

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Смоленская академия профессионального образования»  
(ОГБПОУ СмолАПО)**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СПО –  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
по специальности 43.02.11 (101101) Гостиничный сервис**



Смоленск

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 475.

Организация-разработчик: ОГБПОУ «СмолАПО»

Согласовано:

Рекомендовано к утверждению научно-методическим советом



# СОДЕРЖАНИЕ

## 1. Общие положения

- 1.1. Основная профессиональная образовательная программа
- 1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ППССЗ
- 1.3. Общая характеристика ОПОП ППССЗ
  - 1.3.1. Цель ОПОП ППССЗ
  - 1.3.2. Срок освоения ОПОП ППССЗ
  - 1.3.4. Трудоемкость ОПОП ППССЗ
  - 1.3.5. Особенности ОПОП ППССЗ
  - 1.3.6. Требования к абитуриенту
  - 1.3.7. Востребованность выпускников
  - 1.3.8. Возможности продолжения образования выпускника
  - 1.3.9. Основные пользователи ОПОП ППССЗ

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника специальности

- 2.1. Область профессиональной деятельности
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности
- 2.3. Виды профессиональной деятельности
- 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

## 3. Требования к результатам освоения ОПОП ППССЗ

- 3.1. Общие компетенции
- 3.2. Профессиональные компетенции
- 3.4. Результаты освоения ОПОП ППССЗ
- 3.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

## 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса

- 4.1. Рабочие программы дисциплин
- 4.2. Рабочие программы профессиональных модулей
- 4.3. Программа производственной (преддипломной) практики

## 5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП ППССЗ

- 5.1. Текущий контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
- 5.2. Промежуточная аттестация
- 5.3. Государственная (итоговая) аттестация (ГИА)
- 5.4. Требования к выпускным квалификационным работам

## **6. Ресурсное обеспечение ОПОП ПСССЗ**

- 6.1. Кадровое обеспечение
- 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
- 6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
- 6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии/ должности»
- 6.5. Базы практики

## **7. Характеристика среды образовательного учреждения, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников**

## **8. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

- 8.1. Рекомендации по формированию компетентностно-ориентированного учебного плана
- 8.2. Рекомендации по разработке рабочих программ учебных дисциплин, макет рабочей программы дисциплины
- 8.3. Алгоритм разработки рабочей программы профессионального модуля, макет рабочей программы профессионального модуля
- 8.4. Порядок организации и проведения практик по программам СПО

## **9. Приложения**

- Приложение 1 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам
- Приложение 2 Учебный план и календарный учебный график
- Приложение 3 Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик.

## **1. Общие положения**

### **1.1. Основная профессиональная образовательная программа -программа подготовки специалистов среднего звена**

ОПОП ППССЗ по специальности 43.02.11(101101) Гостиничный сервис реализуется ОГБПОУ «Смоленская академия профессионального образования» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ОГБПОУ «Смоленская академия профессионального образования» с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 475.

ОПОП ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется содержание вариативной части учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся, преподавателей академии и работодателей Смоленского региона.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ППССЗ**

Нормативную основу разработки ОПОП ППССЗ по специальности 43.02.11(101101) Гостиничный сервис составляют:

- Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.11(101101) Гостиничный сервис
- Приказ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и

осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- «Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего и средне общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования» одобрено решением Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 г.

- Разъяснения по реализации ФГОС СПО среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе ФГОС начального профессионального и среднего профессионального образования, одобренными научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного образования ФГУ «ФИРО» (протокол №1 от «03» февраля 2011г.)

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- Устав ОГБПОУ «Смоленская академия профессионального образования».

### **1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 (101101) Гостиничный сервис**

#### **1.3.1. Цель ОПОП ПССЗ**

ОПОП ПССЗ направлена на решение задач интеллектуального, культурного профессионального развития человека и имеет целью подготовку специалистов среднего звена по направлению **290000 Технологии легкой промышленности.**

Выпускник ОГБПОУ «Смоленская академия профессионального образования» в результате освоения ОПОП ППССЗ специальности 43.02.11(101101) Гостиничный сервис будет профессионально готов к деятельности по организации обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения.

