

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Директор АГПК

О.П. Жигульская

03.06.2021



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области "Астраханский государственный политехнический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.14

Гостиничное дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по гостеприимству

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2021

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1552

Виды деятельности
Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения
Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания
Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Основы профессиональной деятельности 25627 Портые)

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	
--	--

☐ Промежуточная аттестация

= Каникулы

0 Учебная практика

8	Производственная практика (по профилю специальности)
---	--

X	Производственная практика (преддипломная)
---	---

Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации

III Государственная итоговая аттестация

* Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-□ товка	Прове-□ дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем												Всего	1 сем		
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
I	39	16	23	2	1	1											11	52	25	1	
II	31	12	19	2	1	1	4	2	2	4 1/2	2	2 1/2					10 1/2	52			
III	30	12	18	2	1	1	4	2	2	5 1/2	2	3 1/2					10 1/2	52			
IV	26	16	10	1	1/3	2/3	2		2	6		6				4	2	2	43		
Всего	126	56	70	7	3 1/3	3 2/3	10	4	6	16	4	12				4	2	34	199		

Наименование работ, материалов, конструкций, изделий, оборудования, инструментов, инвентаря, техники, транспорта, средств связи, информации, программного обеспечения, и т.д.	Раздел 1. Подготовка к производству										Раздел 2. Производство										Раздел 3. Монтаж										Раздел 4. Приемка										Итого
	Подготовка к производству										Производство										Монтаж										Приемка										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35							
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
Итого																																									
И																																									

Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика
			[4]	ПП.01.01 Производственная практика
Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.02.01 Организация деятельности службы питания
			[6]	МДК.02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.02.01 Учебная практика
			[6]	ПП.02.01 Производственная практика
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.03.01 Учебная практика
			[8]	ПП.03.01 Производственная практика

Индекс	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
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 / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ЕН.02	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Экскурсоведение
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Гостиничная индустрия
ОП.12	Гостиничная анимация
ОП.13	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг
ОП.14	Туристско-рекреационное проектирование
ОП.15	Стандартизация, сертификация, лицензирование в гостиничном бизнесе
ОП.16	Конфликтология
ОП.16	Проектирование гостиничной деятельности
МДК.01.01	Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация деятельности службы питания
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02.01	Учебная практика

ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация работы службы портье
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.09	Экскурсоведение
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Гостиничная индустрия
ОП.12	Гостиничная анимация
ОП.13	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг
ОП.14	Туристско-рекреационное проектирование
ОП.15	Стандартизация, сертификация, лицензирование в гостиничном бизнесе
ОП.16	Проектирование гостиничной деятельности

МДК.01.01	Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация деятельности службы питания
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация работы службы портье
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ЕН.02	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
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 (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Экскурсоведение
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Гостиничная индустрия
ОП.12	Гостиничная анимация
ОП.13	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг
ОП.14	Туристско-рекреационное проектирование
ОП.15	Стандартизация, сертификация, лицензирование в гостиничном бизнесе
ОП.16	Конфликтология
ОП.16	Проектирование гостиничной деятельности
МДК.01.01	Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация деятельности службы питания
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04.01	Учебная практика

ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация работы службы портье
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
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 / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ЕН.02	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
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 (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Экскурсоведение
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Гостиничная индустрия
ОП.12	Гостиничная анимация
ОП.13	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг
ОП.14	Туристско-рекреационное проектирование
ОП.15	Стандартизация, сертификация, лицензирование в гостиничном бизнесе

ОП.16	Конфликтология
ОП.16	Проектирование гостиничной деятельности
МДК.01.01	Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация деятельности службы питания
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация работы службы портье
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
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 / Коммуникативный практикум

ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ЕН.02	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
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 (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Экскурсоведение
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Гостиничная индустрия
ОП.12	Гостиничная анимация
ОП.13	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг
ОП.14	Туристско-рекреационное проектирование
ОП.15	Стандартизация, сертификация, лицензирование в гостиничном бизнесе
ОП.16	Конфликтология
ОП.16	Проектирование гостиничной деятельности
МДК.01.01	Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация деятельности службы питания
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика

МДК.04.01	Организация бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация работы службы портье
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ЕН.02	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
МДК.02.01	Организация деятельности службы питания
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03.01	Учебная практика
МДК.05.01	Организация работы службы портье
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Экскурсоведение
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Гостиничная индустрия
ОП.12	Гостиничная анимация
ОП.14	Туристско-рекреационное проектирование
ОП.16	Конфликтология
ОП.16	Проектирование гостиничной деятельности
МДК.01.01	Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация деятельности службы питания
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация работы службы портье
УП.05.01	Учебная практика

	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 08		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
	ОГСЭ.04	Физическая культура
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 09		Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
	ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	ЕН.02	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
	ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
	ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
	ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
	ОП.13	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг
	ОП.14	Туристско-рекреационное проектирование
	ОП.15	Стандартизация, сертификация, лицензирование в гостиничном бизнесе
	ОП.16	Проектирование гостиничной деятельности
	МДК.01.01	Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения
	МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация деятельности службы питания
	МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика

МДК.04.01	Организация бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация работы службы портье
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
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 (немецкий)
ОП.13	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг
ОП.15	Стандартизация, сертификация, лицензирование в гостиничном бизнесе
ОП.16	Проектирование гостиничной деятельности
МДК.01.01	Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация деятельности службы питания
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация работы службы портье
УП.05.01	Учебная практика

	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 11		Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
	ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
	ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
	ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
	ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.1		Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале
	ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе
	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
	МДК.01.01	Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения
	МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация работы службы портье
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2		Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
	ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе
	ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности

	ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
	МДК.01.01	Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения
	МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация работы службы портье
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.3		Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества
	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.16	Проектирование гостиничной деятельности
	МДК.01.01	Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения
	МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.1		Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале
	ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе
	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
	МДК.02.01	Организация деятельности службы питания
	МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
	УП.02.01	Учебная практика

	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.2		Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
	ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе
	ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
	ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
	МДК.02.01	Организация деятельности службы питания
	МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.3		Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
	ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	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
	МДК.02.01	Организация деятельности службы питания
	МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания

	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.1		Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале
	ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе
	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
	МДК.03.01	Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.2		Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
	ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе
	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
	МДК.03.01	Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	УП.03.01	Учебная практика

	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.3		Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
	ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	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
	МДК.03.01	Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.1		Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале
	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
	МДК.04.01	Организация бронирования и продаж гостиничного продукта
	МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2		Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
	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
МДК.04.01	Организация бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.3	Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
МДК.04.01	Организация бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	Математика												
БД.05	История												
БД.06	Физическая культура												
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
БД.08	Астрономия												
ПД	Профильные дисциплины												
ПД.01	Родная литература												
ПД.02	Информатика												
ПД.03	Экономика												
ДКВ	Дополнительные курсы по выбору обучающегося												
ДКВ.01/02	Введение в специальность / История родного края												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 01	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06							
ОГСЭ.02	История	ОК 01	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10					
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 08								
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09				
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 09	ОК 11	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2
		ПК 3.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3								
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 09	ОК 11	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2
		ПК 3.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3								
ЕН.02	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда	ОК 01	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 09						
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе	ОК 01	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 4.1	ПК 4.2
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

ОП.03	профессиональной деятельности	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1	ПК 4.2				
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3							
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10							
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 11								
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 08						
ОП.09	Экскурсоведение	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07						
ОП.10	Сервисная деятельность	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07						
ОП.11	Гостиничная индустрия	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07						
ОП.12	Гостиничная анимация	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07						
ОП.13	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10					
ОП.14	Туристско-рекреационное проектирование	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09					
ОП.15	Стандартизация, сертификация, лицензирование в гостиничном бизнесе	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10					
ОП.16	Конфликтология	ОК 01	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07							
ОП.16	Проектирование гостиничной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.3			
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3			
ПМ.01	Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
МДК.01.01	Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
ПМ.02	Организация деятельности сотрудников службы питания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
МДК.02.01	Организация деятельности службы питания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПМ.03	Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2
		ПК 3.3											
МЛК 03.01	Организация деятельности службы обслуживания и	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2

