



**БУРЯАД УЛАСАЙ БОЛБОСОРОЛОЙ БОЛОН
ЭРДЭМ УХААНАЙ ЯАМАН**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

**Буряад Уласай гүрэнэй мэргэжэлтэ болбосоролой бээ даанан эмхи зургаан
«Улас түрын олон халбарита колледж»**

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия
"РЕСПУБЛИКАНСКИЙ МНОГОУРОВНЕВЫЙ КОЛЛЕДЖ"**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ РБ «РМК»

В.М. Андреев

Приказ ГАПОУ РБ «РМК» № 174 от

« 1 » 09 2023 г.

Рассмотрено на заседании педагогического
Совета ГАПОУ РБ «РМК»

Протокол № 5 от 28.06.2023г.

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**Государственного автономного профессионального образовательного
учреждения Республики Бурятия «Республиканский многоуровневый колледж»**

по специальности

43.02.16 Туризм и гостеприимство

Улан-Удэ, 2023

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
Раздел 2. Общая характеристика адаптированной образовательной программы	4
2.1. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	11
Раздел 5. Структура образовательной программы	54
5.1. Учебный план	54
5.2. Календарный учебный график	57
5.3. Рабочая программа воспитания	58
5.4. Календарный план воспитательной работы	58
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	58
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	58
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	59
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	60
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	62
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	62
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	62
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	62
Раздел 8. Характеристика социокультурной среды колледжа, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с нарушением слуха	62
Приложения	63

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая адаптированная образовательная программа по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 № 1100 (далее – ФГОС СПО).

АОП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

АОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ПОП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ПОП:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 12.12.2022 № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года №282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 года №659н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник по приёму и размещению гостей»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 года №657н «Об утверждении профессионального стандарта «Горничная»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 декабря 2021 года №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Инструктор-проводник»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 декабря 2021 года №913н «Об утверждении профессионального стандарта «Экскурсовод (гид)»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года №281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар».

–Приказ Министерства труда Российской Федерации от 19 ноября 2013 г. № 685н "Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности";

–Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 № 06-281 "О направлении Требований" (вместе с "Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса", утв. Минобрнауки России 26.12.2013г.№ 06-2412вн);

–Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20 апреля 2015 № 06-830вн);

–
1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

АОП – адаптированная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

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

Направленность ОП (по выбору): ¹

– туроператорские и турагентские услуги;

– экскурсионные услуги;

– гостиничные услуги;

– услуги предприятия питания.

¹ Образовательная организация выбирает наименование направленности самостоятельно, в зависимости от выбранной траектории.

Выпускник образовательной программы по квалификации «специалист по туризму и гостеприимству» осваивает общий² вид деятельности: «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства»

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

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

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

Формы обучения: очная, очно-заочная, заочная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: специалист по туризму и гостеприимству – 2 года 10 месяцев.

2.2 Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

АОП СПО разработана в отношении обучающихся с нарушением слуха, по их личному заявлению, в соответствии с индивидуальной программой реабилитации и абилитации инвалида, содержащей информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

АОП СПО разработана с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и обеспечивает при необходимости коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся с нарушением слуха.

По личному заявлению поступившего на обучение по образовательной программе инвалида с нарушением слуха, возможно обучение по индивидуальному учебному графику или индивидуальному учебному плану. При обучении инвалида с нарушением слуха по индивидуальному учебному плану срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению с нормативным сроком освоения ППССЗ соответствующей формы обучения.

При обучении инвалида с нарушением слуха электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах (в зависимости от вида нарушения здоровья). При необходимости из часов вариативной составляющей в учебный план будут добавлены адаптационные дисциплины, предназначенные для учета индивидуальных особенностей здоровья обучающихся. Выбор адаптационных дисциплин и их количество определяется в зависимости от вида нарушения здоровья и ИПРА обучающихся, а так же возможно создание специальных условий для прохождения практики и государственной итоговой аттестации.

Образование обучающихся с нарушением слуха организовано совместно с другими обучающимися. Особое внимание при проектировании содержания АОП СПО уделено

² Общий вид деятельности является обязательным к освоению при выборе любой направленности.

описанию тех способов и приемов, посредством которых обучающийся с нарушением слуха будет осваивать содержание образования..

Для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и подкрепления содержания модулей, для дополнительных индивидуальных консультаций и занятий с обучающимися с нарушением слуха привлечены педагог- психолог, социальный педагог, при защите курсовых и дипломных работ, во время проведения промежуточной аттестации – сурдопереводчик по согласованию.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушением слуха и учитывают их при организации образовательного процесса, педагоги владеют педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе с инклюзивной группой обучающихся.

В инклюзивной группе больше времени отводится на индивидуальную работу с обучающимися с нарушением слуха, так как у них есть четко обозначенный запрос на индивидуальную работу, которая носит и воспитательно-психологический характер. Такой запрос является формой поиска эмоциональной социальной поддержки, тогда как запрос на консультации по предмету - формой поиска инструментальной социальной поддержки.

Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем, мастером производственного обучения: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа.

Индивидуальные консультации по предмету способствуют индивидуализации обучения и установлению контакта между преподавателем (мастером производственного обучения) и обучающимся инвалидом. В ходе таких консультаций снимаются вопросы, связанные с индивидуальным темпом освоения учебного материала этой категории обучающихся. Обучающиеся с нарушением слуха, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации, а именно

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Реализация АОП СПО в обязательном порядке предусматривает создание в Колледже специальных условий, которые включают в себя как общие условия для всех обучающихся из числа инвалидов, так и специфические условия для обучающихся с нарушением слуха и обеспечивает реализацию особых образовательных потребностей данной категории студентов.

Специальные требования к условиям их реализации для обучающихся с нарушением слуха:

- информационное обеспечение обучения, включающее предоставление учебных материалов в визуальной форме;
- адаптация форм и методов контроля и оценки результатов обучения студентов с нарушением слуха (Приложение 2);
- использование специальных методов, приемов и средств обучения и воспитания (в том числе специализированных компьютерных технологий), обеспечивающих реализацию «обходных путей» развития, воспитания и обучения (Приложение 1);
- предоставление услуг приглашенного сурдопереводчика ;
- индивидуализация образовательного процесса с учетом структуры нарушения и вариативности проявлений;

Для обучающихся инвалидов из числа инвалидов с нарушением слуха образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья. В программу дисциплины включено определенное количество часов, посвященных поддержанию здоровья и здорового образа жизни, технологиям здоровьесбережения с учетом ограничений здоровья обучающихся с нарушением слуха.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников³: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью «Туроператорские и турагентские услуги»	
Предоставление туроператорских и турагентских услуг	Предоставление туроператорских и турагентских услуг
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью «Экскурсионные услуги»	
Предоставление экскурсионных услуг	Предоставление экскурсионных услуг
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью «Гостиничные услуги»	
Предоставление гостиничных услуг	Предоставление гостиничных услуг
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью «Услуги предприятия питания»	
Предоставление услуг предприятия питания	Предоставление услуг предприятия питания

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

³ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для

		решения профессиональных задач Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
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	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности

		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
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	Умения: описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 01. Организация и контроль текущей	ПК 1.1. Планировать текущую деятельность	Навыки: Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства

деятельности служб предприятий туризма и гостеприимст ва	сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры
		Умения: Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения
		Знания: Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Оказывать первую помощь Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Программное обеспечение деятельности туристских организаций Этику делового общения Основы делопроизводства
	ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Навыки: Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
		Умения: Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов
		Знания: Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Программное обеспечение деятельности туристских организаций Основы делопроизводства
	ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий	Навыки: Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
		Умения: Владеть технологией делопроизводства

	туризма и гостеприимства	(ведение документации, хранение и извлечение информации) Знания: Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Оказывать первую помощь Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Программное обеспечение деятельности туристских организаций Этику делового общения Основы делопроизводства
	ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	Навыки: Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Умения: Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Знания: Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Оказывать первую помощь Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Программное обеспечение деятельности туристских организаций Этику делового общения Основы делопроизводства
	Предоставление туроператорских и турагентских услуг (по выбору)	Навыки: Консультирование туристов по правилам и предмету заказа (оформление, цена, параметры, сроки и место выполнения заказа) Осуществление приема заказов от туристов Проверка наличия всех реквизитов заказа Идентификация вида заказа Направление заказа в соответствующее

		подразделение туроператора и его контроль Корректировка сроков и условий выполнения заказов и в случае необходимости информирование заказчиков (туристов) об изменении параметров заказа Умения: Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов, транспортными компаниями, meet-компаниями Владеть культурой межличностного общения Владеть техникой переговоров, устного общения с клиентом, включая телефонные переговоры Владеть техникой количественной оценки и анализа информации Владеть методикой хранения и поиска информации Вести документацию, хранение и извлечение информации Пользоваться компьютерными программами бронирования туров Осуществлять контроль за своевременным выполнением заказа Собирать, обрабатывать и анализировать статистические данные Формировать банки данных Знания: Законодательство Российской Федерации в сфере туризма Нормативные документы, регламентирующие организацию туроператорской и турагентской деятельности Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских продуктов Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Системы бронирования услуг Организацию работы с запросами туристов Требования к оформлению и учету заказов Порядок контроля за прохождением и выполнением заказов Виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций Программное обеспечение деятельности туристских организаций Этику делового общения Основы делопроизводства Правила внутреннего трудового распорядка Правила по охране труда и пожарной безопасности
--	--	--

	ПК 2.2. Координировать работу по реализации заказа	Навыки: Координация работы подразделений туроператора, задействованных в реализации заказа
		Умения: Координировать работу подразделений туроператора, задействованных в реализации заказа
		Знания: Законодательство Российской Федерации в сфере туризма Нормативные документы, регламентирующие организацию туроператорской и турагентской деятельности Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских продуктов Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Системы бронирования услуг Организацию работы с запросами туристов Требования к оформлению и учету заказов Порядок контроля за прохождением и выполнением заказов Виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций Программное обеспечение деятельности туристских организаций Этику делового общения Основы делопроизводства Правила внутреннего трудового распорядка Правила по охране труда и пожарной безопасности
Предоставление экскурсионных услуг (по выбору)	ПК 2.1. Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах	Навыки: Консультирования клиентов по правилам оформления и приема заказов на экскурсионные услуги Получения, учёта и оформления заказов на экскурсии Формирования экскурсионных групп в соответствии с поступившими заказами Поддержания контактов с туристскими информационными центрами Координации работы подразделений по реализации заказов на экскурсионные услуги Ведения информационной базы данных о реализуемых заказах на экскурсионные услуги Контроля реализации заказов на экскурсионные услуги Ведения отчетности о реализованных заказах на экскурсионные услуги Определения и уточнения тематики программ

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

		Корректировать программы экскурсионного обслуживания с учетом изменения условий их реализации Определять необходимость использования технических средств для разработки программ экскурсионного обслуживания Составлять программы экскурсионного обслуживания Организовывать взаимодействие с предпринимателями и организациями, предоставляющими услуги по программе экскурсионного обслуживания Бронировать, корректировать и сопровождать заказы на услуги, входящие в программу экскурсионного обслуживания Оформлять документацию к программам экскурсионного обслуживания Собирать и обрабатывать отзывы туристов (экскурсантов), формировать отчеты по реализованным экскурсионным программам Бронирование транспортных услуг для организации экскурсий Организация питания туристов (экскурсантов) Знания: Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации и субъекта Российской Федерации в сфере туризма и экскурсионного дела Особенности субъекта Российской Федерации (географические, историко-культурные, экономические и туристские) Локальные нормативные акты организации, регламентирующие осуществление экскурсионной деятельности Функции структурных подразделений экскурсионного бюро Основы делопроизводства Требования к оформлению и учету заказов на экскурсии Порядок контроля прохождения и выполнения заказов на экскурсии Структура и состав информации, содержащейся в электронной путевке Технология компьютерной обработки заказов на экскурсии Иностранный язык в объеме, необходимом для консультирования туристов по оформлению заказов на экскурсионные услуги Этика межкультурного и делового общения Туристский потенциал населенного пункта (района)
--	--	--