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

### **1.3.2. Срок освоения ОПОП ППССЗ специальности 43. 02.11 (101101) Гостиничный сервис**

Нормативный срок освоения ОПОП ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев, что составляет 147 недель в том числе:

### **1.3.3. Трудоемкость ОПОП ППССЗ специальности 43.02.11 Гостиничный сервис на базе основного общего образования**

| <b>Учебные циклы</b>                                 | <b>Число<br/>недель</b> | <b>Количество<br/>часов</b> |
|------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| Аудиторная нагрузка                                  | 93                      | 3888                        |
| Самостоятельная работа                               |                         | 1674                        |
| Учебная практика                                     |                         |                             |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 15                      | 540                         |
| Производственная практика (преддипломная)            | 4                       | 144                         |
| Промежуточная аттестация                             | 5                       |                             |
| Государственная итоговая аттестация                  | 6                       |                             |
| Каникулярное время                                   | 23                      |                             |
| <b>Итого:</b>                                        | <b>147</b>              | <b>6246</b>                 |

#### **1.3.4. Особенности ОПОП ППССЗ**

Подготовка специалистов по специальности осуществляется на базовом уровне через сопряжение профессиональной подготовки и ее социальных аспектов, что позволяет обеспечивать формирование профессиональных и общих компетенций специалистов среднего звена, заданных требованиями ФГОС СПО, общества и работодателей.

Профессиональные модули по специальности обеспечивают готовность выпускника к профессиональной деятельности по основным видам деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой.

Сотрудничество с профильными ведущими предприятиями и организациями региона на долгосрочной договорной основе обеспечивает в режиме модульной подготовки специалистов прерывистый (или непрерывный) характер учебной и производственной практики. Результаты оцениваются работодателями по результатам формализованного наблюдения и через оценку выполненных видов работ.

Формирование вариативной части циклов ОПОП ППССЗ осуществляется на основе перечня компетенций, умений и знаний, заявленных и согласованных с работодателями.

Организация учебного процесса осуществляется по лекционно-семинарской системе с использованием интерактивных технологий в сочетании с самостоятельной внеаудиторной работой студента. Практические занятия и лабораторные работы проводятся на учебных производственных участках. Формирование и развитие общих и профессиональных компетенций обучающихся сопровождается работой в студенческом научном обществе, доступом к интернет-ресурсам.

Итогом квалификационного экзамена по профессиональному модулю является решение, констатирующее готовность или неготовность обучающегося к выполнению конкретного вида профессиональной деятельности.

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

#### **1.3.5. Требования к поступающим в академию на данную ОПОП ППССЗ**

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем или среднем общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном образовании по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих);
- диплом о среднем профессиональном образовании по программам подготовки специалистов среднего звена или высшем образовании.



### **1.3.6. Востребованность выпускников**

Выпускники специальности 43.02.11 (101101) Гостиничный сервис востребованы в сфере гостиничных услуг

### **1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ОПОП ППССЗ по специальности 43.02.11(101101) Гостиничный сервис, подготовлен:

- к освоению программы высшего образования;
- к освоению программы ВПО в сокращенные сроки по направлению подготовки 290000 Технологии легкой промышленности

### **1.3.8. Основные пользователи ОПОП ППССЗ**

Основными пользователями ОПОП ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники Службы образовательной деятельности и научно-методической деятельности;
- студенты, обучающиеся по специальности 43.02.11(101101) Гостиничный сервис;
- администрация и коллективные органы управления академией;
- работодатели;
- абитуриенты и их родители.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

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

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

### **2.3. Виды профессиональной деятельности**

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

-Бронирование гостиничных услуг.

- Прием, размещение и выписка гостей.
- Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
- Продажи гостиничного продукта.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ([приложение](#) к ФГОС СПО).

