

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

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»
от 31 августа 2022 года № 49-О

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Программа подготовки специалиста среднего звена

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения: очная

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

Квалификация выпускника
Специалист по гостеприимству

группа: ГД-22-286

СОГЛАСОВАНА
Педагогическим советом
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»

(протокол от 30 августа 2022 года № 1)

СОГЛАСОВАНА
Представитель работодателя

ООО. Тарден Отель

Директор



Смирнова Э.В.
(И.О. Фамилия)

Основная образовательная программа по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (квалификация: специалист по гостеприимству) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552, профессионального стандарта «Горничная», утвержденного Приказом Минтруда России от 05.09.2017 № 657н

Организация-разработчик:

Частное профессиональное образовательное учреждение Тюменского областного союза потребительских обществ «Тюменский колледж экономики, управления и права»

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	5
РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	6
РАЗДЕЛ 3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ И ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	8
РАЗДЕЛ 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	9
РАЗДЕЛ 5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ..	12

Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

Приложение 1. Учебный план

Приложение 2. Программа воспитания

Приложение 3. Справка по соотношению профессионального стандарта к видам деятельности, профессиональным компетенциям основной образовательной программы

Приложение 4. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик:

Приложение 5. ОГСЭ.01. Основы философии

Приложение 6. ОГСЭ.02. История

Приложение 7. ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности

Приложение 8. ОГСЭ.04. Физическая культура

Приложение 9. ОГСЭ.05. Психология общения

Приложение 10. ОГСЭ.06. Краеведение / История XX века в лицах / Социология

коммуникаций в продажах / Страноведение (англоязычные страны) / Основы языковой грамотности / Основы риторики

Приложение 11. ОГСЭ.07. Нетворкинг / Контроллинг / Основы исследовательской

деятельности / Основы тайм-менеджмента / Нутрициология и диетотерапия / Beautiful food (Шедевры мировой кулинарии)

Приложение 12. ЕН.01. Информатика и информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Приложение 13. ЕН.02. Нетворкинг / Контроллинг / Основы исследовательской деятельности / Основы тайм-менеджмента / Нутрициология и диетотерапия / Beautiful food (Шедевры мировой кулинарии)

Приложение 14. ЕН.03. Soft-skills и способы их развития / Химия окружающей среды / Развитие творческого мышления / Информационная безопасность / Цифровизация, роботы и робототехнические системы / Инфографика

Приложение 15. ОП.01. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе

Приложение 16. ОП.02. Основы маркетинга гостиничных услуг

Приложение 17. ОП.03. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности

Приложение 18. ОП.04. Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия

Приложение 19. ОП.05. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

Приложение 20. ОП.06. Иностранный язык (второй) (немецкий)

Приложение 21. ОП.07. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса

- Приложение 22. ОП.08. Безопасность жизнедеятельности
- Приложение 23. ОП.09. Профессиональная этика и этикет
- Приложение 24. ОП.10. Мотивация и карьерная навигация
- Приложение 25. ОП.11. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг
- Приложение 26. ОП.12. Основы экскурсионной и туристской деятельности
- Приложение 27. ОП.13. Микроэкономика / Экономика труда / Конкуренция и конкурентоспособность / Основы страхования / Инвестиционная деятельность / Основы финансовой грамотности
- Приложение 28. ОП.14. Оценка стоимости бизнеса / Реклама и PR / Эффективный руководитель / Стартап-менеджмент / Roadmap бизнес-проекта / Искусство найма: как построить команду мечты
- Приложение 29. ПМ.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
- Приложение 30. ПМ.02. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
- Приложение 31. ПМ.03. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
- Приложение 32. ПМ.04. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта
- Приложение 33. ПМ.05. Выполнение работ по профессии 11695 Горничная
- Приложение 34. Учебная практика
- Приложение 35. Производственная практика

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа (далее ООП) по специальности среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552 (далее ФГОС СПО) с учетом примерной основной образовательной программы.

ООП определяет объем, содержание, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП СПО:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 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».
- Приказ Минтруда России от 05.09.2017 № 657н «Об утверждении профессионального стандарта «Горничная».

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ООП по специальности 43.02.14 Гостиничное дело:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации	Срок получения СПО по ППССЗ в очной форме обучения
среднее общее образование	Специалист по гостеприимству	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Специалист по гостеприимству готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения.
2. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания.
3. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.
4. Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж.
5. Выполнение работ по профессии 11695 Горничная.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **общими компетенциями** (далее - ОК):

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Специалист по гостеприимству должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

1. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения:

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.

ПК 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.

2. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания.

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

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

ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.

ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

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

ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.

ПК 4.2. Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

5. Выполнение работ по профессии 11695 Горничная.

ПК 5.1. Подготавливать технические средства для уборки помещений.

ПК 5.2. Принимать гостиничные номера.

ПК 5.3. Проводить уборку помещений.

ПК 5.4. Передавать дежурство в конце смены.

Региональные компетенции выпускника:

РК 01. Владеть знаниями согласно выбранной дисциплине «Краеведение / История XX века в лицах / Социология коммуникаций в продажах / Страноведение (англоязычные страны) / Основы языковой грамотности / Основы риторики».