[illegible]

№	Наименование
1	Кабинеты:
2	гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
3	иностранного языка;
4	менеджмента и управления персоналом;
5	праового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
6	экономики и бухгалтерского учета;
7	инженерных систем гостиницы;
8	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
9	Лаборатории и тренинговые кабинеты:
10	информатики и специализированных компьютерных программ, используемых в деятельности гостиниц и иных средств размещения;
11	гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями);
12	стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования.
13	Спортивный комплекс:
14	спортивный зал;
15	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий);
16	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
17	Залы:
18	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
19	актовый зал.

Пояснения

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (далее учебный план) – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации (п. 22 статьи 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; п.12 приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»). Настоящий учебный план разработан ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж» на основе приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело № 1552 от 09.12.2016 (зарегистрирован в Минюсте РФ № 44974 от 26.12.2016), а также приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ № 24480 от 07.06.2012), с учетом примерной основной образовательной программы СПО (ПООП СПО). Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев. По окончании обучения присваивается квалификация – специалист по гостеприимству. Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы. Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

В соответствии с частью 2 статьи 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», пунктом 14 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» в образовательном процессе могут применяться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение. Колледжем предусмотрено ежегодное обновление учебного плана, являющегося неотъемлемой частью основной образовательной программы с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы (п.18 Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»). Организация учебного процесса и режим занятий: - начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с календарным учебным графиком; - шестидневная учебная неделя; - учебные занятия проводятся парами продолжительностью 1 час 30 минут; - объем образовательной программы составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена и промежуточную аттестацию; - объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет не более 36 академических часов в неделю; - объем часов самостоятельной работы составляет не менее 1 часа в каждом цикле учебного плана. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана.

Видами самостоятельной работы обучающихся могут быть конспектирование, реферирование литературы, аннотирование книг, статей, выполнение заданий поисково-исследовательского характера, углубленный анализ научно-методической литературы, проведение эксперимента, работа на лекции, подготовка конспектов выступлений на семинаре, рефератов, лабораторно-практические занятия, учебно-исследовательская работа при выполнении курсовой и дипломной работ, выполнение заданий по наблюдению и сбору материалов в процессе практики и др. В рамках аудиторных часов дисциплины с обучающимися могут проводиться консультации. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний по каждому предмету, дисциплине и междисциплинарному курсу разрабатываются преподавателем самостоятельно и доводятся до сведения студентов в начале обучения. Текущий контроль осуществляется в процессе изучения дисциплины или междисциплинарного курса и проводится за счёт часов, отведенных учебным планом на изучение конкретной дисциплины или МДК. Цель текущего контроля - проверить степень и качество усвоения изучаемого материала и формируемые компетенции. В процессе текущего контроля проверяется и оценивается самостоятельная работа обучающихся. Формы текущего контроля: опрос, контрольная работа, презентации, анализ деловых производственных ситуаций, выполнение расчетных заданий, тесты, деловые игры, компьютерные практикумы, защита индивидуальных профессиональных заданий и т.д. Учебным планом предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации: экзамен, в том числе комплексный, квалификационный экзамен в случае получения обучающимися профессионального обучения по профессии рабочего, должности служащего в рамках вида профессиональной деятельности; зачет, дифференцированный зачет (по результатам освоения практик).

При освоении программы профессионального модуля ПМ.03 «Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда» в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по образовательной программе) является экзамен по модулю, который проводится в виде практико-ориентированной оценки результатов обучения с участием работодателей в виде демонстрационного экзамена. По его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а зачётов и дифференцированных зачётов 10. При планировании образовательного процесса и разработке учебного плана колледж имеет право: - распределять общий объем времени, отведенный на реализацию образовательной программы, включая обязательную и вариативную части; - согласно положениям письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 уточнять распределение профессий СПО и специальностей СПО по профилям получаемого профессионального образования с учетом специфики основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО; - определять перечень учебных дисциплин, МДК профессиональных модулей, объем нагрузки по ним и порядок их реализации с учетом ПООП по специальности; -

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, и составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно квалификации, указанной в пункте 1.12 ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы колледж определяет самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, а также с учетом ПООП.