### 3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

#### 3.1. Общие компетенции

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

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

#### 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

| Вид профессиональной деятельности | Код компетенции | Наименование профессиональных компетенций |
|-----------------------------------|-----------------|-------------------------------------------|
|-----------------------------------|-----------------|-------------------------------------------|

| деятельности                                                      | ции     |                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Бронирование гостиничных услуг.                                   | ПК 1.1. | Создавать эскизы новых видов и стилей швейных изделий по описанию или с применением творческого источника.                                                                                            |
|                                                                   | ПК 1.2. | Бронировать и вести документацию.                                                                                                                                                                     |
|                                                                   | ПК 1.3. | Информировать потребителя о бронировании                                                                                                                                                              |
| Прием, размещение и выписка гостей.                               | ПК 2.1. | Принимать, регистрировать и размещать гостей.                                                                                                                                                         |
|                                                                   | ПК 2.2. | Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.                                                                                                                                                 |
|                                                                   | ПК 2.3. | Принимать участие в заключение договоров об оказании гостиничных услуг.                                                                                                                               |
|                                                                   | ПК 2.4. | Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.                                                                                                                               |
|                                                                   | ПК 2.5. | Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.                                                                                                                                |
|                                                                   | ПК 2.6. | Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.                                                                                                                              |
| Организация обслуживания гостей в процессе проживания.            | ПК 3.1. | Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений. |
|                                                                   | ПК 3.2. | Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).                                                                                                          |
|                                                                   | ПК 3.3. | Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.                                                                                                                                                        |
|                                                                   | ПК 3.4. | Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.                                                                                                                          |
| Продажи гостиничного продукта.                                    | ПК 4.1. | Выявлять спрос на гостиничные услуги.                                                                                                                                                                 |
|                                                                   | ПК 4.2. | Формировать спрос и стимулировать сбыт.                                                                                                                                                               |
|                                                                   | ПК 4.3. | Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.                                                                                                                                        |
|                                                                   | ПК 4.4. | Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.                                                                                                                                                  |
| Выполнение работ по профессиям: Горничная, Администратор гостиниц | ПК 5.1. | Принимать и размещать гостей                                                                                                                                                                          |

### 3.3. Результаты освоения ОПОП ППССЗ специальности 43.02.11 (101101) Гостиничный сервис

Результаты освоения ОПОП ППССЗ в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

| Код                                 | Компетенции                                                                                                                                             | Результат освоения |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Общие компетенции</b>            |                                                                                                                                                         |                    |
| ОК 1.                               | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                                                   | Освоен             |
| ОК 2.                               | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество     | Освоен             |
| ОК 3.                               | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность                                                                | Освоен             |
| ОК 4.                               | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Освоен             |
| ОК 5.                               | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности                                                                  | Освоен             |
| ОК 6.                               | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями                                                           | Освоен             |
| ОК 7.                               | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий                                                   | Освоен             |
| ОК 8.                               | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации    | Освоен             |
| ОК 9.                               | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности                                                                      | Освоен             |
| <b>Профессиональные компетенции</b> |                                                                                                                                                         |                    |
| ПК 1.1.                             | Создавать эскизы новых видов и стилей швейных изделий по описанию или с применением творческого источника.                                              | Освоен             |
| ПК 1.2.                             | Бронировать и вести документацию.                                                                                                                       | Освоен             |
| ПК 1.3.                             | Информировать потребителя о бронировании                                                                                                                | Освоен             |
| ПК 2.1.                             | Принимать, регистрировать и размещать гостей.                                                                                                           | Освоен             |
| ПК 2.2.                             | Предоставлять гостю информацию о гостиничных                                                                                                            | Освоен             |

