

Министерство образования Белгородской области

Утверждаю

Директор ОГАПОУ "Белгородский техникум
промышленности и сферы услуг"
Шелудченко А.В.

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО "КОНТИНЕНТАЛЬ"

А.Н.Возняк

Протокол № от 06.06.2022

10.06.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Белгородский техникум
промышленности и сферы услуг"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.14

Гостиничное дело

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Специалист по гостеприимству

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по Уг 2022

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

14	
15	
16	
17	

18		
19		
20		

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	История
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.07	Астрономия
ОУП.09	Математика
ОУП.10	География
ОУП.11	Экономика
ОГСЭ.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкой)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг
МДК.01.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация работы горничной
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	История
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.07	Астрономия
ОУП.09	Математика
ОУП.10	География
ОУП.11	Экономика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкой)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация работы горничной
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	История
ОУП.05	Физическая культура
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.09	Математика
ОУП.10	География
ОУП.11	Экономика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОГСЭ.07	Основы православной культуры
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация работы горничной
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	История
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.09	Математика
ОУП.10	География

	ОУП.11	Экономика
	ОГСЗ.05	Психология общения
	ОГСЗ.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
	ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
	ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
	ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
	ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
	ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
	ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
	ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Экскурсоведение
	МДК.01.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
	МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
	МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта
	МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Организация работы горничной
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 05.		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОУП.01	Русский язык
	ОУП.02	Литература
	ОУП.03	Иностранный язык
	ОУП.04	История
	ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОУП.09	Математика
	ОУП.10	География
	ОУП.11	Экономика
	ОГСЗ.01	Основы философии
	ОГСЗ.02	История
	ОГСЗ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЗ.05	Психология общения
	ОГСЗ.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
	ОГСЗ.07	Основы православной культуры
	ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
	ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
	ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
	ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
	ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
	ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
	ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
	ОП.09	Экскурсоведение
	МДК.01.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
	МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
	МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация работы горничной
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	История
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.09	Математика
ОУП.10	География
ОУП.11	Экономика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.07	Основы православной культуры
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Экскурсоведение
МДК.01.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация работы горничной
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	История
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.10	География
ОУП.11	Экономика
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.01.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01	Учебная практика

ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
МДК.02.02	Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация работы горничной
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностраный язык
ОУП.04	История
ОУП.05	Физическая культура
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.10	География
ОУП.11	Экономика
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностраный язык
ОУП.04	История
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.10	География
ОУП.11	Экономика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностраный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностраный язык (немецкой)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Экскурсоведение
МДК.01.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
МДК.02.02	Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация работы горничной
УП.05	Учебная практика

ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	История
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.09	Математика
ОУП.10	География
ОУП.11	Экономика
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Основы предпринимательства
МДК.01.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация работы горничной
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	История
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.10	География
ОУП.11	Экономика
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.11	Основы предпринимательства
МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация работы горничной
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ОП.10	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг
МДК.01.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.01.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.01.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.01.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ОП.10	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг
МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания

	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.3.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
	ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
	ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
	ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
	ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
	МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
	МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
	ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
	ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
	ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
	ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
	МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
	МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
	ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
	ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
	ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
	ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
	МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
	МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нежирного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
	ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
	ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
	ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
	ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
	МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
	МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.7.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
	ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
	ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
	ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
	ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
	МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
	МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.8.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
	ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
	ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ОП.10	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канале, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, рыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ОП.10	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг
МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04	Учебная практика

ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ОП.10	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг
МДК.05.01	Организация работы горничной
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.05.01	Организация работы горничной
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.05.01	Организация работы горничной
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.05.01	Организация работы горничной
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.05.01	Организация работы горничной
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
МДК.05.01	Организация работы горничной
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ОП.11	Основы предпринимательства
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ОП.11	Основы предпринимательства
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
ОП.11	Основы предпринимательства
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Математики и физики
3	Истории, правового обеспечения профессиональной деятельности
4	Общественных дисциплин
5	Социально-экономических дисциплин, бухгалтерского учета, предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса:
6	Иностранного языка
7	Информационных технологий в профессиональной деятельности
8	Менеджмента, маркетинга и управления персоналом
9	Документационного обеспечения управления
10	Безопасности жизнедеятельности
11	Инженерных систем гостиницы
12	Организации деятельности сотрудников службы приема, размещения, службы питания
13	Организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, бронирования и продаж
	Лаборатории:
1	Учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями)
2	Учебный бар
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