РК 02. Владеть знаниями согласно выбранной дисциплине «Нетворкинг / Контроллинг / Основы исследовательской деятельности / Основы тайм-менеджмента / Нутрициология и диетотерапия / Beautiful food (Шедевры мировой кулинарии)»

РК 03. Владеть знаниями согласно выбранной дисциплине «Применение MS Excel для экономических расчетов / Энергоэффективность и энергосбережение / Среда обитания и здоровье человека / Презентация: от смысла до дизайна / Экология питания и образ жизни современного человека / Основы здорового образа жизни»

РК 04. Владеть знаниями согласно выбранной дисциплине «Soft-skills и способы их развития / Химия окружающей среды / Развитие творческого мышления / Информационная безопасность / Цифровизация, роботы и робототехнические системы / Инфографика»

РК 05. Владеть профессиональной этикой и этикетом.

РК 06. Владеть мотивацией в профессиональной деятельности.

РК 07. Владеть знаниями в области стандартизации и контроля качества гостиничных услуг.

РК 08. Владеть основами экскурсионной и туристской деятельности.

РК 09. Владеть знаниями согласно выбранной дисциплине «Микроэкономика / Экономика труда / Конкуренция и конкурентоспособность / Основы страхования / Инвестиционная деятельность / Основы финансовой грамотности».

РК 10. Владеть знаниями согласно выбранной дисциплине «Оценка стоимости бизнеса / Реклама и PR / Эффективный руководитель / Стартап-менеджмент / Roadmap бизнес-проекта / Искусство найма: как построить команду мечты».

РК 11. Выполнять работы по профессии 11695 Горничная.

РАЗДЕЛ 3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ И ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТЕЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Обязательная часть ООП по учебным циклам составляет не более 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Содержание обязательной части ООП разработано в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Вариативная часть по учебным циклам составляет не менее 30 % от общего объема времени, отведенного на их освоение, и дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Содержание вариативной части разработано с учетом рекомендаций работодателей. С целью удовлетворения запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы и повышения уровня качества подготовленности обучающихся вариативная часть образовательной программы в объеме 1296 часов распределена следующим образом:

Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Количество часов	В какую часть (вариативная или инвариант)
Иностранный язык в профессиональной деятельности	104	Инвариант
Краеведение / История XX века в лицах / Социология коммуникаций в продажах / Страноведение (англоязычные страны) / Основы языковой грамотности / Основы риторики	36	Вариативная
Нетворкинг / Контроллинг / Основы исследовательской деятельности / Основы тайм-менеджмента / Нутрициология и диетотерапия / Beautiful food (Шедевры мировой кулинарии)	36	Вариативная
Информатика и информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	2	Инвариант
Применение MS Excel для экономических расчетов / Энергоэффективность и энергосбережение / Среда обитания и здоровье человека / Презентация: от смысла до дизайна / Экология питания и образ жизни современного человека / Основы здорового образа жизни	36	Вариативная
Soft-skills и способы их развития / Химия окружающей среды / Развитие творческого	36	Вариативная

мышления / Информационная безопасность / Цифровизация, роботы и робототехнические системы / Инфографика		
Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	62	Инвариант
Иностранный язык (второй) (немецкий)	46	Инвариант
Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	40	Инвариант
Профессиональная этика и этикет	78	Вариативная
Мотивация и карьерная навигация	36	Вариативная
Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг	36	Вариативная
Основы экскурсионной и туристской деятельности	46	Вариативная
Микроэкономика / Экономика труда / Конкуренция и конкурентоспособность / Основы страхования / Инвестиционная деятельность / Основы финансовой грамотности	36	Вариативная
Оценка стоимости бизнеса / Реклама и PR / Эффективный руководитель / Стартап-менеджмент / Roadmap бизнес-проекта / Искусство найма: как построить команду мечты	36	Вариативная
МДК.01.01 Организация и контроль деятельности работников службы приема и размещения	180	Инвариант
МДК.01.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения	60	Инвариант
МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	48	Инвариант
МДК.02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	40	Инвариант
МДК.03.01 Организация и контроль деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	76	Инвариант
МДК.04.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта	40	Инвариант
МДК.04.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж	20	Инвариант
МДК.05.01 Выполнение работ по профессии 11695 Горничная	166	Вариативная

РАЗДЕЛ 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Частное профессиональное образовательное учреждение Тюменского областного союза потребительских обществ «Тюменский колледж экономики, управления и права» (далее – колледж) располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий,

дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом.

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

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

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

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

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, мастерские и 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.

Лаборатории:

- учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями);
- учебный ресторан или бар.

Тренажеры, тренажерные комплексы

- стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования.

Спортивный зал.

Залы: Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

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

Реализация ООП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин

(модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

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

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

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

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

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю.

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

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

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

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

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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 Об Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют высшее или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), а также дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе проходят стажировку в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускников, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

РАЗДЕЛ 5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

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

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

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

В целях совершенствования образовательной программы колледж при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

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

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

СОГЛАСОВАНЫ

протокол заседания
педагогического совета
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»
от 30 августа 2023 № 1

УТВЕРЖДЕНЫ

приказом директора
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»
от 31 августа 2023 года № 63-О

Изменения к программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.14 Гостиничное дело
(квалификация: специалист по гостеприимству)
группа: ГД-22-28б

на 2023 – 2024 учебный год:

1) из п. 1.2. Нормативные основания для разработки ООП СПО исключить Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

2) в п. 1.2. Нормативные основания для разработки ООП СПО включить Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

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

4) с целью реализации положений Федерального закона от 24 сентября 2022 года № 371-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и статью 1 Федерального закона «Об обязательных требованиях в Российской Федерации» согласно части 10 статьи 12 считать формулировку «основные образовательные программы» формулировкой «образовательные программы среднего профессионального образования».

5) внести изменения в рабочую программу по ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения (основание: выписка из протокола заседания цикловой управления и сферы услуг № 1 от 31.08.2023).