|         |                                                                                                                                                                                                       |        |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|         | услугах.                                                                                                                                                                                              |        |
| ПК 2.3. | Принимать участие в заключение договоров об оказании гостиничных услуг.                                                                                                                               | Освоен |
| ПК 2.4. | Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.                                                                                                                               | Освоен |
| ПК 2.5. | Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.                                                                                                                                | Освоен |
| ПК 2.6. | Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.                                                                                                                              | Освоен |
| ПК 3.1. | Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений. | Освоен |
| ПК.3.2  | Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).                                                                                                          | Освоен |
| ПК 3.3. | Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.                                                                                                                                                        | Освоен |
| ПК 3.4. | Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.                                                                                                                          | Освоен |
| ПК 4.1. | Выявлять спрос на гостиничные услуги.                                                                                                                                                                 | Освоен |
| ПК 4.2. | Формировать спрос и стимулировать сбыт.                                                                                                                                                               | Освоен |
| ПК 4.3. | Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.                                                                                                                                        | Освоен |
| ПК 4.4. | Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.                                                                                                                                                  | Освоен |
| ПК 5.1. | Принимать и размещать гостей                                                                                                                                                                          | Освоен |

### **3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и профессиональным модулям**

Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и профессиональным модулям представлена в Приложении 3.

## **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ППССЗ специальности 43.02.11(101101) Гостиничный сервис**

### **4.1. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 43.02.11 (101101) Гостиничный сервис, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

## 4.2. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовой работы, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

ППССЗ специальности 43.02.11(101101) Гостиничный сервис предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный цикл – О.00;
- общий гуманитарный и социально-экономический – ОГСЭ.00;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН.00;
- профессиональный – П.00;

- преддипломная практика – ПДП;
- государственная (итоговая) аттестация – ГИА.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Вариативная часть циклов основной профессиональной образовательной программы составляет 29,9% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Перечень компетенций, умений и знаний, а также объемы часов вариативной части согласованы с работодателем.

Циклы ОГСЭ.00 и ЕН.00 состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ.00 базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Учебный план представлен в Приложении 1.

#### **4.3. Рабочие программы предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики**

Рабочие программы предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики разработаны преподавателями кафедр, утверждены заместителем директора по УМР и согласованы с работодателем.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представлены в Приложении 4.

ОДБ.01 Русский язык

ОДБ.02 Литература

ОДБ.03 Иностранный язык  
ОДБ.04 История  
ОДБ.05 Обществознание  
ОДБ.06 География  
ОДБ.07 Естествознание  
ОДБ.08 Физическая культура  
ОДБ.09 ОБЖ  
ОДП.09 Экономика  
ОДП.10 Право  
ОДП.11 Математика

ОДП.11 Информатика и ИКТ

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

ЕН.01 Информатика и ИКТ в профессиональной деятельности

ОП.01 Менеджмент

ОП.02 Правовое и документальное обеспечение профессиональной деятельности

ОП.03 Экономика организации

ОП.04 Бухгалтерский учёт

ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц

ОП.06 Безопасность жизнедеятельности

ОП.07 Сервисная деятельность

ОП.08 Иностранный язык (профессиональный)

ОП.09 Основы туристической деятельности

ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг

ПМ.02 Приём, размещение и выписка гостей

ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе обслуживания

ПМ.04 Продажа гостиничного продукта

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 11695 Горничная и профессии 20063 Администратор гостиницы

## **5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП ПСССЗ**

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



Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляется в виде текущего контроля (контрольные работы, тестирование, рефераты, выполнение комплексных задач, собеседования и пр., используемые в учебном процессе), промежуточного (зачеты, дифзачеты, экзамены, квалификационные экзамены, защита курсовой работы)

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

Выпускная квалификационная работа по специальности является одним из видов итоговой государственной аттестации выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, и проводится в соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации выпускников. Выпускная квалификационная работа по специальности проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников.

Выпускная квалификационная работа выявляет степень усвоения теоретического материала и определяет уровень закрепления профессиональных умений и навыков, приобретенных за время обучения, а также уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

Выпускная квалификационная работа представляет собой работу исследовательского характера, позволяющую осуществлять решение практических задач, содержащую аргументированные выводы и конструктивные предложения.

Целью выпускной квалификационной работы является самостоятельное исследование комплекса взаимосвязанных вопросов, касающихся конкретной производственной проблемы на основе полученных в процессе обучения теоретических и практических знаний.