Пояснения
1. 1. Нормативная база реализации ОПОП-ППСССС ОУ
1. Устав ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»
2. Лицензия на осуществление образовательной деятельности №8806 от 17 июня 2015 г.
3. Федеральный закон от 29.12.2012 № 274-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 16.04.2022)
4. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. от 30.12.2021)
6. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 «Гостиничное дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1552 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44974 от 26 декабря 2016 г.)
6. Профессиональные стандарты 33.021 Горничная (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 сентября 2017 г. № 657н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 сентября 2017 г., регистрационный № 48308); 33.022 Работник по приему и размещению гостей (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 сентября 2017 г. № 659н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 сентября 2017 г., регистрационный № 48311))
7. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 11.12.2020)
8. Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (ред. от 20.01.2021)
9. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (ред. от 18.11.2020)
10. Приказ Министра обороны РФ № 96, Минобрнауки РФ № 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных центрах»
11. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 28.08.2020)
12. Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
13. Письмо ФИРО об уточнении рекомендаций 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.), одобрено научно-методическим советом Центра профессионального образования Минобрнауки России от 25.08.2012
14. Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
15. Закон Белгородской области от 03.07.2006 № 57 «Об установлении регионального компонента государственных образовательных стандартов общего образования в Белгородской области» (ред. от 03.05.2011)
16. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (ред. от 21.12.2020)
17. Постановление Правительства Белгородской области от 19.05.2014 № 190-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп»
18. Постановление Правительства Белгородской области от 21.12.2020 № 539-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп»
19. «Примерная основная образовательная программа среднего общего образования» (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 № 2/16-з)
20. Приказ Минобрнауки России от 07.06.2017 № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 1089»
21. Информационно-методическое письмо Министерства образования и науки Российской Федерации 01-00-05/925 от 11.10.2017 г. «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых РГПУ «ФГРО»
22. Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (вместе с «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»)
23. Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе диглоссия как полиглот»)
24. Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (ред. от 07.08.2019)
25. Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»)
26. Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»
27. Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»
28. Приказ Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность» (ред. от 23.12.2020)
29. Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (ред. от 18.08.2016)
30. Приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354» (ред. от 23.12.2020)
31. Постановление Правительства РФ от 13.10.2020 № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (вместе с «Положением о целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования», «Правилами установления квоты приема на целевое обучение по образовательным программам высшего образования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета») (ред. от 31.08.2021)