		Теоретические основы экскурсионной деятельности Этика и культура межличностного общения Правила оказания первой помощи и обеспечения безопасности, порядок действий в чрезвычайной ситуации
ПК	2.2.	Навыки:
Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма)		Организации сопровождения туристов (экскурсантов) в процессе перевозки на маршруте экскурсии Организации сопровождения туристов (экскурсантов) к объектам показа, объектам общественного питания, местам проведения культурно-зрелищных/спортивных мероприятий, средствам размещения Организации сопровождения туристов (экскурсантов) с ограниченными возможностями здоровья Оперативного информирования туристов (экскурсантов) об изменениях в программе экскурсионного обслуживания Обеспечения соответствия маршрута экскурсии заявке на экскурсионное обслуживание Информирования туристов (экскурсантов) о посещаемых объектах показа и инфраструктуры, а также о местных культурных и поведенческих особенностях, связанных с национальными и локальными традициями Рассказа об объектах экскурсионного показа с применением техник ведения экскурсий и методических рекомендаций Инструктирования туристов (экскурсантов) о правилах поведения и безопасности на маршрутах экскурсий Предоставления путевой информации по маршруту экскурсии Контроля за передвижением туристов (экскурсантов) по маршруту экскурсии, соблюдением расписания экскурсии Осуществления коммуникации с туристами (экскурсантами), их консультирование по маршруту экскурсии Разработки и планирования маршрута (по видам туризма) Технической подготовки туристов перед прохождением маршрута Сбора и анализа информации о физико-географических и социально-культурных

		особенностях района маршрута (по видам туризма) Анализа и оценки опасностей и рисков предполагаемого маршрута, включая оценку погодных-климатических условий (по видам туризма) Составления подробного плана маршрута (по видам туризма) Планирования запасных вариантов прохождения маршрута (по видам туризма) Разработки общего плана-графика прохождения маршрута (по видам туризма) Разработки плана действий при возникновении чрезвычайной ситуации или несчастном случае в группе (по видам туризма) Разработки тактического плана прохождения технически сложных участков маршрута (по видам туризма) Разработки запасных вариантов прохождения маршрута (по видам туризма) Разработки организационных, тактических и технических действий по снижению и профилактике различных видов опасностей и рисков, включая восхождение и спуск с маршрута (по видам туризма) Планирование мест размещения и способов организации временных и стационарных лагерей (по видам туризма) Сопровождения регистрации туристских групп и туристов в территориальных органах Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий или в службах спасения Подготовки снаряжения (по видам туризма) Разработки списков необходимого личного и общественного снаряжения (по видам туризма) Проверки личного и общественного снаряжения перед выходом на маршрут (по видам туризма) Планирования питания и питьевого режима на маршруте (по видам туризма) Составления походной раскладки продуктов и меню питания, питьевого режима с учетом предпочтений клиентов и специфики приготовления пищи и водообеспечения в походных условиях (по видам туризма) Проведения инструктажа клиентов по правилам безопасности перед выходом на маршрут (по видам туризма)
--	--	--

		Планирования связи на маршруте, проверка исправности средств связи Обеспечения связи между экипажами транспортных средств Планирования мероприятий по минимизации негативного воздействия на природу Проведения инструктажа клиентов о возможных опасностях и рисках, правилах поведения и безопасности во время прохождения маршрута (по видам туризма) Лидирования и замыкания группы на всех этапах маршрута (на восхождениях и спусках, на подходах к маршрутам и отходах от них) (по видам туризма) Налаживания переправ через горные реки, включая выбор тактики, техники движения и способов организации страховки на переправах Лидирования и страховки клиента или группы на технически сложных или опасных участках маршрута (по видам туризма) Синхронизации гребли, команды и их применения при прохождении маршрута Управления судном в препятствиях с вертикальными и горизонтальными циркуляциями, пульсациями потока, сбоями струй, валами и другими неупорядоченными течениями Управления выбранными для прохождения средствами сплава: байдарками, катамаранами, рафтами Ремонта снаряжения в случае его повреждения (по видам туризма) Планирования и помощи в организации кормления лошадей Чистки и седловки лошадей Оценки состояния лошади перед выходом на маршрут Ухода за лошадей Осмotra лошадей и уход за лошадьми на маршруте Регистрации группы в аварийно-спасательных службах до начала путешествия (по видам туризма) Организации и руководства проведением поисково-спасательных мероприятий своими силами с использованием подручных средств (по видам туризма) Вызова помощи при возникновении аварийной ситуации или несчастном случае (по видам
--	--	--

		туризма) Планирования транспортного обеспечения маршрута: подъезд к началу маршрута, отъезд с места окончания маршрута, внутримаршрутные переезды, автосопровождение Коммуникации и взаимодействия со службой спасения и другими группами, находящимися в районе (по видам туризма) Организации и проведения поисково-спасательных работ (по видам туризма) Организации транспортировки пострадавшего Организации аварийных бивуаков Эвакуации пострадавших Умения: Организация посещения объектов экскурсионного показа Обеспечение экскурсоводов (гидов) информацией о маршрутах экскурсий Определять тему и составлять маршрут экскурсии Использовать методические приемы, формы и методы проведения экскурсий Составлять методическую разработку экскурсии Составлять технологическую карту экскурсии и иную экскурсионную документацию Использовать технические средства и технологии при разработке экскурсий Устанавливать контакт с туристами (экскурсантами) и удерживать их внимание Применять технику публичных выступлений Применять навыки экскурсионного рассказа, экскурсионного показа и демонстрации экспонатов Применять методические приемы и методы, соответствующие программе экскурсионного обслуживания Обеспечивать соблюдение маршрута и расписания экскурсии Корректировать маршрут и содержание экскурсии в случае наступления непредвиденных обстоятельств Использовать технические средства при проведении экскурсий Разрешать конфликтные ситуации, возникающие на маршрутах экскурсий Разрабатывать планы действий при возникновении аварийной ситуации или несчастном случае в группе
--	--	--

		Применять методические приемы, соответствующие маршруту экскурсии Корректировать программу обслуживания по маршруту экскурсии с учетом индивидуальных потребностей туристов (экскурсантов) Использовать технические средства при сопровождении туристов (экскурсантов) по маршруту экскурсии Организовывать взаимодействие с правоохранительными органами и спасательными службами при возникновении чрезвычайных ситуаций Планировать и составлять план маршрута (по видам туризма) Анализировать и оценивать физико-географические особенности района (по видам туризма) Анализировать и оценивать потенциальные опасности и риски (по видам туризма) Анализировать и оценивать социально-культурные особенности (по видам туризма) Анализировать и оценивать особенности состава группы (пол, возраст, уровень физической и технической подготовленности) (по видам туризма) Анализировать и оценивать технические особенности маршрута (общая протяженность, техническая сложность, уровень автономности) (по видам туризма) Составлять краткосрочные локальные прогнозы погоды на основе анализа доступных метеорологических данных и собственных наблюдений за погодой (по видам туризма) Проводить подбор и подготовку личного, группового страховочного и специального туристского снаряжения с учетом специфики предполагаемого маршрута (по видам туризма) Кататься на горных лыжах или сноуборде по неподготовленным горным склонам в любых снежных условиях Передвигаться и лидировать на горном рельефе любых видов (травянистых и осыпных склонах, скальном, ледово-снежном и комбинированном рельефе) Организовывать движение и обеспечивать страховку клиента или группы на горном рельефе любых видов (травянистых и осыпных склонах, скальном, ледово-снежном и комбинированном рельефе) Передвигаться по закрытым ледникам
--	--	---

		Пользоваться техническими приемами спасения из ледовых трещин Переправляться через горные реки, включая выбор тактики, техники движения и способов организации страховки на переправах Обучать гребковой технике: прямой и обратный гребки, дуговые прямой и обратный гребки, одиночное и параллельное притяжение, безопорная проводка весла, подруливание Обучать торможению судна при помощи весел, камней в русле, береговых выступов и структуры потока Организовывать различные виды страховок на воде Ориентироваться в лесной и горной местности Ориентироваться с использованием топографических карт и компаса Ориентироваться без применения карт и компаса Пользоваться спутниковыми навигационными системами Ориентироваться в сложных погодных условиях и при плохой видимости Готовить пищу в полевых условиях Взаимодействовать со службами спасения и группами, находящимися в районе Использовать основные невербальные сигналы при работе с вертолетом Проводить поисково-спасательные работы с использованием подручных средств Проводить поисково-спасательные работы в лавинах силами одного и нескольких человек Работать с лавинными датчиками при поиске одного и нескольких пострадавших Зондировать снежный склон силами одного и нескольких человек при поиске одного и нескольких пострадавших Оказывать первую помощь в полевых условиях Транспортировать пострадавшего с использованием подручных средств Организовывать аварийные бивуаки Ремонтировать все виды снаряжения Обслуживать транспортные средства, определять неисправности и проводить мелкий ремонт
		Знания: Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации и субъекта Российской Федерации

		Федерации в сфере туризма и экскурсионного дела Особенности субъекта Российской Федерации (географические, историко-культурные, экономические и туристские) Локальные нормативные акты организации, регламентирующие осуществление экскурсионной деятельности Функции структурных подразделений экскурсионного бюро Основы делопроизводства Требования к оформлению и учету заказов на экскурсии Порядок контроля прохождения и выполнения заказов на экскурсии Структура и состав информации, содержащейся в электронной путевке Технология компьютерной обработки заказов на экскурсии Иностранный язык в объеме, необходимом для консультирования туристов по оформлению заказов на экскурсионные услуги Этика межкультурного и делового общения Туристский потенциал населенного пункта (района) Теоретические основы экскурсионной деятельности Этика и культура межличностного общения Правила оказания первой помощи и обеспечения безопасности, порядок действий в чрезвычайной ситуации
Предоставление гостиничных услуг (по выбору)	ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей	Навыки: Оказания помощи в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц Встречи и регистрации гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения Ввода данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения Выдачи зарегистрированным гостям ключей от номера гостиничного комплекса или иного средства размещения и их хранение Информирования гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения Приема на хранение ценностей гостей

		гостиничных комплексов или иных средств размещения Прием заказов гостей на основные и дополнительные услуги гостиничного комплекса или иного средства размещения Выполнение услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения Проведение расчетов с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения Проведение расчетных операций при отъезде гостей из гостиничного комплекса или иного средства размещения Хранение и выдача багажа гостей гостиничных комплексов и иных средств размещения Приема корреспонденции для гостей и ее доставка адресату Приема и учета запросов и просьб гостей по услугам в гостиничном комплексе или ином средстве размещения и городе (населенном пункте), в котором оно расположено Использовать специализированные программные комплексы, применяемые в гостиницах и иных средствах размещения Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения
		Умения: Предоставлять гостям информацию о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения Предоставлять гостям информацию о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения Оказывать помощь в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения Принимать и отвечать на гостевые запросы, в том числе по телефону, и контролировать их выполнение службами гостиничного комплекса или иного средства размещения

		Осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения Обрабатывать информацию о гостях гостиничного комплекса или иного средства размещения с использованием специализированных программных комплексов Осуществлять расчеты с гостями во время их размещения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения Информировать о деятельности служб и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения Хранить ключи и ценности гостей в соответствии с правилами гостиничного комплекса или иного средства размещения Знания: Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов Технологии организации процесса питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Гостиничный маркетинг и технологии продаж Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме
--	--	--

		Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения
	ПК 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия	Навыки: Контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда Взаимодействия с отделами (службами) гостиничного комплекса Управления конфликтными ситуациями в департаментах (службах, отделах) Подготовка отчетов о своей работе за смену Проведение текущего аудита службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения Передача дел и отчетов по окончании смены дежурному администратору службы приема и размещения Умения: Анализировать результаты деятельности служб питания, приема и размещения, и номерного фонда, а также потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов служб питания, приема и