Структура и объем образовательной программы. Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО» применяется в части, не противоречащей действующему законодательству. Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки. Период изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), необходимых для получения обучающимися среднего общего образования, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно. В состав общих обязательных для освоения общеобразовательных учебных дисциплин входят: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия»; состав общеобразовательных учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей колледж определяет самостоятельно с учетом профиля профессионального образования и включает дисциплины «Родная литература», «Информатика», «Экономика», «История родного края». Общеобразовательный цикл составляет 1476 часов, в том числе 72 часа – промежуточная аттестация, 1404 часа – дисциплины цикла. 1404 часа распределены следующим образом: 1326 часов – общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору из обязательных предметных областей) в соответствии с профилем профессионального образования (социально-экономический); 80 час. – распределено на дополнительные предметы «История родного края».

Профильными общеобразовательными учебными предметами являются: ПД.01 Родная литература, ПД.02 Информатика, ПД.03 Экономика. Колледж самостоятельно определяет объем часов на выполнение индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного из следующих учебных предметов: ПД.01 Родная литература, ПД.02 Информатика, ПД.03 Экономика. Качество освоения учебных предметов общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится за счет времени, отведенного на изучение предмета, промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачётов и экзаменов: дифференцированные зачёты – за счёт времени, отведенного на предмет, экзамен – за счёт времени, выделенного ФГОС СПО: в 1-ом семестре обучения по ПД.01 Математика (письменный экзамен), во 2-ом семестре обучения – по БД.01 Русский язык (письменный экзамен), ПД.01 Математика (письменный экзамен), БД.03 Иностранный язык (английский) (устный экзамен и ПД.03 Экономика (устный экзамен). Общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 468 час; математический и общий естественнонаучный цикл – 144 час; общепрофессиональный цикл – 612 час.; профессиональный цикл – 1744 час. Государственная итоговая аттестация – 216 час. Общий объем образовательной программы: на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования 4464 час.

1280 часов вариативной части (включая теоретическое и практическое обучение) распределены следующим образом: 18 часов на ОГСЭ.01 Основы философии, 18 часов на ОГСЭ.02 История, 11 часов на ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, 17 часов на ОГСЭ.05 Психология общения, 56 часов на ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи/ Коммуникативный практикум, 31 час на ЕН.01 Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, 48 часов на ЕН.02 Основы исследовательской деятельности/Основы интеллектуального труда, 8 часов на ОП.01 Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе, 9 часов на ОП.02 Основы маркетинга гостиничных услуг, 15 часов на ОП.03 Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности, 34 ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия, 11 ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия, 19 часов на ОП.06 Иностранный язык (немецкий), 35 часов на ОП.07 Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса, 10 часов на ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, 47 часов ОП.09 Экскурсоведение, 55 часов на ОП.10 Сервисная деятельность, 55 часов на ОП.11 Гостиничная индустрия, 34 часа на ОП.12 Гостиничная анимация, 60 часов на ОП.13 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, 70 часов на ОП.14 Туристско-рекреационное проектирование, 63 часа на ОП.15 Стандартизация, сертификация, лицензирование в гостиничном бизнесе, 70 часов на ОП.16 Конфликтология, 77 часов на ОП.17 Проектирование гостиничной деятельности. Остальные часы распределены в учебном плане между дисциплинами и профессиональными модулями с учетом кратности часов неделям обучения согласно календарного графика: цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин – 120 часов; цикл математических и общих естественнонаучных дисциплин – 79 часов; цикл общепрофессиональных дисциплин – 678 часов; профессиональный цикл – 403 часа, в т.ч. ПМ.01 Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения – 108 часов, ПМ.02 Организация деятельности сотрудников службы питания – 81 час, ПМ.03 Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда – 139 часов; ПМ.04 Организация деятельности сотрудников службы бронирования и продаж – 75 часов. В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного таблицей «Структура и объем образовательной программы» ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело. В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными колледжем фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Психология общения». Общий объем дисциплины «Физическая культура» не менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья. В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи/ Коммуникативный практикум, ЕН.02 Основы исследовательской деятельности/Основы интеллектуального труда, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Комплексными формами контроля являются: экзамены: в 6-ом семестре - МДК.02.01 Организация деятельности службы питания и МДК.02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания; дифференцированные зачеты: в 4-ом семестре – УП.01.01 Учебная практика и ПП.01.01 Производственная практика; в 6-ом семестре - УП.02.01 Учебная практика и ПП.02.01 Производственная практика; в 8-ом семестре – УП.03.01 Учебная практика и ПП.03.01 Производственная практика. Выполнение курсовой работы предусматривается в 4-ом семестре по МДК 01.01 Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения ПМ.01 Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения и в 8-ом семестре по МДК 03.01 Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда ПМ.03 Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда. Дисциплины, изучаемые на протяжении нескольких семестров, не имеют соответствующее количество форм контроля. В этом случае преподаватели дополнительно используют текущие формы контроля (рейтинговые или накопительные системы оценивания), результаты которых учитываются в промежуточной аттестации по окончании освоения учебных дисциплин или профессиональных модулей. Освоение профессий, должностей служащих в рамках реализации ФГОС по специальности 43.02.14 Гостиничное дело предусмотрено в рамках подготовки по рабочей профессии по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (25627 Портые).