32. Письмо Министерства Просвещения 14.04.2021 г. № 05-401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»)
33. Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»)
34. Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (ред. от 01.04.2020)
35. Методические рекомендации департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям № 06-156 от 20.02.2017
36. Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Минобрнауки России от 01.03.2017 № 06-174)
37. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533 «Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу среднего профессионального образования»
38. Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»
39. Приказ Минпросвещения РФ от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
40. Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проекте и бережливом управлении на территории Белгородской области»
41. Постановление Правительства Белгородской области от 08.02.2021 № 44-пп «Об утверждении региональной программы «Повышение финансовой грамотности населения Белгородской области. 2021-2023 годы»
ОПОП - ППСС разработана с учетом:
1. Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. № 282н «Об утверждении профессионального стандарта 33.007 Руководитель управлений гостиничного комплекса (сети гостиниц)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г. № 37395); 2. Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»; Требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia/WorldSkills International по компетенциям «Администрирование отеля»
1.2. Структура и объем образовательной программы
Срок освоения образовательной программы в очной форме на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:
- 112 недель (4032 часа) учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем (по видам учебной деятельности);
- 7 недель промежуточной аттестации;
- 18 недель учебной практики;
- 18 недель производственной практики
- 34 недели каникул: 11 недель на первом и втором курсах, 10 недель на третьем курсе и 2 недели в зимний период на четвертом курсе, что соответствует ФГОС (не менее 10 недель в учебном году).
Образовательная программа имеет следующую структуру:
- общеобразовательный цикл: 1476 часов учебной нагрузки;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл: 570 часов учебной нагрузки;
- математический и общий естественнонаучный цикл: 206 часов учебной нагрузки;
- общепрофессиональный цикл: 944 часа учебной нагрузки;
- профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики: 2528 часов учебной нагрузки;
- производственная (преддипломная практика): 144 часа;
- государственная итоговая аттестация: 216 часов.
Согласно ФГОС СПО объем основной профессиональной образовательной программы составляет 5940 часов. Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов основной профессиональной образовательной программы составляет 4248 часов, в том числе вариативная часть ОПОП – 1,296 часов (30,51%).
Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
3. Организация учебного процесса и режим занятий
Учебный план базовой подготовки реализуется в течение 3 лет и 10 месяцев и вводится с 01 сентября 2022 года.
Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса.
Продолжительность учебной недели – шестидневная.
Продолжительность учебных занятий 45 мин., которые группируются парами.
Занятия по ОП.03 «Иностранный язык» и ОП.С3.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности», практические занятия по ЕН.01 «Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности», ОП.06 «Иностранный язык (немецкий)», МДК.01.02 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения», МДК.02.02 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания», МДК.03.02 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда», МДК.04.02 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 10 человек.
Лабораторные занятия по междисциплинарным курсам «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения», «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания», «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта», «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда», «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта» могут проводиться в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 10 человек.
Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний. В период обучения предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).
По ОП.05 «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды спорта в виде раздаточных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.
Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется в процессе выполнения различных видов учебной деятельности, а конкретные формы и методы текущего контроля знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций определяются предметными (цикловыми) комиссиями, при этом используется пятибалльная шкала оценивания: используются оценкам «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы организуется в форме практической подготовки, в которую включены все виды практик: учебная практика – 648 часов, производственная практика – 648 часов, преддипломная практика – 144 часа, а также в форме курсового проектирования, лабораторных и практических занятий, в том числе по профильным дисциплинам общепрофессионального учебного цикла – ОУП.10 "География" и ОУП.11 "Экономика".
Практическая подготовка реализуется в учебных лабораториях и учебных мастерских техникума, а также на базах производственного обучения предприятий-партнеров в рамках соглашений о дуальном обучении.
По ОУП.11 "Экономика" предусмотрено выполнение индивидуального проекта в объеме 30 часов.
В общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл за счёт вариативной части включены следующие дисциплины:
ОГ.С3.06 Психология личности и профессиональное самоопределение
ОГ.С3.07 Основы православной культуры
В Общепрофессиональный учебный цикл за счёт вариативной части включены следующие дисциплины:
ОП.09 Экскурсоведение
ОП.10 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг
ОП.11 Основы предпринимательства (основание – письмо департамента внутренней и кадровой политики области от 3.07.2014 года № 3-114/556 «О включении в курс обучения учебной дисциплины»)