		размещения, номерного фонда Контролировать последовательность применения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте, при работе с инвентарем, стационарным оборудованием, сейфами, хранилищами и другим оборудованием
		Знания: Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов Технологии организации процесса питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Гостиничный маркетинг и технологии продаж Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в

		гостиницах и иных средствах размещения Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения
	ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг	Навыки: Помощь в получении услуг по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, информации по работе городского транспорта, об офисных услугах, услугах магазинов, ресторанов, баров, медицинских учреждений и прочих услуг, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения Информирования гостей о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения Информирования гостей о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения Умения: Находить информацию об услугах по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, по работе городского транспорта, об офисных услугах, о работе магазинов, ресторанов, баров, казино, медицинских учреждений и о прочих услугах, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения Предоставлять дополнительные услуги, связанные с выполнением запросов и просьб гостей по услугам в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения Разрешать возникшие у гостей проблемы, связанные с услугами в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения Знания: Законодательство Российской Федерации о

		предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов Технологии организации процесса питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Гостиничный маркетинг и технологии продаж Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения
	ПК 2.4. Выполнение санитарно-эпидемиологически	Навыки: Оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале

	х требований к предоставлению гостиничных услуг	Проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных Распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных Планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса Координации и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) Стимулирования подчиненных и реализация мер по обеспечению их лояльности Организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте Умения: Осуществлять расчеты с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения Осуществлять текущий аудит службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения Осуществлять расчеты с гостями во время их выезда из гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме Оформлять документы, подтверждающие пребывание гостя в гостиничном комплексе или ином средстве размещения Вести журнал передачи смены Знания: Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов Технологии организации процесса питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Гостиничный маркетинг и технологии продаж Требования охраны труда на рабочем месте в
--	--	---

		службе приема и размещения Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения
Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	Навыки: Организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте Прием и оформление заказа на бронирование столика Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку Предоставление информации об организации питания Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания Умения: Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования

		Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания Знания: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации деятельности предприятий питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и его психологические особенности Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Технологии производства на предприятиях питания Требования охраны труда на рабочем месте Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку Стандарты приема входящих звонков Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания Правила подачи меню в организации питания
--	--	--

		Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания Виды сервировки стола при обслуживании гостей Виды и назначение ресторанных аксессуаров Характеристика столовой посуды, приборов Правила и техника подачи блюд и напитков Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками Методы сервировки и оформления для подачи свежеежатых соков и безалкогольных напитков Правила хранения приготовленных свежеежатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования Виды барного оборудования и инвентаря Правила сочетаемости напитков и блюд Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
--	--	---

		Нечайные чай: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей Техника продаж и презентации блюд и напитков Правила и очередность подачи блюд и напитков Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и диджестивов Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая Нечайные чай: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила и техника подачи вина Правила и техника подачи пива Правила и техника приготовления и подачи коктейлей Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Правила и техника приготовления и подачи
--	--	--

		чая, кофе Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов Культура потребления алкогольных напитков Правила этикета при обслуживании гостей в баре Правила безопасной эксплуатации оборудования бара Виды и классификации баров, планировочные решения баров Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре Методы разрешения конфликтных ситуаций Техника продаж и презентации напитков Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств Правила возврата платежей
	ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	Навыки: Оценки материальных ресурсов предприятия питания Оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания Планирования текущей деятельности

		предприятия питания Формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Координации и контроля деятельности предприятия питания Планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале Проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы Распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы Координации деятельности сотрудников производственной службы Контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы Взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания Управления конфликтными ситуациями в коллективе Реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности Умения: Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте Знания: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации деятельности предприятий питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
--	--	---

		Теории мотивации персонала и его психологические особенности Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Технологии производства на предприятиях питания Требования охраны труда на рабочем месте Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку Стандарты приема входящих звонков Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания Правила подачи меню в организации питания Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания Виды сервировки стола при обслуживании гостей Виды и назначение ресторанных аксессуаров Характеристика столовой посуды, приборов Правила и техника подачи блюд и напитков Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней Способы и правила переноса использованной
--	--	--

		столовой посуды и приборов на подносе и в руках Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования Виды барного оборудования и инвентаря Правила сочетаемости напитков и блюд Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей Техника продаж и презентации блюд и напитков
--	--	---

		Правила и очередность подачи блюд и напитков Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила и техника подачи вина Правила и техника подачи пива Правила и техника приготовления и подачи коктейлей Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов Культура потребления алкогольных напитков Правила этикета при обслуживании гостей в баре Правила безопасной эксплуатации оборудования бара Виды и классификации баров, планировочные решения баров Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара Нормы расхода сырья и полуфабрикатов,
--	--	---

		используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре Методы разрешения конфликтных ситуаций Техника продаж и презентации напитков Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств Правила возврата платежей
	ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Навыки: Встреча и приветствие гостей в организации питания Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах Размещение гостей за столом в зале организации питания Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность) Подача блюд и напитков гостям организации питания Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей

		Приготовление заготовок для напитков Приготовление свежавыжатых соков Реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания Досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания Подача блюд и напитков гостям организации питания Замена использованной посуды, приборов и столового белья Оформление витрины и барной стойки Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков Приготовление и подача чая, кофе Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли Готовить и подавать свежавыжатые соки Готовить, оформлять и подавать чай, кофе Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей Разрешать конфликтные ситуации Использовать электронное меню, интерактивный бар Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции Эксплуатировать оборудование бара Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах Подготавливать барную стойку и барные
--	--	---

		столики для подачи напитков и барной продукции Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов Порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах Предоставлять счет гостям организации питания Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей Формировать кассовые отчеты в специализированных программах Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей Провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания Использовать компьютер и мобильные
--	--	---

		устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Подавать гостям меню организации питания Умения: Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок Презентовать напитки с элементами бармен-шоу Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре Ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков Презентовать гостям блюда и напитки при подаче Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей Разрешать конфликтные ситуации Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков
--	--	--

		Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания Знания: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации деятельности предприятий питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и его психологические особенности Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Технологии производства на предприятиях питания Требования охраны труда на рабочем месте Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку Стандарты приема входящих звонков Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания
--	--	--

		Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания Правила подачи меню в организации питания Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания Виды сервировки стола при обслуживании гостей Виды и назначение ресторанных аксессуаров Характеристика столовой посуды, приборов Правила и техника подачи блюд и напитков Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования Виды барного оборудования и инвентаря Правила сочетаемости напитков и блюд Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков,
--	--	---

		рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей Техника продаж и презентации блюд и напитков Правила и очередность подачи блюд и напитков Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила и техника подачи вина Правила и техника подачи пива Правила и техника приготовления и подачи
--	--	---

		коктейлей Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов Культура потребления алкогольных напитков Правила этикета при обслуживании гостей в баре Правила безопасной эксплуатации оборудования бара Виды и классификации баров, планировочные решения баров Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре Методы разрешения конфликтных ситуаций Техника продаж и презентации напитков Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств Правила возврата платежей
	ПК 2.4 Контролировать	Навыки: Составление документации, отчетов

	качество продукции и услуг общественного питания	посредством специализированных программ Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях Сервировка столов с учетом вида мероприятия Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ Умения: Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания Проверять качество и состояние столового белья в организации питания Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе Сортировать использованную столовую посуду и приборы Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара
--	---	--

		Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации) Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
		Знания: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации деятельности предприятий питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и его психологические особенности Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Технологии производства на предприятиях питания Требования охраны труда на рабочем месте

		Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку Стандарты приема входящих звонков Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания Правила подачи меню в организации питания Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания Виды сервировки стола при обслуживании гостей Виды и назначение ресторанных аксессуаров Характеристика столовой посуды, приборов Правила и техника подачи блюд и напитков Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения Правила и последовательность подготовки
--	--	--

		бара, буфета к обслуживанию гостей Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования Виды барного оборудования и инвентаря Правила сочетаемости напитков и блюд Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей Техника продаж и презентации блюд и напитков Правила и очередность подачи блюд и напитков Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
--	--	--

		Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила и техника подачи вина Правила и техника подачи пива Правила и техника приготовления и подачи коктейлей Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов Культура потребления алкогольных напитков Правила этикета при обслуживании гостей в баре Правила безопасной эксплуатации оборудования бара Виды и классификации баров, планировочные решения баров Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре Методы разрешения конфликтных ситуаций Техника продаж и презентации напитков
--	--	--

		Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств Правила возврата платежей
--	--	---

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Образовательная деятельность ГАПОУ РБ «РМК» по подготовке выпускников по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство** (нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев) регламентируется Учебным планом среднего профессионального образования по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**. В учебный план включены в установленном объеме все обязательные дисциплины циклов Общеобразовательная подготовка, общепрофессиональный цикл, общий гуманитарный и социально-экономический цикл, математический и общий естественнонаучный цикл, профессиональный цикл.

Продолжительность теоретического курса обучения по специальности составляет 4248 часа. Максимальная учебная нагрузка по ФГОС СПО 4428 часов, самостоятельная работа составляет 28 часов, консультаций – 54 часа.

Таким образом, продолжительность теоретического курса обучения, предусмотренная ФГОС СПО, соответствует утвержденному учебному рабочему плану.

Практическая подготовка является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой выполнение определенных видов работы, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей подготовки. Видами практической подготовки обучающихся, осваивающих ПССЗ, являются: практические и лабораторные занятия, учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная).

При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная - 6 недель, производственная (по профилю специальности)- 7 недель, производственная (преддипломная)- 3 недели.

Общая продолжительность промежуточной аттестации составляет за весь курс обучения 6 недель: 1 курс – 2 недели, 2 курс – 2 недели, 3 курс – 2 недели. Государственная итоговая аттестация составляет 4 недели.

Общая продолжительность каникул 23 недели: 1 курс– 11 недель, 2 курс – 10 недель, 3 курс – 2 недели.

Недельная аудиторная нагрузка на студента составляет 36 учебных часов в неделю. Максимальная нагрузка не превышает 54 часов в неделю.

Учебный рабочий план специальности включает общеобразовательный цикл дисциплин общим объемом 1404 часа аудиторной нагрузки. Этот цикл включает в себя базовые учебные дисциплины общим объемом 1010 часа аудиторной нагрузки, профильные учебные дисциплины общим объемом аудиторной нагрузки 394 часов, дисциплины, предлагаемые ОО – 72 часа.

Базовые учебные дисциплины включают в себя следующие дисциплины: Русский язык (78 часов), литература (114 часов), история (126 часов), физическая культура (78 часов), основы безопасности жизнедеятельности (68 часов), математика (196 часов) обществознание (108 часов), биология (72 часа), физика (98 часов), химия (72 часа).

Профильные учебные дисциплины включают в себя следующие дисциплины: Информатика (146 часов); география (110 часов), иностранный язык (138 часов)

Дисциплины, предлагаемые ОО, блок дисциплин: родная литература (36 часов), психология адаптации (36 часов).

Профессиональная подготовка включает следующие разделы:

Социально-гуманитарный цикл: история России, иностранный язык в профессиональной деятельности, безопасность в жизнедеятельности, физическая культура, основы финансовой грамотности, введение в специальность, география туризма

Общепрофессиональный цикл: сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве, предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса, правовое и

документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве, менеджмент в туризме и гостеприимстве, экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела, психология делового общения и конфликтология, иностранный язык (второй), карьерное моделирование, информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве.

