тестирование» определяется простым суммированием баллов за правильные ответы на вопросы.

Оценивание выполнения заданий II уровня «Решение практико-ориентированных профессиональных задач» осуществляется в соответствии с основными целевыми индикаторами: качество выполнения отдельных задач задания; качество выполнения задания в целом; скорость выполнения задания (в случае необходимости применения) и штрафными целевыми индикаторами: нарушение условий выполнения задания, негрубые нарушения технологии выполнения работ.

Оценка за демонстрационный экзамен определяется суммированием баллов, полученных экзаменуемым на двух этапах, с приоритетом оценки за выполнение заданий II уровня «Решение практико-ориентированных профессиональных задач». Баллы, набранные на этапе «Тестирование» пересчитываются в общую оценку с коэффициентом 0,3. Баллы, набранные на

этапе «Решение практико-ориентированных профессиональных задач» пересчитываются в общую оценку с коэффициентом 0,7.

Процедура перевода общего количества набранных баллов в оценку осуществляется исходя из следующих критериев:

Количество набранных баллов	Оценка
набрано 50 баллов и менее	«неудовлетворительно»
набрано от 51 до 68 баллов	«удовлетворительно»
набрано от 69 до 84 баллов	«хорошо»
набрано от 85 до 100 баллов	«отлично»

На втором этапе государственной итоговой аттестации проводится защита выпускной квалификационной (дипломной) работы

Защита является завершающим этапом выполнения студентом дипломной работы. К защите выпускной квалификационной (дипломной) работы допускаются лица, завершившие полный курс обучения, успешно прошедшие процедуру демонстрационного (государственного) экзамена в соответствии с ФГОС СПО и представившие выпускную квалификационную (дипломную) работу с отзывом руководителя в установленный срок.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной (дипломной) работы учитываются доклад студента по каждому разделу работы, ответы на вопросы, отзыв руководителя, оценка рецензента.

Критерием оценки выпускной квалификационной (дипломной) работы является установленная комиссией степень освоения профессиональных компетенций, соответствующих теме работы. Результаты защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы определяются решением ГЭК по пятибальной шкале.

10. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Организация разработчик ООП:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет»

Разработчики основной образовательной программы:

1. Шахрамьян И.Д., руководитель образовательного программы, ассистент кафедры туризма и сервиса ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»;
2. Елфимова Ю.М., к.э.н., доцент, кафедра туризма и сервиса ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»
3. Иволга А.Г. к.э.н., доцент, кафедра туризма и сервиса ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»