ОУП.11 "Экономика" включает в себя содержание дисциплины "Основы финансовой грамотности" в качестве раздела (объёмом 32 часа), знания по которым расширяются и углубляются на 2-4 курсах обучения в рамках изучения дисциплин общепрофессионального цикла и междисциплинарных курсов профессиональных модулей.
Курс "Основы бережливого производства" в качестве раздела включены в ОП.01 "Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле" (в объёме 32 часов) и затем полученные знания в области бережливого производства и управления расширяются и углубляются в ходе изучения междисциплинарных курсов профессиональных модулей.
На формирование информационно-коммуникационно-технологической компетенции направлено изучение ЕН.01 "Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности" в общем объёме 206 часов.
Учебный план предусматривает выполнение в 4 семестре курсовой работы в объёме 20 часов аудиторных занятий по МДК.01.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения, в 7 семестре – курсовой работы по дисциплине Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса.
В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин проводятся дифференцированные зачеты и экзамены. Проведение дифференцированных зачетов предусматривается за счёт времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины.
По согласованию с работодателем в учебный план включена дисциплина общепрофессионального цикла ОП.09 Экскурсоведение, ОП.10 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг и Профессиональный модуль "Выполнение работ по профессии 11695 Горничная".
В рамках организации и проведения дуального обучения часы обязательных учебных занятий по профессиональным модулям распределяются следующим образом:
всего – 2394 ч., из них 1116 ч. (47%) в образовательном учреждении, 1268 ч. (53%) на производстве.
площадки реализации программ дуального обучения являются: ООО «Астрей» (Конгресс-отель АМАКС); ООО «Гостиничный Комплекс Белгород»; ООО «Ситис-Гурман» (Бизнес-отель «Континенталь»).
Учебная практика реализуется в несколько периодов расщедотено в рамках профессиональных модулей на базовых предприятиях г. Белгород, с которыми заключены договоры о дуальном обучении.
в 3 семестре – ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11695 Горничная) - 108 ч.; в 4 семестре – ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения - 108 ч.; в 5 семестре – ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда - 144 ч.; в 6 семестре – ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания - 144 ч.; в 7 семестре – ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж - 180 ч.
Производственная практика (по профилю специальности) реализуется также в несколько периодов расщедотено в рамках профессиональных модулей на базовых предприятиях г. Белгород, с которыми заключены договоры о дуальном обучении.
в 3 семестре – ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11695 Горничная) - 108 ч.; в 4 семестре – ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения - 72 ч.; в 5 семестре – ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда - 144 ч.; в 6 семестре – ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания - 144 ч.; в 8 семестре – ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж - 180 ч.
Консультации для обучающихся включаются в общий объем нагрузки по промежуточной аттестации
Часы, выделенные на консультации, распределены следующим образом:
1 курс: ОУП.01 Русский язык - 6 ч.; ОУП.09 Математика - 12 ч.; ОУП.11 Экономика - 6 ч.;
2 курс: ЕН.01 Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности - 6 ч.; ОП.01 Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле - 6 ч.; ОП.02 Основы маркетинга гостиничных услуг - 6 ч.; МДК.01.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения - 6 ч.; МДК.05.01 Организация работы горничной - 12 ч.
3 курс: ОГ.С3.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности - 6 ч.; ОП.01 Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле - 6 ч.; ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия - 6 ч.; МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания - 12 ч.; МДК.03.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда - 12 ч.;
4 курс: ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия - 6 ч.; ОП.07 Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного продукта - 24 ч.
1.4. Общеобразовательный цикл
Общеобразовательный учебный цикл реализуется в соответствии с методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования от 14.04.2021 года № 05-40/1, инструктивно-методическим письмом по формированию рабочего учебного плана как составляющей образовательной программы среднего профессионального образования в части реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (методические материалы разработаны рабочими группами учебно-методических объединений заместителей директоров по учебной и учебно-методической работе общеобразовательных учреждений МБОУ «Средняя школа №2 им. А.С.Пушкина» г. Белгород).
Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 39 недель. С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 52 недели: 29 недель – теоретическое обучение, 2 недели – промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы.
В учебном плане предусмотрено изучение общеобразовательных предметов на первом курсе обучения.
Учебный план по профилю содержит 12 учебных предметов и предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой обязательной предметной области, определенной ФГОС СОО.
Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО проведено с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования.
Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных предметов общеобразовательного цикла.
Профильные предметы для данной специальности СПО являются: математика, география и экономика. По русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла - экономике проводятся экзамены. По русскому языку, математике – в письменной форме, по экономике – в устной. По дисциплине "Экономика" предусмотрено выполнение индивидуального проекта на 1 курсе в объеме 30 часов.
Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.) распределено следующим образом:

<p>– базовые учебные предметы: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия», «Родной язык» - 634 часа;</p> <p>– профильные учебные предметы: «Математика», «География», «Экономика» - 562 часа;</p> <p>На дополнительные учебные предметы по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией – ДУП.12 Научная картина мира (включая естествознание, обществознание, право) - 280 час (включая естествознание - 106 часов, обществознание - 78 часов, право - 96 часов).</p> <p>Текущий контроль по предметам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий предмет, с использованием традиционных и инновационных методов, включая компьютерные технологии.</p> <p>Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.</p>		
<p>1.5. Формирование вариативной части ОПОП</p> <p>Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (1296 часов максимальной учебной нагрузки), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:</p> <p>в общей гуманитарной и социально-экономической учебный цикл добавлены 102 часа для изучения дисциплин: "Основы православной культуры" - 32 ч., "Иностранный язык в профессиональной деятельности" - 22 ч., "Физическая культура" - 16 ч. Для обеспечения коррекции нарушений развития и социальной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья включена адаптационная дисциплина "Психология личности и профессиональное самоопределение" - 32 часа;</p> <p>в математический и общий естественнонаучный учебный цикл в целях формирования информационно-коммуникационно-технологической компетенции добавлены 62 часа на изучение дисциплины ЕН.01 "Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности";</p> <p>в общепрофессиональном цикле предложены для изучения дисциплины: «Эксплуатация» - 54 ч., «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» - 46 ч., «Основы предпринимательства» - 36 ч. (на основании письма департамента внутренней и кадровой политики области от 03.07.2014 года №3-114/556 "О включении в курс обучения учебной дисциплины") с целью развития у обучающихся умений анализировать ситуацию и применять оптимальные решения, планировать предпринимательскую деятельность и 200 часов добавлены для изучения предложенных ПООП общепрофессиональных дисциплин: ОП.01 Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле, ОП. Основы маркетинга гостиничных услуг, ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия, ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия, ОП.06 Иностранный язык (второй), для распределения дополнительных 444 часа.</p>		
<p>в профессиональном цикле введен профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11695 Горничная) - 356 часов, среди других профессиональных модулей, определенных ПООП распределены дополнительно 444 часа.</p>		
<p>1.6. Порядок аттестации обучающихся</p> <p>Промежуточная аттестация проводится в отведенное время и составляет не более 1 недели в семестр. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.</p> <p>Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Промежуточную аттестацию по междисциплинарным курсам можно проводить непосредственно после завершения их освоения.</p> <p>По дисциплинам общеобразовательного цикла формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет) и Э (экзамен). По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен). Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля – по МДК – экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет.</p> <p>При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ОПОП) является экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей и учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле. По результатам выполнения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11695 Горничная) проводится квалификационный экзамен. По его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен по модулю и квалификационный экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Итогом проверки является оценка и однозначное решение: «вид профессиональной</p> <p>Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практики.</p> <p>Формы проведения государственной итоговой аттестации</p> <p>Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы.</p> <p>Выполнение дипломной работы и подготовка к демонстрационному экзамену – с 18 мая по 14 июня 2026 года (всего 4 недели). Защита дипломной работы и выполнение заданий демонстрационного экзамена проводится с 15 по 28 июня 2026 года (всего 2 недели). За полгода до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой государственной итоговой аттестации, утвержденной на заседании педагогического совета.</p> <p>К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.</p> <p>Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.</p>		
<p>Составитель: Алиева З.И., зам. директора по учебной работе ОГПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»</p>		
<p>Согласовано</p>		
Заместитель директора по УР		Алиева З.И.
Заместитель директора по УМР		Борисовская Н.Г.
Заместитель директора по УТР		Миненкова В.А.
Заместитель директора по УВР		Тишкина Л.С.
Генеральный директор ООО "Континенталь"		Вознюк А.Н.

	Код
--	-----

Наименование ЦК