

ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО НАУКЕ И ВЫСШЕЙ ШКОЛЕ
Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«ПЕТРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждено
решился педагогического совета,
протокол от 20.09.2020 г.
директор, председатель педагогического совета
Е.В. Васина



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности
43.02.14 Гостиничное дело
на базе основного общего образования
очная форма обучения
срок обучения 3 года 10 месяца

Квалификация выпускника
специалист по гостеприимству

Составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.14 *ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО* утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1552, зарегистрирован в Минюсте 26.12.2016 №44974

СОГЛАСОВАНО

Должность
Исполнительный директор ООО
«Стремянная» (отель «Cronwell Lnn
Стремянная»)



Е.О. Васильева

«21» июня 2020 г.



Е.О. Васильева

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	4
2	Сроки освоения профессиональной основной образовательной программы и присваиваемая квалификация.....	6
3	Результаты освоения профессиональной основной образовательной программы.....	6
4	Структура профессиональной основной образовательной программы.....	8
5	Состав пакета документов профессиональной основной образовательной программы и их назначение.....	9
6	Условия образовательной деятельности.....	13

1. Общие положения

Настоящая программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности **43.02.14 Гостиничное дело** разработана и реализуется в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Петровский колледж» (далее – Учреждение).

ППССЗ по специальности **43.02.14 Гостиничное дело** разработана на основе Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 N 273-ФЗ) и Федерального государственного образовательного стандарта по указанной специальности, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1552, зарегистрирован в Минюсте 26.12.2017 №44974, а также следующих регламентирующих и нормативно-правовых документах:

- 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 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26.12.2016 регистрационный № 44974);

- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства Просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 12.09.2013 № 1059 «Об утверждении Порядка формирования перечней профессий, специальностей и направлений подготовки»;

- Приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего

профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355»;

– Приказ Министерства просвещения РФ от 2 сентября 2020 г. № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– уставом Учреждения;

– локальными нормативными актами Учреждения.

Программа подготовки специалистов среднего звена ежегодно обновляется. Основная цель обновления ППСЗ– гибкое реагирование на изменения ситуации на рынке труда, ориентация на текущие потребности работодателей, учет новых достижений науки и техники.

Обновление содержания ППСЗ осуществляется за счет вариативной части на основании результатов интервьюирования работодателей и последующего согласования с ними внесенных изменений, особенно, в содержание дисциплин и модулей профессионального цикла, в том числе, на сроки и задания для проведения производственной и преддипломной практики. Помимо этого, представители индустрии являются экспертами разработанных оценочных материалов и непременными участниками промежуточной и итоговой аттестации студентов.

Факт ежегодного рецензирования и/или согласования с работодателями содержания подготовки специалистов, утверждается приказом директора колледжа и фиксируется в прилагаемом к ППСЗ листе регистрации изменений.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в примерную основную образовательную программу (далее - ПООП) примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

В соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 N 273-ФЗ) ОПОП **представлена в виде:** учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ практик и государственной итоговой аттестации, а также методических, оценочных и

иных документах, разработанных для обеспечения образовательного процесса¹.

¹ Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 N 273-ФЗ) Глава 1., Статья 2., пункт 9.

2. Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.14 Гостиничное дело и присваиваемая квалификация

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.14 Гостиничное дело** срок освоения ППССЗ зависит от образовательной базы обучающихся и формы их обучения.

Срок получения образования по образовательной в очной форме обучения вне зависимости от применяемых технологий составляет:

Образовательная база приема	Нормативный срок освоения ОПОП
на базе среднего общего образования	2 год 10 месяцев
на базе основного общего образования	3 года 10 месяцев

Срок получения образования по образовательной программе в очно – заочной и заочной формах получения образования увеличивается:

- на базе среднего общего образования – не более чем на 1 год;
- на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года.

По специальности **43.02.14 Гостиничное дело** выпускнику присваивается квалификация - специалист по гостеприимству.

3. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

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

По завершению освоения ППССЗ выпускник готов к выполнению следующих видов профессиональной деятельности:

- Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения;
- Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания;
- Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности **43.02.14 Гостиничное дело** должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
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 языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности **43.02.14 Гостиничное дело** должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
ПК 1.1.	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале

ПК 1.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 1.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества
ВД 2	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале
ПК 2.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества
ВД 3	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников 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 сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 3.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ВД 4	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж
ПК 4.1.	Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале
ПК 4.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами
ПК 4.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня
ВД 5	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

4. Структура основной профессиональной образовательной программы

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе структуры, заданной ФГОС СПО по специальности **43.02.14 Гостиничное дело**

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

При подготовке специалиста по гостеприимству на базе основного общего образования реализуется ФГОС среднего общего образования социально-экономического профиля (общеобразовательный цикл). В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку указанного профиля, которая позволяет приступить к освоению ОПОП по специальности.

Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин **общеобразовательного цикла**, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов ОПОП, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Программа подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки разработана в соответствии с требованиями к структуре ППССЗ, изложенными в ФГОС СПО по специальности **43.02.14 Гостиничное дело** и включает изучение следующих **учебных циклов**:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

и **входящих в них разделов**:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (квалификационная, преддипломная);
- промежуточная аттестация.

5. Состав пакета документов программы подготовки специалистов среднего звена и их назначение

В соответствии со ст.2 п.9 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ) пакет документов ППССЗ содержит информацию об основных характеристиках образования: объеме, содержании, планируемых результатах; организационно-педагогических условиях, а также сроках и формах аттестации.

В состав пакета документов ППССЗ входят следующие материалы:

5.1 Учебный план ППССЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, в котором представлены перечень, последовательность и распределение по семестрам учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики, формы и сроки промежуточной и итоговой аттестации, а также учебная нагрузка обучающихся.

В пояснениях к учебному плану:

- перечислены нормативно-регламентирующие документы, используемые для разработки плана;

- конкретизируются вопросы организации учебного процесса и режима занятий;
- приведены данные по использованию банка часов вариативной части ППССЗ;
- указаны методы проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации;
- описано назначение всех видов практики и др.

Учебный план ППССЗ предваряют календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени, разработанные на основании требований соответствующего ФГОС СПО.

5.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, которые определяют:

- место и назначение учебной дисциплины/профессионального модуля в ППССЗ по специальности;
- структуру и содержание учебной дисциплины/профессионального модуля, а также результат освоения;
- условия реализации программы;
- формы и методы контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины/профессионального модуля.

5.2.1 Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательной подготовки для обучения студентов, принятых на базе основного общего образования, по специальностям социально-экономического профиля представлены отдельным пакетом и используются в ППССЗ всех специальностей данного профиля.

5.3.1. Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи

5.3.2. Рабочие программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла:

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

5.3.3. Рабочие программы общепрофессионального цикла:

ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг

ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (второй)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности

5.3.4. Профессиональный цикл:

ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения
МДК.01.01	Организация и контроль деятельности службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания
МДК.02.01	Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.01	Организация и контроль деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
МДК.04.01	Организация и контроль бронирования и продаж гостиничного продукта

МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ 05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (<i>портье</i>)
ПМ 05	Выполнение работ по должности служащего «Портье»
УП. 05	Учебная практика
ПП. 05	Производственная практика

5.3. Рабочие программы учебной, производственной, в том числе, преддипломной практик.

В программе практики указывается назначение практики для освоения обучающимися конкретного вида профессиональной деятельности в рамках соответствующего профессионального модуля, преемственность различных этапов практики, организационные условия (места практики, концентрированность/распределенность проведения практики и др.), а также содержится перечень конкретных заданий, методы оценки результатов их выполнения и результатов практики в целом.

Программа преддипломной практики строится по аналогичному принципу, с тем отличием, что практика направлена на проверку готовности выпускников к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

5.4. Программа государственной (итоговой) аттестации содержит описание требований к выпускной квалификационной работе, сроков ее подготовки, процедуры защиты выпускной квалификационной работы, критериев оценки компетенций выпускника, продемонстрированных в ходе защиты, а также методики поэтапного определения результирующей оценки готовности выпускника к профессиональной деятельности.

5.6. Пакет методический и оценочных материалов систематически пополняется и обновляется в целях обеспечения достижения обучающимися результатов, заданных ФГОС СПО, а также для приведения подготовки выпускников в соответствие с изменяющимися требованиями регионального рынка труда и предоставления им возможности продолжения образования.