ПМ. Профессиональные модули

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

МДК 01.01. Современная оргтехника и организация делопроизводства

ПМ. 02. Предоставление туроператорских и турагентских услуг

МДК 02.01. Турагентская деятельность

МДК 02.02. Маркетинг и продажи в туризме

МДК 02.03. Туроператорская деятельность

МДК 02.04. Анимационное обслуживание туристов

ПМ. 03. Предоставление экскурсионных услуг

МДК 03.01. Технология и организация информационно-экскурсионной деятельности

МДК.03.02 Разработка и проведение экскурсий

МДК.03.03 Краеведение

МДК.03.04 Технология и организация сопровождения туристов

ПМ. 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Инструктор-проводник

МДК 04.01 Технология и организация пешеходного туризма и трекинга.

МДК 04.02 Технология и организация горного туризма

МДК 04.03 Технология и организация водного туризма

Таким образом, учебный план специальности полностью соответствует требованиям ФГОС. Максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 часов в неделю, аудиторной - 36 часов. В учебный план включены в необходимом объеме все обязательные дисциплины циклов общеобразовательной подготовки, СГЦ, ПЦ.

Рабочий учебный план разработан в соответствии с: Законом РФ "Об образовании"; Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 № 1100) ; приказом Минобрнауки от 17.05.2012 г. № 413 "Об утверждении ФГОС среднего (полного) общего образования" (с изменениями от 29.12.2014 приказ Минобрнауки РФ № 1645; от 31.12.2015 приказ Минобрнауки РФ № 1578; приказ Минобрнауки РФ от 29.06.2017 г. № 613; приказами Минпросвещения РФ от 24.09.2020 № 519; от 11.12.2020 № 712; от 12.08.2022 № 732); Приказом Минпросвещения РФ от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования"; приказом Минпросвещения РФ от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО"; приказом Минпросвещения от 05.08.2020 г № 885/390 "О практической подготовке обучающихся". Приказом Минпросвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 (с изменениями) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО"; Приказом Министерства труда и социальной защиты от 04.08.2014 № 539 "Об утверждении Профессионального стандарта Экскурсовод-гид".

Учебный план определяет объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий, распределение различных форм промежуточной аттестации по годам

обучения и семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой аттестации).

Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО Туризм и гостеприимство предусматривает изучение следующих учебных циклов: социально-гуманитарный цикл, общепрофессиональный цикл, профессиональные профессиональный цикл.

Освоение обязательной части основной профессиональной образовательной программы составляет около 69,63% от общего объема времени. Вариативная часть составляет около 30,37%.

Общий объем учебной нагрузки составляет 4428 часа, в том числе на освоение общеобразовательной подготовки 1476 часов и освоение профессиональной части образовательной программы отведено 2952 часа, при обязательной учебной нагрузки не менее 36 часов в неделю. Срок получения образования составляет 2 г. 10 месяцев - 147 недель в т.ч. программы общеобразовательной подготовки 52 недели.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла ОПОП СПО предусматривает изучение дисциплин: История России, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Физическая культура, Основы финансовой грамотности, Основы бережливого производства, "Безопасность жизнедеятельности. Объем часов дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, в том числе 70% учебных занятий отводится на освоение основ военной службы для юношей (48 часов) и основ медицинских знаний для девушек (20 часов). Военные-полевые сборы для юношей проводятся в счет времени отведенного на практические занятия (40 часов).

5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.10 Туризм, утвержденного Министерством образования и науки РФ № 266 от 7 мая 2014 № 474, Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного Министерством образования и науки РФ от 17 мая 2010 № 413.

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам составляет 124 недели и 4464 аудиторных часа за весь курс обучения. Обучение на 1 курсе (на базе основного общего образования) составляет 39 учебных недель, аудиторная нагрузка составляет 1404 часа, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулы 11 недель.

Обучение на 2 курсе составляет 34 недели, аудиторная нагрузка – 1224 часа, промежуточная аттестация – 1,5 недели, учебная практика – 5 недель концентрировано, и производственная практика- 1 неделя концентрировано, каникулы 10,5 недель.

Обучение на 3 курсе составляет 30,5 недель, аудиторная нагрузка – 1134 часов, учебная практика – 4 недели концентрировано, производственная практика – 4 недели концентрировано, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулы 10,5 недель.

Обучение на 4 курсе составляет 19,5 недель, аудиторная нагрузка – 702 часа, учебная практика – 1 неделя, производственная практика (по профилю специальности) – 9 недель концентрировано, преддипломная практика – 4 недели, промежуточная аттестация – 1,5 недели, каникулы 2 недели. Государственная итоговая аттестация составляет 6 недель, из них: 4 недели занимает подготовка к государственной итоговой аттестации и 2 недели – государственная итоговая аттестация.

Календарный учебный график утвержден директором ГАПОУ РБ «РМК» 01.09.2023 г. График учебного процесса прилагается.

5.3. Рабочая программа воспитания

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

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

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

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Примерный календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения должны представлять 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 и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

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 комплекс⁴**Залы:**

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал;
- и др.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях по специальности профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.**6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

6.2.1. Карта обеспеченности образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой, методическими разработками, программно-информационными источниками по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство формируется по всем дисциплинам учебного плана.

Реализация программы обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, модулей. В

⁴ Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

библиотеке оборудован читальный зал на 30 посадочных мест и 7 автоматизированных рабочих места с неограниченным выходом в Интернет. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю). В библиотеке используется автоматизированная библиотечно-информационная программа 1С, подключена электронно-библиотечная система издательского центра Академия (договор № ОПЦ 0734/ЭБ-17 от 09.03.2017 г); образовательная платформа ЮРАЙТ - АКАДЕМИЯ (Договор № 558 от 09.01.2023г.), «Академия - Медиа», допсоглашение к лицензионному договору №19 от 04.09.2020г, ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» (Договор № 1457/ЭБС от 12.10.2023).

В учебном процессе применяются современные образовательные технологии по обучению студентов: интерактивные методы обучения, технологии с использованием компьютерных, мультимедийных и других технических средств обучения. В колледже созданы условия для ведения образовательной деятельности с применением электронного обучения или дистанционных образовательных технологий (платформа Moodle).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на *любом* курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 3).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. 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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 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 пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы⁵

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «специалист по туризму и гостеприимству».

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Примерные оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 3.

Раздел 8. Характеристика социокультурной среды колледжа, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с нарушением слуха.

Обучающийся с нарушением слуха, поступив на учебу и имея при этом свой специфический индивидуальный опыт, отличный от других сверстников, во многом дезадаптирован, что является препятствием для успешного и полноценного освоения ими необходимых компетенций наравне с другими обучающимися. Происходит вхождение обучающегося во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция. Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с нарушением слуха, т.е. «сопровождение».

⁵ Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса в колледже, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся с нарушением слуха возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций, поэтому сопровождение в колледже носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с нарушением слуха, с целью оказания своевременной помощи в возникающих проблемах в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей обучающихся с нарушением слуха, гармонизацию его психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;

- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба обучающихся с нарушением слуха в колледже. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, и вовлечение его в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

В колледже осуществляется систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся с нарушением слуха в целях создания толерантной среды. Так же, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, студенческое самоуправление, совместный досуг раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся с нарушением слуха.

Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся с нарушением слуха к участию в конкурсах и олимпиадах профессионального мастерства на различных уровнях (Абилимпикс). Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

Приложение 1

Технологии и методы освоения содержания образования

обучающимися лиц с ОВЗ и инвалидов

Технологии	Цель	Адаптированные методы
Проблемное обучение	Развитие познавательной способности, активности, творческой самостоятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Поисковые методы, постановка познавательных задач с учетом индивидуального социального опыта и особенностей обучающихся из числа инвалидов
Концентрированное обучение	Создание блочной структуры учебного процесса, наиболее отвечающей особенностям здоровья обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся с ОВЗ и инвалидов
Модульное обучение	Гибкость обучения, его приспособление к индивидуальным потребностям обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Индивидуальные методы обучения: индивидуальный темп и график обучения с учетом уровня базовой подготовки обучающихся с ОВЗ и инвалидов
Дифференцированное обучение	Создание оптимальных условий для выявления индивидуальных интересов и способностей обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Методы индивидуального личноно ориентированного обучения с учетом ОВЗ и личностных психолого-физиологических особенностей
Развивающее обучение	Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в различные виды деятельности, развитие сохранных возможностей
Социально-активное, интерактивное обучение	Моделирование предметного и социального содержания учебной деятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Методы социально-активного обучения: Метод анализа конкретных ситуаций, игровое моделирование или имитационные игры, игровое производственное проектирование, мозговой штурм с учетом социального опыта обучающихся с ОВЗ и инвалидов
Рефлексивное обучение, развитие критического мышления	Интерактивное вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в групповой образовательный процесс	Интерактивные методы обучения, вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в различные виды деятельности, создание рефлексивных ситуаций по развитию адекватного восприятия собственных особенностей

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов

Категории обучающихся с нарушением слуха	Формы контроля и оценки результатов
С нарушением слуха (глухие)	- <u>с использованием компьютера и специального ПО:</u> работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, графические работы и др.; - <u>письменная проверка:</u> тесты, контрольные работы, письменные зачеты и т.п. - <u>устная проверка, с использованием услуг сурдопереводчика:</u> дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.

Приложение 3



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Республики Бурятия
"РЕСПУБЛИКАНСКИЙ МНОГОУРОВНЕВЫЙ КОЛЛЕДЖ"

ПРИНЯТО

Педагогическим Советом ГАПОУ РБ
«Республиканский многоуровневый колледж»
Протокол № 5 от «18» 06 2023

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ РБ «РМК»
В.М. Андреев
Приказ от «18» 06 2023
№ 177

СОГЛАСОВАНО:

Совет обучающихся
Протокол № 7 от «18» мая 2023

СОГЛАСОВАНО

Совет родителей
Протокол № 3 от «11» 05 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

(43.00.00 Сервис и туризм)

по образовательной программе среднего профессионального образования
по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Примерная рабочая программа воспитания по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»; Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»; распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; – ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (Приказ 43.02.16 Туризм и гостеприимство «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство»; – Профессиональный стандарт Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц, утвержденного приказом Минтруда России от 07 мая 2015 года №282н; – Профессиональный стандарт Работник по приёму и размещению гостей, утвержденного приказом Минтруда России от 05 сентября 2017 года №659н; – Профессиональный стандарт Горничная, утвержденного приказом Минтруда России от 5 сентября 2017 г. № 657н; – Профессиональный стандарт Инструктор-проводник, утвержденного приказом Минтруда России от 29 сентября 2017 года №702н; – Профессиональный стандарт Экскурсовод (гид), утвержденного приказом Минтруда России от 4 августа 2014 г. № 539н; – Профессиональный стандарт Руководитель предприятия питания, утвержденного приказом Минтруда России от 07 мая 2015 года №281н; Профессиональный стандарт Официант/бармен, утвержденного приказом Минтруда России от 09 марта 2022 г. №115н. <i>нормативные правовые акты субъекта Российской Федерации, определяющие образ жителя данного региона (при наличии);</i> <i>локальные документы ПОО, определяющие уклад и условия реализации воспитательного процесса.</i>

Цель программы	Создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).
Сроки реализации программы	2 года 10 месяцев
Исполнители программы	<i>Директор, заместители директора в сфере учебной, учебно-производственной, воспитательной деятельности, а также курирующий административно-хозяйственную работу, сотрудники учебной части, заведующие отделением, преподаватели, кураторы, тьюторы (при наличии), члены Студенческого совета, представители Родительского комитета (его аналога), представители организаций – работодателей, в первую очередь, организаторы баз практик.⁶</i>

Реализация РПВ направлена, в том числе, на сохранение и развитие традиционных духовно-нравственных ценностей России: жизнь, достоинство, права и свободы человека, патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

Данная рабочая программа воспитания (далее – РПВ) разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона об образовании в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества,	ЛР 1

⁶ В рабочей программе воспитания, включенной в ООП образовательной организации, указываются конкретные фамилии, имена и отчества исполнителей программы.

выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательный свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионально конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных	ЛР 5

ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права	
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	ЛР 6
Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение	ЛР 8
Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде	ЛР 9
Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них	ЛР 10

Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике	ЛР 11
Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере туризма и гостеприимства	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации⁷ (при наличии)	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями⁸ (при наличии)	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса⁹ (при наличии)	

Соотношение перечня профессиональных модулей, учебных дисциплин и планируемых личностных результатов в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код ЛР
Общеобразовательная подготовка	

⁷ Блок разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

⁸ Блок заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

⁹ Блок разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

Русский язык	1-12,21
Литература	1,4,5,7,11
История	1,3,5,8,11,21
Обществознание	1,3,5,8,11
Физическая культура	9
Основы безопасности жизнедеятельности	1,3,9,10
Математика	4,7,8,10
Физика	5,9,10
Химия	5,9,10
Биология	5,9,10,14,20
Информатика	4,10
География	5,9,10
Иностранный язык	5,6,7,8,9,10,11
Родная литература	1,5,6,8,12
Психология адаптации	1,3,5,8,11
Социально- гуманитарный цикл	
История России	1,2,3,4,21
Иностранный язык в профессиональной деятельности	1,7,9
Физическая культура	1,5,7,9,21
Основы финансовой грамотности	2,4,15
Основы бережливого производства	2,4,15
География туризма	3,5,8,10,13
Безопасность жизнедеятельности	1-5,8,9,10,12
Русский язык и культура речи	4,13,14,15,20
Введение в специальность	4,6,13,16,19
Общепрофессиональный цикл	
Общепрофессиональные дисциплины	
Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	4,6,11,18
Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	4,6,13,17
Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	4,6,19
Менеджмент в туризме и гостеприимстве	4,6,11,13
Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	4,6,11,13
Психология делового общения и конфликтология	7,8,9,10
Иностранный язык (второй)	1,7,9
Карьерное моделирование	4,13,14,15,20
Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	4,10,8,13,17,18
Профессиональные модули	
ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	8,11,13,17,18,19,20,21
ПМ.02. Предоставление туроператорских и турагентских услуг	8,11,13,17,18,19,20,21
ПМ.03. Предоставление экскурсионных услуг	8,11,13,17,18,19,20,21
ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Инструктор-проводник	4,13,18,19,20,21

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

РАЗДЕЛ 2. НАПРАВЛЕНИЯ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Цель, задачи воспитания находят свою практическую реализацию в содержании основных направлений воспитательной деятельности педагогического коллектива и коллектива обучающихся колледжа:

1. «Отечество»
2. «Профессия и карьера»
3. «Здоровье»
4. «Досуг и творчество»
5. «Экология»
6. «Студенческое самоуправление»
7. «Семья»

«Отечество»	Включает в себя патриотическое, гражданско- правовое воспитание обучающихся. Патриотическое воспитание, являясь составной частью воспитательного процесса, представляет собой систематическую и целенаправленную деятельность по созданию условий для формирования у обучающихся высокого патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанности по защите интересов Родины. Целью патриотического воспитания является развитие высокой социальной активности обучающихся, гражданской ответственности, становление студентов, обладающих позитивными ценностями и качествами, способных проявить их в созидательном процессе в интересах Родины. Задачи: 1. Утверждение в сознании и чувствах молодежи социально значимых патриотических ценностей, взглядов и убеждений, уважения к культурным традициям и историческому прошлому России, своей малой Родины. 2. Привитие студентам чувства гордости, глубокого уважения и почитания символов Российской Федерации – Герба, Флага, Гимна, другой российской символики и исторических святынь Отечества. 3. Формирование толерантного сознания студентов. 4. Сохранение и приумножение историко-культурных традиций колледжа; Гражданско-правовое воспитание способствует формированию правосознания молодежи– сложный и длительный процесс, требующий творческого подхода всего коллектива, готовности, желания и умения всех и каждого бороться за укрепление общественной дисциплины и правопорядка в колледже и обществе, за искоренение негативных явлений в жизни колледжа и нашего демократизирующегося российского общества. Чтобы эффективно управлять процессом формирования
--------------------	---

	правосознания студенческой молодежи, система гражданско-правового воспитания студентов в колледже должна охватывать весь период их обучения. Целью гражданско-правового воспитания является – формирование и развитие у студентов таких качеств, как политическая культура, социальная активность, коллективизм, уважения к правам и свободам человека. Задачи: 1.Создание единого гражданско-правового пространства учебно-воспитательного процесса в колледже. 2.Воспитание студентов в духе уважения к Конституции РФ, законности, нормам общественной и коллективной жизни. 4.Совершенствование работы по гражданско-правовому воспитанию, по профилактике правонарушений и преступлений;
«Профессия и карьера»	Целью профессионального воспитания является подготовка конкурентоспособного. Бизнес-ориентированного специалиста, обладающего развитой профессиональной компетентностью. Задачи: 1. Ориентация обучающихся на самоопределение и социализацию, оценку карьерного потенциала. 2. Содействие планированию обучающимися личностного профессионального роста. 3. Формирование адекватного уровня притязаний в развитии карьеры. 4. Обучение мобильному реагированию на частую смену технологий в профессиональной деятельности.
«Здоровье»	Целью данного направления является воспитание физически и психически здорового, личностно развитого человека, способного самостоятельно справляться с собственными психологическими затруднениями и жизненными проблемами. Задачи: 1.Формирование понимания здорового образа жизни и адекватного отношения к собственной жизнедеятельности. 2.Развитие и совершенствование индивидуальных способов использования своих внутренних ресурсов психического и физического здоровья. 3.Помощь студентам в самореализации собственного жизненного предназначения. Роль спорта как фактор самореализации. 4.Психологическая поддержка всех субъектов образовательного процесса.
«Досуг и творчество»	Личность человека формируется и развивается в результате воздействия многочисленных факторов. При этом сам человек выступает как субъект своего собственного формирования и развития. Воспитание и развитие у студентов высокой нравственной культуры является самой важной задачей в процессе становления личности.

	Целью нравственно-эстетического воспитания является – приобщение обучающихся к ценностям культуры и искусства, развитие студенческого творчества, создание условий для саморазвития студентов и их реализация в различных видах творческой деятельности. Задачи: 1.Формирование компетентности в сфере культурно-досуговой деятельности (включая выбор путей и способов использования свободного времени, культурно и духовно обогащающих личность). 2.Культурное и гуманитарное воспитание обучающихся в колледже, развитие обучающихся творческой активности, популяризация студенческого творчества. 3.Развитие досуговой и клубной деятельности как особой сферы жизнедеятельности студенческой молодежи.
Экология	Целью экологического воспитания является формирование у студентов экологически целесообразного поведения как показателя духовного развития личности. Задачи: 1.Повышение уровня осведомлённости об экологических проблемах современности и путях их разрешения; 2.Формирование мотивов, потребностей и привычек экологически целесообразного поведения и деятельности; 3.Развитие стремлений к активной деятельности по охране окружающей среды
Студенческое самоуправление	Цель: активизация самостоятельной деятельности студентов по решению жизненно важных вопросов в организации обучения, быта, досуга Задачи: 1. Формирование собственной активной социальной позиции. 2. Развитие молодежного добровольчества, волонтерства. 3. Организация социально значимой общественной деятельности студенчества. 4. Участие в формировании нормативно–правовой базы для различных сфер жизнедеятельности студенческой молодежи и активного включения ее в социально-значимую деятельность.
Семья	Цель: формирование у обучающегося ценностного отношения к семье и воспитанию детей. Задачи: 1.Формирование готовности обучающихся к адекватному принятию семейных ролей; 2. Формирование готовности обучающихся к самостоятельной семейной жизни; 3. Формирование ответственного и безопасного поведения, представлений о роли мужчины и женщины в семье;

РАЗДЕЛ 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

ЛР	Наименование	Критерии оценивания
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	• проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; • проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	• сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; • проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; • отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	• конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; • демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; • готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; • проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; • отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; • отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	• демонстрация интереса к будущей профессии; • ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; • проявление высокопрофессиональной трудовой активности; • проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической

		действительности;
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экскурсии, выставки и т.д.)
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	• добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	• демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экскурсии, выставки и т.д.)
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	• демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	• проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; • демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экскурсии, выставки и т.д.)
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	проявление уважительного отношения к родителям; демонстрация навыков межличностного общения;

ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере туризма	положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; проявление высокопрофессиональной трудовой активности; участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
ЛР 14	Проявляющий уважение к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Республике Бурятия; уважительное отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям.	демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий этнокультурной направленности (национальные праздники РБ)
ЛР 15	Демонстрирующий умения совершать правильный выбор в условиях возможного негативного воздействия информационных ресурсов; умеющий противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям	Участие в организации и проведении мероприятий этнокультурной направленности в РБ Проявление толерантного отношения к представителям разных национальностей
ЛР 16	Проявляющий позитивное отношение к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам	Проявление эмпатии, готовность оказать помощь, к взаимодействию в условиях командной работы
ЛР 17	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Республики Бурятия	участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах, семинарах, форумах;
ЛР 18	Проявляющий умение работать в условиях многозадачности, с развитым эмоциональным интеллектом	Проявляющий такт, корректность в межличностных деловых отношениях
ЛР 19	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности	ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; оценка собственного продвижения, личностного развития;
ЛР 20	Принимающий и соблюдающий корпоративную этику предприятия	Соблюдение Устава, правил внутреннего распорядка предприятия
ЛР 21	Уважающий историю колледжа и принимающий корпоративные ценности и заботящийся о благоприятном имидже колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	Проявляет знания по истории колледжа, участвует в мероприятиях колледжа и демонстрирует компетентность в будущей профессиональной деятельности

РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ,

в контексте реализации образовательной программы.

4.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющими ресурсами в ГАПОУ РБ «Республиканский многоуровневый колледж».

Основой разработки рабочих программ воспитания являются положения следующих документов:

- Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками);
- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Федеральный Закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 30.04.2021);
- Федеральный закон от 21.12.1996 (ред. от 17.02.2021) № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 11.08.1995 № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;
- Федеральный закон от 19.05.1995 № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»;
- распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;
- распоряжение Правительства Российской Федерации от 13.02.2019 № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года;
- Стратегия развития воспитания в Республике Бурятия на период до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства Республики Бурятия от 25.05.2017 N 285-р.

4.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Наименование должности	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор	Осуществление общего руководства воспитательной работой
Начальник воспитательного отдела	Осуществление планирования, организации, координации, контроля и коррекции воспитательной работы
Методический отдел	Организация мероприятий научно-исследовательского характера и организация повышения квалификации сотрудников
Социальный педагог	Социальная помощь и поддержка студентов
Педагог-психолог	Психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса
Воспитатели общежития	Реализация воспитательного процесса в общежитии, проведение мероприятий воспитательного характера
Преподаватель	Реализация личностных результатов воспитания на учебных занятиях
Руководитель практики	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции
Педагог дополнительного образования	Проведение культурно-массовых мероприятий, организация дополнительного образования
Тренер	Проведение спортивно-массовых мероприятий, спортивных секций

4.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

В ГАПОУ РБ «Республиканский многоуровневый колледж» для реализации программы воспитания созданы следующие материально-технические условия:

- учебные кабинеты, лаборатории, мастерские для проведения групповых мероприятий и классных часов;
- общежитие на 380 мест;
- спортивный зал, спортивная площадка, оборудованная уличными тренажерами, борцовский и тренажерный зал.

- оборудованный конференц-зал для проведения воспитательных мероприятий;
Для проведения массовых мероприятий подписаны договоры о сотрудничестве:

1. МАУ «Городской культурный центр» Комитета по культуре Администрации г.Улан-Удэ от 01.09.2021 г.
2. ГАУ К РБ «Национальный музей Республики Бурятия» от 5.04.2021 гг.
3. ГБУ ДО «Ресурсный эколого-биологический центр Республики Бурятия» от 04.09.2020 г.
4. МОУ «Централизованная библиотечная система», филиал №19 от 15.01.2020 г.