Объем времени на подготовку и проведение защиты ВКР устанавливается Федеральным государственным образовательным стандартом в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.11(101101) Гостиничный сервис (базовый уровень) и рабочим учебным планом специальности 43.02.11(101101) Гостиничный сервис (базовый уровень).

Сроки проведения ИГА устанавливается Графиком учебного процесса ОГБПОУ «Смоленская академия профессионального образования».

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

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

Порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы и Программой ИГА (Приложение 5).

## 6. Ресурсное обеспечение ОПОП ППССЗ

### 6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП ППССЗ обеспечивается научно-педагогическими кадрами колледжа, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научной и научно-методической деятельностью.

К реализации ОПОП ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис привлекается 18 преподавателя следующей квалификации:

1. Афанасьева Г.Ю. – высшее образование
2. Буракова С.М. - высшее образование, преподаватель высшей квалификационной категории
3. Вавилова Г.М.- высшее образование, преподаватель высшей квалификационной категории
4. Гаврилюк П.А. - высшее образование, преподаватель высшей квалификационной категории
5. Володина Е.К. - высшее образование, преподаватель высшей квалификационной категории
6. Гудец Р.М. – высшее образование
7. Пирожков П.Е. – высшее образование
8. Пушкина Т.В. - высшее образование
9. Смирнова С.В.- высшее образование, преподаватель высшей квалификационной категории
10. Сиволова О.Г.- высшее образование, преподаватель высшей квалификационной категории
11. Федотов Д.О.- высшее образование
12. Красненкова М.Л. – высшее образование
13. Кравцова Ж.О. - высшее образование, преподаватель высшей квалификационной категории
14. Медведева В.И. - высшее образование, преподаватель высшей квалификационной категории
15. Марченкова В.В.- высшее образование

- 16.Новиков Г.А. - высшее образование, преподаватель высшей квалификационной категории
17. Чувакова С.И. - высшее образование, преподаватель высшей квалификационной категории
- 18.Хнычева Д.С. - высшее образование, преподаватель высшей квалификационной категории

## **6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Реализация ОПОП ППССЗ специальности 43.02.11(101101) Гостиничный сервис обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

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

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

Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

## **6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Реализация ОПОП ППССЗ предполагает наличие 10 учебных кабинетов, 5 лабораторий.

Кабинеты:

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;

менеджмента и управления персоналом;

правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;  
экономики и бухгалтерского учета;

инженерных систем гостиницы и охраны труда;

безопасности жизнедеятельности;  
организации деятельности службы бронирования;  
организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей;  
организации продаж гостиничного продукта.

Лаборатории и тренинговые кабинеты:

информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

гостиничный номер;

служба приема и размещения гостей;

служба бронирования гостиничных услуг;

служба продажи и маркетинга.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

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

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

#### **6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии**

Реализация ПМ.05 Выполнение работ по профессии 11695 Горничная и 20063 Администратор гостиницы проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В соответствии с действующими договорными отношениями необходимые для портного профессиональные компетенции формируются посредством проведения учебных занятий и практики по профилю непосредственно на территории туристического комплекса «Россия», гостиниц «Аврора», «Дворянское гнездо»

#### **6.5. Базы практики**

Базами практик студентов являются туристический комплекс «Россия», гостиницы «Аврора», «Дворянское гнездо»

Имеющиеся базы практик студентов обеспечивает возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на практику, порядок ее проведения приведены в программах практики.

## **7. Характеристика среды академии, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников**

В образовательной организации созданы все условия необходимые для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся.

Обучающиеся имеют возможность развивать свои организаторские и творческие способности в студенческой общественной организации Школа студенческого актива (ШСА), а также в созданном при колледже центре эстетического развития; развивать навыки научно-исследовательской деятельности посредством принятия участия в организации и работе студенческого научного общества; защищать и реализовывать свои законные права и интересы через студенческий совет – орган студенческого самоуправления.

В академии ведется активная внеучебная общекультурная работа, направленная на всестороннее развитие личности и профессиональных компетенций обучающихся. Основными институтами, посредством которых достигаются цели внеучебной общекультурной работы, являются кураторы учебных групп и школа студенческого актива.

