

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 19.06.2026 года № 63-О

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТА СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Направленность программы: туроператорские и турагентские услуги

Форма обучения: очная

Срок обучения: на базе среднего общего образования – 1 год 10 месяцев

Квалификация выпускника
Специалист по туризму и гостеприимству

группа: ТГ-26-246

СОГЛАСОВАНА
Педагогическим советом
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»

(протокол от 15.06.2026 № 10)

СОГЛАСОВАНА
Представитель работодателя

Директор
ООО «Трэнз»



Часина Н.В.
(ФИО)

Основная образовательная программа по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (квалификация: специалист по туризму и гостеприимству) 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 12.12.2022 № 1100, профессионального стандарта «Экскурсовод (гид)», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24.12.2021 № 913н, с учетом примерной основной образовательной программы, утвержденной Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-162 от 07.04.2023.

Организация-разработчик:

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

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	4
РАЗДЕЛ 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
РАЗДЕЛ 4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ И ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТЕЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	6
РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	7
РАЗДЕЛ 6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ....	9

Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

Приложение 1. Учебный план

Приложение 2. Программа воспитания

Приложение 3. Матрица компетенций

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

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик:

Приложение 5. СГ.01. История России

Приложение 6. СГ.02. Иностранный язык в профессиональной деятельности

Приложение 7. СГ.03. Безопасность жизнедеятельности

Приложение 8. СГ.04. Физическая культура

Приложение 9. СГ.05. Основы финансовой грамотности

Приложение 10. СГ.06. Основы бережливого производства

Приложение 11. ОП.01. Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве

Приложение 12. ОП.02. Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса

Приложение 13. ОП.03. Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве

Приложение 14. ОП.04. Менеджмент в туризме и гостеприимстве

Приложение 15. ОП.05. Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве

Приложение 16. ОП.06. Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела

Приложение 17. ОП.07. Иностранный язык (второй)

Приложение 18. ОП.08. Психология делового общения и конфликтология

Приложение 19. ОП.09. Организация туристской индустрии

Приложение 20. ОП.10. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

Приложение 21. ОП.11. Управление впечатлениями в индустрии туризма и гостеприимства

Приложение 22. ОП.12. География туризма и гостеприимства

Приложение 23. ПМ.01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

Приложение 24. ПМ.02. Предоставление туроператорских и турагентских услуг

Приложение 25. ПМ.03. Предоставление гостиничных услуг

Приложение 26. ПМ.04. Выполнение работ по должности служащего Ассистент экскурсовода (гида)

Приложение 27. Учебная практика

Приложение 28. Производственная практика

Приложение 29. Комплект государственной итоговой аттестации

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.12.2022 № 1100 (далее – ФГОС СПО), с учетом примерной основной образовательной программы, утвержденной Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-162 от 07.04.2023.

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

1.2. Нормативные основания для разработки ОП СПО:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 12.12.2022 № 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»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24.12.2021 № 913н «Об утверждении профессионального стандарта «Экскурсовод (гид)».

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).

Направленность программы: туроператорские и турагентские услуги.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: специалист по туризму и гостеприимству.

Форма обучения: очная.

Нормативный срок освоения программы на базе среднего общего образования составляет 1 год 10 месяцев.

Направленность образовательной программы: предоставление туроператорских и турагентских услуг.

Объем образовательной программы на базе среднего общего образования – 2952 часов. Практикоориентированность образовательной программы составляет 59%.

При реализации образовательной программы колледж вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Реализация образовательной программы может осуществляться колледжем как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Образовательная программа реализуется на русском языке.

Специалист по туризму и гостеприимству готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства.
2. Предоставление туроператорских и турагентских услуг

РАЗДЕЛ 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Общие компетенции

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2. Профессиональные компетенции

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

3.3. Региональные компетенции выпускника

РК.01. Владеть основами организации туристской индустрии

РК.02. Владеть знаниями требований к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия.

РК.03. Владеть знаниями в сфере управления впечатлениями в индустрии туризма и гостеприимства.

РК.04. Владеть перспективными инновационными проектами в туризме.

РК.04. Владеть видом деятельности – предоставление гостиничных услуг.

РК.05. Выполнять работы по должности служащего Ассистент экскурсовода (гида).

РАЗДЕЛ 4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ И ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТЕЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В рамках образовательной программы выделяются обязательная часть и вариативная часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы составляет не менее 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики. Вариативная часть образовательной программы в объеме 828 часов распределена следующим образом:

Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Количество часов	В какую часть (вариативная или инвариант)
СГ.04. Физическая культура	32	Инвариант
ОП.09. Организация туристской индустрии	36	Вариативная
ОП.10. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	68	Вариативная
ОП.11. Управление впечатлениями в индустрии туризма и гостеприимства	36	Вариативная
ОП.12. География туризма и гостеприимства	36	Вариативная
ПМ.03. Предоставление гостиничных услуг	372	Вариативная
МДК 04.01. Выполнение работ по должности служащего Ассистент экскурсовода (гида)	176	Инвариант
Производственная практика (преддипломная)	72	Инвариант

РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Частное профессиональное образовательное учреждение Тюменского областного союза потребительских обществ «Тюменский колледж экономики, управления и права» (далее – колледж) осуществляет образовательную деятельность по реализации образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, включая проведение демонстрационного экзамена, предусмотренных учебным планом

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории, лаборатории, мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, а также для проведения текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы. Перечень материально-технического обеспечения соответствующего специального помещения содержится в Паспорте аудитории.

Все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами. Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации. Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

социально-гуманитарных 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 экскурсионного бюро;
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.

Мастерские:

стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования;
сервис на объектах гостеприимства «Горничная».
Спортивный комплекс: спортивный зал.
Залы: библиотека, читальный зал с выходом в интернет; актовый зал.

5.2. Информационное обеспечение обучения

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, профессиональным модулям, учебной и производственной практикам, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами.

Реализация образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику. Колледжем обеспечена замена печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25 % обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

В качестве основной литературы колледж использует учебники, учебные пособия, предусмотренные примерной образовательной программой.

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

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

5.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает ОП СПО 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 ОП СПО 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 за период обучения, а также продолжительность каникул в соответствующем учебном году устанавливаются учебным планом.

При реализации ОП СПО 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.

5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ООП обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)» и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)» в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

РАЗДЕЛ 6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения ОП СПО 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 иных образовательных организаций.

6.2. 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.