4.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Содержание информационного обеспечения как вида ресурса реализации воспитательной деятельности включает:

- доступ к ресурсам «Интернет» всем преподавателям, сотрудникам и студентам

колледжа

- наличие ресурсов, обеспечивающих размещение информации на сайте колледжа, социальных сетях - компьютерная техника, принтеры, сканеры и т. д.;

- размещение локальных нормативных актов по организации воспитательной деятельности в соответствующем разделе на сайте колледжа;

- своевременное отражение деятельности на сайте и социальных сетях колледжа.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

(43.00.00 Сервис и туризм)

по образовательной программе среднего профессионального образования

по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

на период _____

город, 2023

Рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе: «Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации (при наличии в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий).

№	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля ¹⁰
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний ¹¹ Проведение торжественной линейки, посвященной Дню знаний. Тематические классные часы.	Студенты отделения	Территория колледжа	Начальник воспитательного отдела, педагог-организатор, заведующие отделениями, классные руководители	ЛР2, ЛР9	«Отечество»
2	Всероссийский открытый урок ОБЖ (урок подготовки к действиям различного характера чрезвычайных ситуаций)	Студенты отделения	Учебные кабинеты	Классные руководители, преподаватель ОБЖ	ЛР1, ЛР3, ЛР5	«Отечество»
3	День окончания Второй мировой войны, книжная выставка	Студенты отделения	Библиотека	Заведующий библиотекой, классные руководители	ЛР1, ЛР5, ЛР6	«Отечество»

¹⁰ Столбец «Наименование модулей» заполняется на усмотрение образовательной организацией. Каждая организация вправе разработать свой блок модулей и включить в программу воспитания.

¹¹ В примерном календарном плане указаны государственные праздники Российской Федерации. В него также должны быть включены ключевые даты, которые значимы на уровне субъекта Российской Федерации, а также для отраслей, под нужды которых осуществляется подготовка кадров в образовательной организации.

4	День солидарности в борьбе с терроризмом. Участие в городских акциях и проведение мероприятий	Студенты отделения	Учебные кабинеты колледжа, Аккаунты колледжа социальных сетей	Руководитель воспитательного отдела, педагог-организатор, Классные руководители	ЛР1,ЛР3	«Отечество»
5	Психолого-педагогическая диагностика студентов нового набора. Тренинги на командообразование	Студенты 1 курса	Учебные кабинеты	Педагог-психолог, классные руководители	ЛР2,ЛР3	«Профессия и карьера»
6	Участие в городском челлендже «Мир без вируса»	Студенты 2 курса	Территория колледжа, аккаунты колледжа в социальных сетях	Классный руководитель	ЛР 2, ЛР7, ЛР9	«Здоровье»
7	Кросс наций	Студенты отделения	Площадка проведения	Преподаватели ПЦК ФКСиТ	ЛР9	«Здоровье»
8	Формирование органов самоуправления обучающихся студенческих групп	1 курсы	Учебные кабинеты	Классные руководители	ЛР1,2,4,5	Студенческое самоуправление
9	Встреча студентов с инспектором ОПДН ОП № 1 УМВД России по г.Улан-Удэ	Студенты 1 курса	Учебные кабинеты	Руководитель воспитательного отдела, социальный педагог	ЛР2,ЛР3	«Отечество»
10	Праздник «Посвящение в студенты»	Студенты 1 и 4 курсов отделения	Спортивный зал	Руководитель воспитательного отдела, классные руководители, студенческий совет	ЛР2,ЛР7	Досуг и творчество
11	Введение в специальность. Экскурсии на профильные предприятия: Центральный стадион,	Студенты 1 курсов	Профильные предприятия, спортивные объекты	заместитель директора по учебно-производственной	ЛР4,ЛР7,ЛР13, ЛР20	«Профессия и карьера»

	фитнес-клубы, ФСК, спортивные центры, тренажерные залы. Встречи с работодателями			работе		
12	Неделя Туристских дисциплин «Мы-туристы»: - Открытое первенство по скалолазанию; - Туристический слет; - Интеллектуальная игра; - Конкурс видеороликов и туристской песни; - Олимпиада по спецдисциплинам	Студенты отделения	Спортивная площадка колледжа	Заведующая ПЦК	ЛР4, ЛР13	«Профессия и карьера»
13	Всемирный день туризма. Открытое первенство колледжа по скалолазанию	Студенты отделения	Спортивный зал, скалолазный стенд	Преподаватели спец. дисциплин. Классные руководители	ЛР9,13,15,2,23	«Здоровье»
ОКТАБРЬ						
1	День пожилых людей. «Рябиновый бал»-праздник для ветеранов колледжа	Участники вокальной студии	Конференц-зал	Руководитель воспитательного отдела, председатель совета ветеранов, педагог доп. образования	ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР11	«Досуг и творчество»
2	День Учителя. День самоуправления. Студия активностей для педагогов	Студенческий Совет, участники вокальной студии	Территория колледжа	Руководитель воспитательного отдела, педагог дополнительного образования, педагог-организатор	ЛР4,6,11,13	«Досуг и творчество», «Студенческое самоуправление»

3	Встреча со специалистом Республиканского наркологического диспансера	Студенты отделения	Учебные кабинеты	Социальный педагог	ЛР9, ЛР10	«Здоровье»
4	Оформление Пушкинской карты. Посещение театров, выставок, музеев.	Студенты отделения	Театры, выставочные залы, музеи, концертные площадки города	Классные руководители	ЛР5, ЛР8, ЛР11	«Досуг и творчество»
5	Родительское собрание в группах 1 курса	Родители	Учебные кабинеты	Руководитель воспитательного отдела, заведующие отделениями, классные руководители	ЛР6, ЛР12	«Семья»
6	Участие во Всероссийской переписи населения	Студенты отделения	По месту жительства	Классные руководители	ЛР1, ЛР2, ЛР17	«Отечество»
7	Экологические акции в рамках городского месячника чистоты	Студенты отделения	Прилегающая территория, ул.Гвардейская	Классные руководители, старосты групп	ЛР10, ЛР22	«Экология»
8	Психолого-педагогический консилиум групп 1 курса	Кл.руководители, преподаватели - предместники	Конференц-зал	Руководитель методического объединения кл.руководителей	ЛР7, ЛР17, ЛР19	«Профессия и карьера»
9	День памяти жертв политических репрессий. Книжная выставка «Правда истории: память и боль»	Студенты отделения	Библиотека колледжа	Заведующая библиотекой	ЛР1, ЛР5	«Отечество»
НОЯБРЬ						
1	День народного единства. Участие в челлендже «#МыВместе03» в аккаунтах колледжа	Студенты и преподаватели отделения	Аккаунты РМК	Классные руководители	ЛР1, ЛР8, ЛР11	«Отечество»
2	Праздничный концерт	Студенты и	ГКЦ	Классные	ЛР5, ЛР8, ЛР	«Досуг и

	ГКЦ «Дружба народов – Единство России».	преподаватели		руководители	11	творчество»
3	Участие во Всероссийском этнографическом диктанте	Студенты и преподаватели отделения	Сайт Всероссийского этнографического диктанта	Руководитель воспитательного отдела, преподаватели истории	ЛР1, ЛР8	«Отечество»
4	Конкурс талантов «Минута славы»	Студенты 1 курса	Площадка Городского культурного центра	Руководитель воспитательного отдела, кл.руководители	ЛР5, ЛР8	«Досуг и творчество»
5	Участие во Всероссийском экологическом диктанте.	Студенты и преподаватели отделения	Сайт Всероссийского экологического диктанта	Преподаватель экологии	ЛР8, ЛР10	«Экология»
6	Декада общеобразовательных дисциплин	Студенты 1 курсов	Учебные кабинеты колледжа, библиотека, конференц-зал	Руководители ПЦК ОГи СЭД и ЕниМД	ЛР5, ЛР14	«Профессия и карьера»
7	«День благодарения»- познавательная игра	Студенты 1 курса	Читальный зал библиотеки	Преподаватели иностранного языка	ЛР8, ЛР11, ЛР12	«Досуг и творчество»
8	«По странам и континентам» викторина по географии	Студенты отделения	Кабинет 410	Преподаватель географии	ЛР1, ЛР5	«Отечество»
9	Дистанционная Олимпиада по математике	Студенты 1 курса	Онлайн-площадки образовательных платформ	Преподаватель математики	ЛР4, ЛР7, ЛР13	«Профессия и карьера»
10	«Занимательная нумерология» интеллектуальный квест	Студенты отделения	Кабинет 316	Преподаватель математики	ЛР4, ЛР7, ЛР13	Досуг и творчество»
11	День матери. Челленж в аккаунтах колледжа «Сэлфи с мамой»	Студенты и преподаватели	Аккаунты РМК в социальных сетях	Начальник воспитательного отдела	ЛР5, ЛР, ЛР11	«Семья»
12	Участие во Всероссийском зачете по финансовой грамотности	Студенты отделения	Сайт Всероссийского зачета	Преподаватель экономики	ЛР15, ЛР20	«Профессия и карьера»

ДЕКАБРЬ						
1	Всемирный день борьбы со СПИД. Профилактические 5минутки	Студенты отделения	Учебные кабинеты, аккаунты колледжа	Классные руководители	ЛР 6,ЛР9	«Здоровье»
2	Викторина по русскому языку «Что? Где? Когда?»	Студенты 1 курса	Библиотека. Читальный зал	Преподаватель русского языка	ЛР5, ЛР11	«Профессия и карьера»
3	Турнир юных физиков	Студенты 1 курса	Кабинет физики	Преподаватель физики	ЛР5,ЛР11	«Профессия и карьера»
4	«Поезд знаний» интеллектуальный квест	Студенты 1 курса	Учебные кабинеты	Преподаватели ПЦК ОГСЭД и ЕниМД	ЛР11,ЛР22	«Досуг и творчество»
5	Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню инвалида	Студенты отделения	Площадки города	Заведующий отделением	ЛР17,ЛР19	«Отечество»
6	День Героев Отечества. Встреча с педагогом «Центра допризывной подготовки и патриотического воспитания». Выставка оружия времен Великой Отечественной войны 1941-45гг.	Студенты колледжа	Кабинет ОБЖ	Преподаватель ОБЖ	ЛР1, ЛР5	«Отечество»
7	Урок в музее. Выездное занятие в колледже Национального музея «Бурятия: история, культура, экология»	Студенты колледжа	Кабинет 409	Заведующая отделением технологии и дизайна, преподаватель Организации экскурсионных услуг	ЛР5, ЛР8, ЛР11	«Отечество»
8	Участие во Всероссийском	Студенты	Сайт теста	Преподаватель	ЛР1, ЛР5	«Отечество»

	тесте на знание Конституции РФ	отделения		истории		
9	Встреча со специалистом Республиканского наркологического диспансера	Студенты отделения	Учебные кабинеты	Социальный педагог	ЛР9, ЛР10	«Здоровье»
10	«Новый год к нам мчится» -праздничная программа: поздравление Деда Мороза и Снегурочки, конкурс «Елочная феерия»	Студенты отделения	Учебные кабинеты, аккаунты РМК	Начальник воспитательного отдела, педагог-организатор, студенческий совет, классные руководители	ЛР11, ЛР22	«Досуг и творчество», «Студенческое самоуправление»
11	Передвижная информационно-просветительская выставка БФ «Радость материнства»	Студенты колледжа	Фойе колледжа	Начальник воспитательного отдела	ЛР9, ЛР12	«Семья»
12	«Новогодняя фантазия»-конкурс праздничного оформления комнат в общежитии	Студенты отделения	Общежитие колледжа	Воспитатели общежития, Совет общежития	ЛР11, ЛР22	«Досуг и творчество», «Студенческое самоуправление»
13	Общероссийская Акция «Новый год в каждый дом» #НовогодниеОкна	Сотрудники и студенты	Учебные кабинеты, комнаты общежития. Окна квартир, домов. Аккаунты РМК	Начальник воспитательного отдела	ЛР11	«Досуг и творчество»
ЯНВАРЬ						
1	«Татьянин день» (праздник студентов). Участие во Всероссийском студенческом фестивале «Студенческая спортивная ночь»	Студенты отделения	Каток Центрального стадиона	Преподаватели ПЦК ФКСиТ	ЛР5, ЛР9	Здоровье
2	Концертно-развлекательная программа ГКЦ	Студенты колледжа	ГКЦ	Классные руководители	ЛР 11	Досуг и творчество