Руководство академии и кураторы учебных групп привлекают студентов к различным внеурочным мероприятиям, среди которых особое место занимают олимпиады различного уровня, научные и научно-практические конференции, экскурсии на профильные предприятия, спортивные соревнования, посвящение в студенты и фестиваль студенческого творчества «Студенческая весна».

Обучающиеся обеспечены всеми необходимыми социально-бытовыми условиями для реализации руководством и педагогическим коллективом колледжа поставленных образовательных и воспитательных целей, среди которых в т.ч.: студенческое общежитие, библиотека с беспроводным доступом в Интернет, столовая, медицинский кабинет, типография колледжа, туалеты, спортивный и тренажерный залы, комната добровольной пожарной дружины и др.

## **8. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

8.1. Рекомендации по формированию учебного плана

8.2. Рекомендации по разработке рабочих программ учебных дисциплин, макет рабочей программы дисциплины

8.3. Рекомендации по разработке контрольно-оценочных средств

8.4. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального

образования

8.5. Положение об организации самостоятельной работы студентов

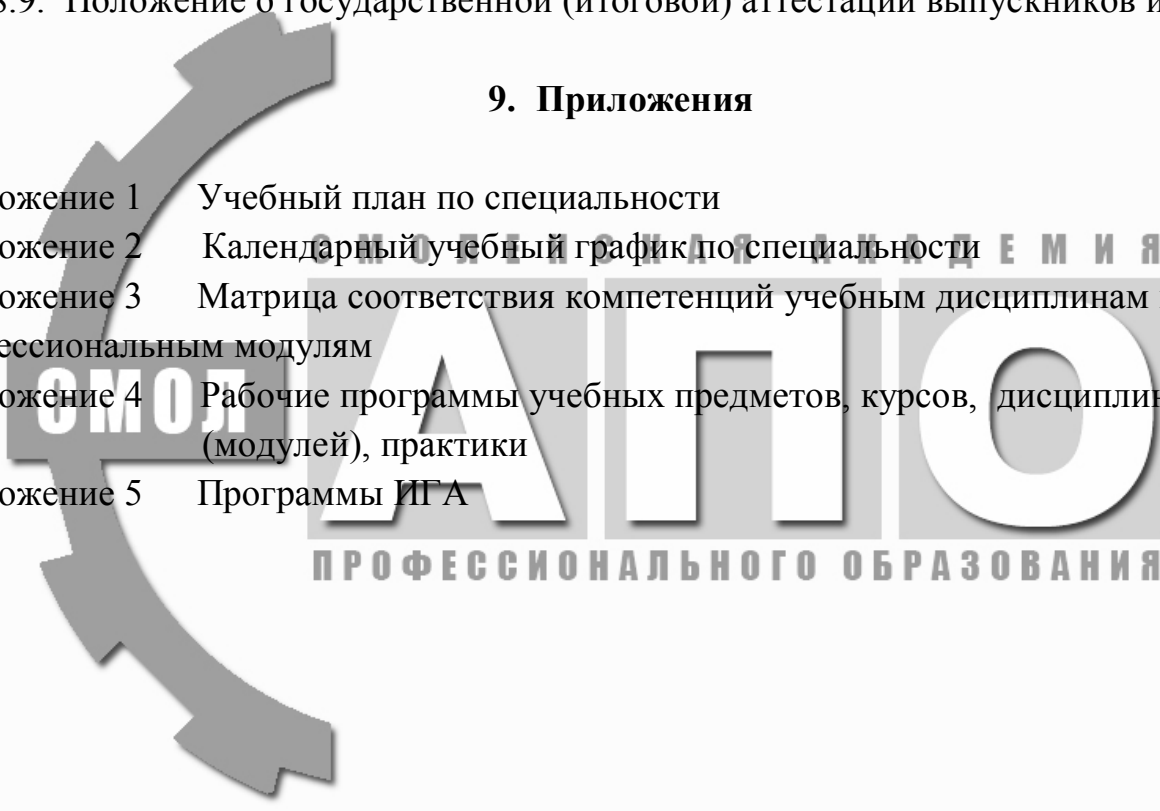
8.6. Положение о портфолио студента по учебной дисциплине/междисциплинарному курсу

8.7. Положение по итоговому контролю учебных достижений обучающихся областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Смоленская академия профессионального образования», освоивших образовательную программу среднего (полного) общего образования в рамках основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования

8.8. Положение о текущей и промежуточной аттестации студентов.