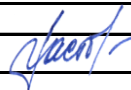
Для обеспечения конкурентоспособности выпускника и в соответствии с запросами регионального рынка труда в образовательную программу по специальности 43.02.14 Гостиничное дело введены следующие дисциплины: ОП.09 Экскурсоведение, ОП.10 Сервисная деятельность, ОП.11 Гостиничная индустрия, ОП.12 Гостиничная анимация, ОП.13 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, ОП.14 Туристско-рекреационное проектирование, ОП.15 Стандартизация, сертификация, лицензирование в гостиничном бизнесе, ОП.16 Конфликтология, ОП.17 Проектирование гостиничной деятельности. Освоение профессиональных модулей завершается учебной или производственной практикой и сдачей экзамена по модулю или квалификационного экзамена в случае получения профессии по должностям рабочих (служащих), определенных из перечня ФГОС по специальности. В ходе экзамена проверяется уровень сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Практика является обязательным разделом учебного плана и обеспечивает практикоориентированную подготовку обучающихся. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Условия прохождения практики определяются договорами, заключенными между колледжем и предприятиями (организациями). Для руководства практикой назначаются руководители практики от колледжа и предприятия. Учебным планом предусмотрено 936 часов всех видов практик, что соответствует следующему распределению: учебная практика - 10 недель (360 часов); производственная практика - 16 недель (576 час.). Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно. Учебная практика: УП.01.01 в 4-ом семестре 2 недели (72 час.); УП.02.01 в 6-ом семестре 2 недели (72 час.); УП.03.01 в 8 семестре 2 недели (72 час.); УП.04.01 в 5 семестре 2 недели (72 час.); УП.05.01 в 3 семестре 2 недели (72 час.); Производственная практика: ПП.01.01 в 4-ом семестре 2,5 недели (90 час.); ПП.02.01 в 6-ом семестре 3,5 недели (126 час.); ПП.03.01 в 8-ом семестре 2 недели (72 час.); ПП.03.02 в 8-ом семестре 4 недели (144 час.); ПП.04.01 в 5-ом семестре 2 недели (72 час.); ПП.05.01 в 3-ем семестре 2 недели (72 час.). Проведение ПП.03.02 производственной практики ориентированно на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм, а также на апробацию основных положений дипломной работы (дипломного проекта).

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы с включением в неё демонстрационного экзамена. На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель. Из них 4 недели - подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы (дипломный проект) и 2 недели отводится на защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы (дипломный проект) с включенным в неё демонстрационным экзаменом. Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Согласовано

МК сервисных технологий и дизайна



Расторгуева И.М.