	«ЗОЖигай вместе с нами», посвященная Дню Российского студенчества					
3	Мероприятие ко Дню полного снятия блокады Ленинграда. Информационно-просветительская онлайн-беседа ГКЦ «Мы помним, чтим, гордимся»	Студенты колледжа	ГКЦ	Классные руководители	ЛР 5	«Отечество»
ФЕВРАЛЬ						
1	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943), книжная выставка «Горячий снег»	Студенты колледжа	Библиотека	Заведующая библиотекой	ЛР1, ЛР5	«Отечество»
2	Мероприятия, посвященные Дню российской науки	Студенты колледжа	Учебные кабинеты	Руководитель НМО	ЛР4,ЛР20	«Профессия и карьера»
3	Турнир по бурятской народной игре «Шагай наадан», посвященный празднику Белого месяца «Сагаалган»	Студенты колледжа	Учебные кабинеты	Преподаватели ОФКСиТ, студенты 3 курса	ЛР5, ЛР17	«Отечество»
4	Театрализованная онлайн-программа «Тайны Белого месяца. Рождение смелого тигренка»	Студенты колледжа	Прямой эфир в Инстаграм	Классные руководители	ЛР 5,ЛР17	«Досуг и творчество»
5	«Здравствуй, Сагаалган!» праздничное мероприятие в общежитии	Студенты, проживающие в общежитии	Фойе общежития	Воспитатели общежития, Совет общежития	ЛР5, ЛР17	«Досуг и творчество», «Студенческое самоуправление»
6	«Семейные ценности»	Студенты	Учебные кабинеты	Социальный	ЛР9,ЛР12	«Семья»

	просветительская беседа специалиста БФ «Радость материнства»	колледжа		педагог		
7	Военно-спортивные состязания посвященные Дню защитника Отечества	Студенты колледжа	Спортивный зал, тир, кабинет ОБЖ	Преподаватель ОБЖ	ЛР1, ЛР5, ЛР22	«Отечество». «Студенческое самоуправление»
8	Турнир по настольному теннису в общежитии, посвященный Дню защитника Отечества	Студенты, проживающие в общежитии	Фойе общежития	Воспитатели, Совет общежития	ЛР9, ЛР13, ЛР21	«Здоровье», «Студенческое самоуправление»
9	Мероприятие «Служить России суждено тебе и мне...» Встреча со студентами РМК-участниками Всероссийского финала студенческой военно-патриотической игры «Зарница» в г.Ростов-на-Дону	Студенты-призеры военно-спортивных состязаний, студенты 1 курса	Конференц-зал	Начальник воспитательного отдела, преподаватель ОБЖ, педагог доп.образования	ЛР1, ЛР2,	«Отечество»
10	Выставочный проект «Величие педагогов глазами выпускников»	4 курс	ГАПОУ РБ «РМК»	Заместитель директора, руководитель отделения «Технология и дизайн», преподаватели ПЦК	ЛР11,14,20, 21,22	Профессия и карьера
11	«Лето с пользой» запись в студенческие отряды для работы в период летних каникул	Студенты 18+	Онлайн платформа БРО РСО	Студ.совет	ЛР2, ЛР4	«Студенческое самоуправление»
12	«Зимние забавы». День здоровья	Студенты колледжа	Парк им.С.Н.Орешкова	Начальник воспитательного	ЛР9	«Здоровье», «Студенческое

				отдела,заведующие отделениями, преподаватели ПЦК ФКСиТ		самоуправление»
13	Лыжня России	Студенты отделения	Площадка соревнований	Преподаватели ОФКСиТ	ЛР 9	«Здоровье»
МАРТ						
1	Праздничная программа, посвящённая 8 марта	Студенты колледжа	ГКЦ	Кл.руководители	ЛР11	«Досуг и творчество»
2	Турнир по дартсу среди девушек в общежитии, посвященный Международному женскому дню	Студенты, проживающие в общежитии	Фойе общежития	Воспитатели, совет общежития	ЛР9, ЛР13, ЛР21	«Здоровье», «Студенческое самоуправление»
3	«Широкая Масленица»-мероприятие в общежитии	Студенты, проживающие в общежитии	Фойе общежития	Воспитатели общежития, Совет общежития	ЛР5, ЛР17	«Досуг и творчество», «Студенческое самоуправление»
4	«Наркотики путь в никуда». Встреча со специалистом Республиканского наркологического диспансера	Студенты отделения	Учебные кабинеты	Социальный педагог	ЛР9, ЛР10	«Здоровье»
5	«Семейные ценности» просветительская беседа специалиста БФ «Радость материнства»	Студенты колледжа	Учебные кабинеты	Социальный педагог	ЛР9,ЛР12	«Семья»
6	День воссоединения Крыма с Россией, «Крым-это Россия» конкурс мини-плакатов	Студенты колледжа	Учебные кабинеты, аккаунты РМК	Преподаватели истории	ЛР1, ЛР5	«Отечество»

АПРЕЛЬ						
1	«День смеха», онлайн-мероприятие ГКЦ	Студенты колледжа	ГКЦ	Классные руководители	ЛР 5, ЛР17	«Досуг и творчество»
2	День космонавтики. Гагаринский урок «Космос-это мы».	Студенты колледжа	Кабинет физики	Преподаватель физики	ЛР1, ЛР5	«Отечество»
3	Неделя дисциплин физической культуры и спорта «Олимпийская неделя»	Студенты колледжа	Помещения колледжа, спортивная площадка	Преподаватели ПЦК ФКСиТ	ЛР4, ЛР13, ЛР21, ЛР22	«Профессия и карьера», «Студенческое самоуправление»
4	Студенческая научно-практическая конференция «Путь к познанию»	Студенты колледжа	Учебные кабинеты колледжа, читальный зал, конференц-зал	Руководитель научно-методического отдела	ЛР3, ЛР13, ЛР18	«Профессия и карьера»,
5	Международный день Земли. Акция по сбору макулатуры	Студенты колледжа	1 этаж колледжа	Преподаватель экологии, старосты	ЛР10	«Экология» «Студенческое самоуправление»,
6	Вернисаж в общежитии «А за окном весна...» выставка работ дизайнеров	Студенты, проживающие в общежитии	Фойе и коридор 3 этажа в общежитии	Воспитатели, студенты-дизайнеры	ЛР11, ЛР22	«Досуг и творчество», «Студенческое самоуправление»
7	Экологические акции в рамках городского месячника чистоты	Студенты колледжа	Прилегающая территория, ул. Гвардейская	Классные руководители, старосты групп	ЛР10, ЛР22	«Экология»
МАЙ						
1	Праздник весны и труда, участие в городских мероприятиях	Студенты колледжа	Места проведения городских мероприятий	Кл.руководители	ЛР1, ЛР2	«Отечество»
2	«Этот день Победы»-поздравление ветеранов колледжа-детей войны	Студенты и сотрудники колледжа	По месту жительства ветеранов	Начальник воспитательного отдела, педагог доп.образования	ЛР1, ЛР5, ЛР11	«Отечество»
3	День 77ой годовщины Победы советского народа	Студенты колледжа	Улицы и площади города	Начальник воспитательного	ЛР1, ЛР2	«Отечество»

	в Великой Отечественной войне 1941-45 гг., участие в городских акциях «Треугольник Победы», Всероссийской акции «Георгиевская ленточка», «Бессмертный полк»			отдела, педагог-организатор, классные руководители		
4	Акция «Спасибо за мирную весну»-поздравление ветеранов во дворах, по месту жительства	Участники вокальной студии	По месту жительства ветеранов	Начальник воспитательного отдела, педагог доп.образования	ЛР1,ЛР5,ЛР11	«Отечество», «Досуг и творчество»
5	«Зеленый город» участие в акциях по озеленению города и прилегающей территории	Студенты колледжа	Прилегающая территория, улицы и парки города	Воспитатели общежития, классные руководители, старосты групп	ЛР10, ЛР22	«Экология»
6	День здоровья	Студенты колледжа	Спортивная площадка	Начальник воспитательного отдела, заведующие отделениями, преподаватели ПЦК ФКСиТ	ЛР9	«Здоровье»
ИЮНЬ						
1	Пушкинский день России	Студенты РМК	Аккаунты колледжа	Преподаватели литературы	ЛР 5, ЛР11	«Отечество»
2	Мероприятия, посвященные Дню России	Студенты РМК	Учебные кабинеты, площадки города	Начальник воспитательного отдела, кл.руководители	ЛР1,ЛР2	«Отечество»
3	Беседа сотрудника ОП №1 УМВД России по г. Улан-Удэ по профилактике	Студенты колледжа	Учебные кабинеты	Социальный педагог	ЛР3	«Отечество»

	правонарушений в период летних каникул					
4	День памяти и скорби. Участие во Всероссийских акциях «Свеча памяти», «Минута молчания»	Студенты	Памятные места города, посвященные Великой Отечественной войне 1941-45 гг.	Начальник воспитательного отдела	ЛР1, ЛР5	«Отечество»
5	«В добрый путь, выпускник!» Торжественное вручение дипломов	Студенты выпускных групп	Конференц-зал	Начальник воспитательного отдела, заведующие отделениями, педагог-организатор	ЛР 11, ЛР22	«Профессия и карьера»
ИЮЛЬ						
1	День семьи, любви и верности	Студенты колледжа	Аккаунты колледжа в социальных сетях	Педпгог-организатор	ЛР 5, ЛР12	«Семья»
АВГУСТ						
1	День Государственного Флага Российской Федерации	Студенты колледжа	Аккаунты колледжа в социальных сетях, сайт колледжа	Начальник воспитательного отдела,	ЛР1, ЛР2	«Отечество»
2	Заселение студентов в общежитие	Студенты, проживающие в общежитие	Общежитие	Начальник воспитательного отдела, воспитатели, соц. педагог, медработник	ЛР3, ЛР21	«Профессия и карьера»

Дата	Содержание ¹² и формы ¹³ деятельности	Участники ¹⁴	Место проведения ¹⁵	Ответственные ¹⁶	Коды ЛР ¹⁷
СЕНТЯБРЬ					
1	День знаний	1-3 курс	Территория колледжа	Директор колледжа, Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2 3 7 8
Пн. Еженед.	Разговоры о важном	<i>Все группы</i>	<i>Аудитории</i>	<i>Куратор группы</i>	<i>ЛР 1 -11</i>
2	<i>День окончания Второй мировой войны</i>	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 6
3	День солидарности в борьбе с терроризмом: открытый урок	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 3, 8, 9, 10
	<i>Правила здорового питания: энергетический баланс¹⁸. Урок-практикум</i>	<i>1 курс</i>	<i>Аудитория</i>	<i>Преподаватель химии</i>	<i>ЛР 9</i>
	Посвящение в студенты	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий учебный процесс, заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 1, 2

¹² В содержании указывается общая характеристика контента учебного занятия, направленного на достижение планируемых ЛР. Формулировка должна соотноситься с темой учебного занятия, но не быть ей идентичной.

¹³ Формы деятельности: учебная экскурсия (виртуальная экскурсия), дискуссия, проектная сессия, учебная практика, производственная практика, урок-концерт, деловая игра, семинар, студенческая конференция и т.д.

¹⁴ Курс, группа, привлеченные работодатели, представители общественности, родители и др.

¹⁵ Наименование или номер аудитории образовательной организации либо иное, если предполагается выезд студентов

¹⁶ Вписываются ФИО, должность ответственного. Это преподаватели, председатели предметно-цикловых комиссий, мастера производственного обучения, заведующие отделениями и др.

¹⁷ В план выносятся коды ЛР, обозначенные педагогами или другими педагогическими работниками, ответственными за проведение воспитательной деятельности.

¹⁸ Образец записи по учебной дисциплине «Химия» специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», тема учебного занятия: «Основные понятия и законы термодинамики».

				Заместитель директора, курирующий воспитание	
	Введение в профессию (специальность): <i>экскурсия на предприятие (в организацию)</i>	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора по учебно- производственной работе	ЛР 13, 14, 15 16
				Заместитель директора, курирующий учебный процесс	
				Заместитель директора, курирующий воспитание	
			Территория предприятия	Представитель профессии	
21	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год)	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 6, 7
27	Всемирный день туризма	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Представитель профессии Заместитель директора по учебно- производственной работе	ЛР 13, 14, 15 16
ОКТАБРЬ					
1	День пожилых людей	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 4, 5, 6
Пн. Еженед.	Разговоры о важном	<i>Все группы</i>	<i>Аудитории</i>	<i>Куратор группы</i>	<i>ЛР 1 -11</i>
	День Учителя	1-3 курс	Территория колледжа	Директор колледжа Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно- производственной работе	ЛР 2, 4
30	День памяти жертв политических репрессий	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 4, 5, 8, 11
НОЯБРЬ					

Пн. Еженед.	Разговоры о важном	<i>Все группы</i>	<i>Аудитории</i>	<i>Куратор группы</i>	<i>ЛР 1 -11</i>
4	День народного единства	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11
	День матери	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 12
ДЕКАБРЬ					
Пн. Еженед.	Разговоры о важном	<i>Все группы</i>	<i>Аудитории</i>	<i>Куратор группы</i>	<i>ЛР 1 -11</i>
9	День Героев Отечества	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 6
12	День Конституции Российской Федерации	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2, 3
ЯНВАРЬ					
1	Новый год	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5
Пн. Еженед.	Разговоры о важном	<i>Все группы</i>	<i>Аудитории</i>	<i>Куратор группы</i>	<i>ЛР 1 -11</i>
25	«Татьянин день» (праздник студентов)	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2, 3, 7, 8
27	День снятия блокады Ленинграда	1-3 курс		Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 5, 6, 7
ФЕВРАЛЬ					
Пн. Еженед.	Разговоры о важном	<i>Все группы</i>	<i>Аудитории</i>	<i>Куратор группы</i>	<i>ЛР 1 -11</i>
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 6, 7

8	День русской науки	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе	ЛР 54
23	День защитников Отечества	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 5, 6, 7
МАРТ					
Пн. Еженед.	Разговоры о важном	<i>Все группы</i>	<i>Аудитории</i>	<i>Куратор группы</i>	<i>ЛР 1 -11</i>
8	Международный женский день	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 11, 12
18	День воссоединения Крыма с Россией	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 8
АПРЕЛЬ					
Пн. Еженед.	Разговоры о важном	<i>Все группы</i>	<i>Аудитории</i>	<i>Куратор группы</i>	<i>ЛР 1 -11</i>
12	День космонавтики	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе	ЛР 2, 3 4 5
МАЙ					
1	Праздник весны и труда	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 1, 2, 4, 5,
Пн. Еженед.	Разговоры о важном	<i>Все группы</i>	<i>Аудитории</i>	<i>Куратор группы</i>	<i>ЛР 1 -11</i>
9	День Победы	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 5, 6, 7
24	День славянской письменности и	1-3 курс	Территория	Заместитель директора,	ЛР 4, 5

	культуры		колледжа	курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе	
26	День российского предпринимательства	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе	ЛР 2
ИЮНЬ					
1	Международный день защиты детей	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 7, 9, 10, 11, 12
Пн. Еженед.	Разговоры о важном	<i>Все группы</i>	<i>Аудитории</i>	<i>Куратор группы</i>	<i>ЛР 1 -11</i>
5	День эколога	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе	ЛР 4, 5
6	Пушкинский день России	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5
12	День России	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11
		1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2, 5
22	День памяти и скорби	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2 3 7 8
27	День молодежи	1-3 курс	Территория	Заместитель директора,	ЛР 4, 5

			колледжа	курирующий воспитание Заместитель директора по учебно- производственной и научной работе	
ИЮЛЬ					
Пн. Еженед.	Разговоры о важном	<i>Все группы</i>	<i>Аудитории</i>	<i>Куратор группы</i>	<i>ЛР 1 -11</i>
8	День семьи, любви и верности	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 9, 10, 12
АВГУСТ					
22	День Государственного Флага Российской Федерации	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно- производственной работе	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11
23	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 6, 7
27	День российского кино	1-3 курс	Кинотеатр	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 2, 3, 5, 11

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
«РЕСПУБЛИКАНСКИЙ МНОГОУРОВНЕВЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Оценочные материалы разработаны для специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

В рамках специальности СПО предусмотрено освоение квалификации: специалист по туризму и гостеприимству.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, перечисленных в таблице №1.

Таблица №1.

Виды деятельности	
Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПМ 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ВД 2. Предоставление туроператорских и турагентских услуг (по выбору)	ПМ 02. Предоставление туроператорских и турагентских услуг (по выбору)
ВД 2. Предоставление экскурсионных услуг (по выбору)	ПМ 02. Предоставление экскурсионных услуг (по выбору)
ВД 2. Предоставление гостиничных услуг (по выбору)	ПМ 02. Предоставление гостиничных услуг (по выбору)
ВД 2. Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	ПМ 02. Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)

1.2. Требования к проверке результатов освоения образовательной программы

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы, демонстрируемые при проведении ГИА представлены в таблице №2.

Для проведения демонстрационного экзамена (далее – ДЭ) применяется комплект оценочной документации (далее - КОД), разрабатываемый оператором согласно п. 21 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Министерством просвещения Российской Федерации 8 ноября 2021 г. № 800) с указанием уровня проведения (базовый/профильный).

Таблица № 2

Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

ФГОС 43.02.16 Туризм и гостеприимство Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
--

Трудовая деятельность (основной вид деятельности)	Код проверяемого требования	Наименование проверяемого требования к результатам
1	2	3
ВД 01	Вид деятельности 1 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
ВД 02	Вид деятельности 2 Предоставление туроператорских и турагентских услуг (по выбору)	
	ПК 2.1	ПК 2.1. Оформлять и обрабатывать заказы клиентов
	ПК 2.2	ПК 2.2. Координировать работу по реализации заказа
ВД 02	Вид деятельности 2 Предоставление экскурсионных услуг (по выбору)	
	ПК 2.1	ПК 2.1. Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах
	ПК 2.2	ПК 2.2. Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма)
ВД 02	Вид деятельности 2 Предоставление гостиничных услуг (по выбору)	
	ПК 2.1	Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей
	ПК 2.2	Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия
	ПК 2.3	Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг
	ПК 2.4	Выполнение санитарно-эпидемиологических
ВД 02	Вид деятельности 2 Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	
	ПК 2.1	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
	ПК 2.2	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
	ПК 2.3	Организовывать деятельность

		и осуществлять обслуживание в организациях питания
	ПК 2.4	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

Общие и дополнительные требования, обеспечиваемые при проведении ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов приводятся в комплекте оценочных материалов с учетом особенностей разработанного задания и используемых ресурсов.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на ГИА, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по основной профессиональной образовательной программе по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство на государственную итоговую аттестацию, образовательная организация самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена.

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Описание структуры задания для процедуры ГИА в форме ДЭ

Для выпускников, осваивающих ППКРС государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена, а осваивающих ППССЗ – в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов, а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Для выпускников, освоивших образовательные программы среднего профессионального образования проводится демонстрационный экзамен с использованием оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Образцы заданий в составе комплекта оценочной документации размещаются на сайте оператора до 1 октября года, предшествующего проведению демонстрационного экзамена (далее – ДЭ). Конкретный вариант задания доступен главному эксперту за день до даты ДЭ.

2.2. Порядок проведения процедуры ГИА в форме ДЭ

Порядок проведения процедуры государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее соответственно - Порядок, ГИА) устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования (далее - образовательные организации), завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена) (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. Федеральный оператор имеет право обследовать ЦПДЭ на предмет соответствия условиям, установленным КОД, в том числе в части наличия расходных материалов.

ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена:

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)	6:00:00
---	---------

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как часть программы ГИА должна включать:

3.1 Общие положения

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

3.2 Примерная тематика дипломных проектов (работы) по специальности;

Автоматизация бизнес-процессов в гостиничном бизнесе.

Автоматизация деятельности туристического предприятия.

Автоматизированные системы бронирования и резервирования (букинг и тикетинг).

Автоматизированные системы управления в гостиничном бизнесе.

Автоматизированные системы управления в ресторанном бизнесе.

Анализ взаимодействия гостиничного предприятия с туристскими фирмами и корпоративными клиентами

Активные виды туризма в России

Активные виды туризма в России

Активные виды туризма в России

Анализ ценовой политики туристского предприятия (на примере:)

Бизнес-план гостиничного (ресторанного, туристского) предприятия: понятия и основные этапы разработки

Брендинг-стратегия в национальном туризме как фактор стимулирования потребительского спроса

Важнейшие факторы развития внутреннего туризма на примере конкретного региона

Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания

Важность делового общения и речевого этикета для персонала турфирм

Внутренний туризм России

Гостеприимство: законы, стратегия, тактика (на примере:)

Гостиничные цепи как перспективная форма организации средств размещения

Жизненный цикл услуги (на примере услуг в сфере туризма)

Имидж России в международном туризме

Инновация в сфере туризма

3.3 Структура и содержание дипломного проекта (работы)

Рекомендуется следующая структура дипломного проекта (работы):

1. Введение (до 10%).
2. Теоретический раздел (25–30%).
3. Практический раздел (55–65%).
4. Заключение (5–10%).
5. Список литературы.
6. Приложения. Объем дипломной работы — 30-70 листов.

3.4. Порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

В рецензии на дипломную работу (проект) должны быть отражены следующие вопросы:

Общая характеристика темы, ее актуальность и значение

Глубина раскрытия темы

Характеристика использованных материалов и источников (литература, статистические данные и т.д.), объем, новизна

Научное и практическое значение выводов дипломного проекта

Качество литературного изложения, стиль, логика

Качество оформления работы (в том числе библиографии, рисунков, таблиц, графической части)

Конкретные замечания по содержанию, выводам, рекомендациям, оформлению работы с указанием разделов и страниц

Общая оценка работы по шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

3.5 Порядок оценки защиты дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) оценивается по пятибалльной системе.

Оценка «отлично» выставляется в случаях, когда дипломная работа: Носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями; Имеет положительные отзывы руководителя дипломной работы и рецензента; При защите работы студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется в случаях, когда дипломная работа: Носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями; Имеет положительные отзывы руководителя дипломной работы и рецензента; При защите работы студент показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в случаях, когда дипломная работа (проект): Носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями; В отзывах руководителя дипломной работы и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методам исследования; При защите работы студент проявляет неуверенность, показывает слабое

знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы, иллюстративный материал подготовлен некачественно.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда дипломная работа не носит исследовательского характера, не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер; В отзывах руководителя дипломной работы и рецензента имеются критические замечания; При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, иллюстративный материал к защите не подготовлен.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 141801485388770673109170416287983275056075262768

Владелец Андреев Виталий Михайлович

Действителен с 10.10.2023 по 09.10.2024