8.9. Положение о государственной (итоговой) аттестации выпускников и пр.

## 9. Приложения



|              |                                                                                 |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Приложение 1 | Учебный план по специальности                                                   |
| Приложение 2 | Календарный учебный график по специальности                                     |
| Приложение 3 | Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и профессиональным модулям |
| Приложение 4 | Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики      |
| Приложение 5 | Программы ИГА                                                                   |

**МАТРИЦА соответствия компетенций и составных частей ОПОП ППСЗ специальности  
43.02.11 Гостиничный сервис**

| Цикл                                         | Индексы дисциплин | Наименование дисциплины, МДК                                                            | Компетенции |        |        |        |        |        |        |        |        |                  |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|----------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
|                                              |                   |                                                                                         | Общие       |        |        |        |        |        |        |        |        | Профессиональные |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|                                              |                   |                                                                                         | ОК 01.      | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 08. | ОК 09. | ПК 1.1.          | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. |
| Общий гуманитарный и социально-экономический | ОГСЭ.01           | Основы философии                                                                        | +           | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      |                  |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|                                              | ОГСЭ.02           | История                                                                                 | +           | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      |                  |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|                                              | ОГСЭ.03           | Иностранный язык                                                                        | +           | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      |                  |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|                                              | ОГСЭ.04           | Физическая культура                                                                     |             |        | +      | +      |        | +      |        |        |        |                  |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Математический и естественно-научный         | ЕН.01             | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | +           | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +                | +       | +       | +       | +       | +       | +       |         |         |         | +       |         |         |         |         |         |
| Профессиональный                             | ОП.01             | Менеджмент                                                                              | +           | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      |                  |         |         | +       | +       | +       | +       | +       | +       | +       | +       |         |         |         |         |         |
|                                              | ОП.02             | Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности                   | +           | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +                |         |         |         | +       | +       |         |         | +       |         | +       | +       |         |         |         |         |
|                                              | ОП.03             | Экономика организации                                                                   | +           | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +                |         |         | +       |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|                                              | ОП.04             | Бухгалтерский учет                                                                      | +           | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +                |         | +       |         | +       | +       |         | +       | +       |         | +       | +       |         | +       |         |         |

|                                                                |           |                                                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|----------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|                                                                | ОП.05     | Здания и инженерные системы гостиниц                                | + | + | + | + | + | + | + | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   | + | + | + | + |   |   |   |   |   |
|                                                                | ОП.06     | Безопасность жизнедеятельности                                      | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |   |
|                                                                | ОП.07     | Сервисная деятельность                                              | + | + | + | + | + | + | + | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|                                                                | ОП.08     | Иностранный язык (профессиональный)                                 | + | + | + | + | + | + | + | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|                                                                | ОП.09     | Основы туристической деятельности                                   | + | + | + | + | + | + | + | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПМ.01<br>Бронирование гостиничных услуг                        | МДК 01.01 | Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг       | + | + | + | + | + | + | + | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПМ.02<br>Приём, размещение и выписка гостей                    | МДК 02.01 | Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПМ.03<br>Организация обслуживания гостей в процессе проживания | МДК 03.01 | Организация обслуживания гостей в процессе проживания               | + | + | + | + | + | + | + | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   | + | + | + | + |   |   |   |   |   |
| ПМ.04<br>Продажи гостиничного продукта                         | МДК.04.01 | Организация продаж гостиничного продукта                            | + | + | + | + | + | + | + | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | + | + | + | + |



