

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

об экспертизе основной образовательной программы среднего профессионального образования

### **43.02.14 Гостиничное дело**

*код и наименование специальности*

### **нормативный срок обучения 2 г. 10 м. по программе базовой подготовки**

*срок, уровень подготовки*

### **43.02.14. Гостиничное дело**

*код и наименование ФГОС СПО*

представленного **Государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания,**

### **коммерции и сервиса»**

*указывается организация-разработчик*

Экспертом Колосовой Евгенией Павловной проведена экспертиза основной образовательной программы (далее - Программа) подготовки специалистов среднего звена.

Представленная на экспертизу Программа по специальности 43.02.14 Гостиничное дело соответствует целям подготовки профессиональных кадров по специальности с ориентацией на модульно-компетентностный подход.

Концептуальная база, лежащая в основе разработки Программы: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело; Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/ сети гостиниц»; требования, предъявляемые к участникам чемпионатов WorldSkills (WS) по компетенции «Администрирование отеля»; региональные требования.

Программа включает требования к результатам освоения и характеристику профессиональной деятельности выпускников, виды профессиональной деятельности и компетенции.

Программа обеспечивает подготовку специалистов, владеющих следующими видами деятельности: организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения; организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж; организация деятельности работников службы питания; выполнение работ по профессии Горничная; выполнение работ по профессии Агент по закупкам.

Структура Программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 70 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть Программы (30%) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Реализация Программы обеспечивается педагогическими работниками техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое



обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных Программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду техникума. При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными и электронными изданиями по каждой дисциплине, профессиональному модулю из расчета одно печатное или электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные Программы.

Содержание программ по всем разделам и темам обеспечивает полноценное освоение изучаемого материала. Тематика и распределение бюджета учебного времени теоретических и практических занятий соответствует требованиям.

| Код     | Наименование  | Экспертная оценка<br>(уровень) |         |        |
|---------|---|--------------------------------|---------|--------|
|         |   | Высокий                        | средний | Низкий |
| ОГСЭ.01 | Основы философии  | +                              |         |        |
| ОГСЭ.02 | История   | +                              |         |        |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности  | +                              |         |        |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура   |                                | +       |        |
| ОГСЭ.05 | Психология общения  | +                              |         |        |
| ОГСЭ.06 | Русский язык и культура речи  |                                | +       |        |
| ЕН.01   | Информатика и информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | +                              |         |        |
| ОП.01   | Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе                                  |                                | +       |        |
| ОП.02   | Основы маркетинга гостиничных услуг   |                                | +       |        |
| ОП.03   | Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности                     | +                              |         |        |
| ОП.04   | Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия                                   | +                              |         |        |
| ОП.05   | Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия                       | +                              |         |        |
| ОП.06   | Иностранный язык (второй немецкий)  |                                | +       |        |



|   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|--|
| ОП.07   | Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса   |   | + |  |
| ОП.08   | Безопасность жизнедеятельности  | + |   |  |
| ОП.09   | Организация туристской индустрии  | + |   |  |
| ОП.10   | Профессиональная этика и этикет   | + |   |  |
| ОП.11   | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации (второй немецкий)                                  | + |   |  |
| ПМ.01   | Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения                         | + |   |  |
| ПМ.02   | Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания                                     | + |   |  |
| ПМ.03   | Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда | + |   |  |
| ПМ.04   | Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж                       | + |   |  |
| ПМ.05   | Выполнение работ по профессии 11695 Горничная   | + |   |  |
| ПМ.06   | Выполнение работ по профессии 20015 Агент по закупкам   | + |   |  |
| Рабочая программа учебной практики            |   | + |   |  |
| Рабочая программа производственной практики   |   | + |   |  |
| Программа преддипломной практики              |   | + |   |  |
| Программа государственной итоговой аттестации |   | + |   |  |

Замечания эксперта:

Продолжить работу над формированием единого банка мультимедийных и цифровых образовательных ресурсов по специальности.

На основании анализа эксперт считает, что Программа по специальности 43.02.14 Гостиничное дело соответствует требованиям ФГОС ТОП-50 и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Программа может быть рекомендовано к реализации в образовательном процессе ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».

Эксперт:

Колосова Е.П., директор ООО «София Стайл»

