ГАПОУ СО "ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И УСЛУГ "КУЛИНАР", ГАПОУ СО "ТИПУ "КУЛИНАР"

Подписано: ГАПОУ СО "ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И УСЛУГ "КУЛИНАР", ГАПОУ СО "ТИПУ "КУЛИНАР"
DN: cn=ГАПОУ СО "ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И УСЛУГ "КУЛИНАР", ГАПОУ СО "ТИПУ "КУЛИНАР", c=RU, o=ГАПОУ СО "ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И УСЛУГ "КУЛИНАР", ГАПОУ СО "ТИПУ "КУЛИНАР", email=buh.kulinar2006@mail.ru
Дата: 2022.05.04 10:14:50 +05'00'

Приложение № 1

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
_____ /Ю.А.Митько/
«22» февраля 2022 г. № 33-ОД

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
по специальности 43.02.14 Гостиничное дело
на 2022-2026 учебные года
Квалификация: Специалист по гостеприимству
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования.
Профиль: социально-экономический

Екатеринбург
2022 г.

к УМК ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (Министерство образования и науки российской Федерации №1552 от 09.12.2016г.), Приказа министерства Просвещения Российской Федерации от 17.12. 2020 г. № 747 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», Профессиональные стандарты «Горничная» (код 33.021) , утвержденный приказом Министерством труда № 657-н от 05.09.2017 г., «Работник по приему и размещению» (код 33.022) , утвержденный приказом Министерством труда № 659-н от 22.09.2017 г., «Руководитель / управляющий/ гостиничного комплекса / сети гостиниц» (код 33.007) , утвержденный приказом Министерством труда № 282-н от 26.05.2015 г. и международных требований.

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчик: И.Н.Субботина-заместитель директора по УР

Рассмотрен на заседании методического совета протокол № 41
от «25» февраля 2022 г.

Согласовано:
Зам. директора по УР _____ И.Н. Субботина
Зам.директора по УПР_____С.Е.Костромина
Зам.директора по УМР_____И.С.Шаманаева
Заведующий отделением ПТССЗ_____О.В.Столбова
«25» февраля 2022 г.

Представители работодателя:
_____ / Горбунов А.В
«25» февраля 2022 г.

Анохин К.Г
25 февраля 2022г

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «ТИПУ «Кулинар» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1552 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44974 от 26 декабря 2016 г.);

2. Приказа министерства Просвещения Российской Федерации от 17.12.2020г. № 747 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

3. Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273, ст.68;

4. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (ред.2015г., 2017г.);

5. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

6. Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 15.05.2015г.)

7. Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 07.12.2021 г. №66211)

8. Профессиональный стандарт «Горничная», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 05.09.2017 г. №657-н;

9. Профессиональный стандарт «Работник по приему и размещению» утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 05.09.2017 г. № 659-н;

10. Профессиональный стандарт «Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/ сети гостиниц» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 г. № 282-н;

11. Приказ Министерства образования и науки Ф от 25.06.2014г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. №1199(с изменениями и дополнениями);

12. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;

14. Приказ Министерства Науки и ВО РФ, Министерства Просвещения РФ №885/390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся»;

15. Уточнения ФИРО по реализации среднего общего образования при освоении среднего профессионального образования от 25.05.2017г.;

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа: 43.02.14 Гостиничное дело, Разработчик ФУМО, 2017 г.

2. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28.06.2016г. №2/16-з);

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.12.2010г. №189 (ред. От 24.11.2015г.) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10

«санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с СанПиН 2.4.2.2821-10. Санирно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011г. №19993)

4. Письмо департамента государственной политики в сфере подготовки кадров и ЛПО Минобрнауки России от 20.02.2017г. № 06-156 « О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образовательного образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиями специальностям;

5. Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

6. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов утвержденных Министерством образования и науки РФ от 22 января 2015г. № ДЛ-1/05 вн.;

7. Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (2021 г.);

8. Техническое описание компетенции «Администрирование отеля» движения «Молодые профессионалы» (Worldskillss);

9. Письма Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 20.06.2018г. №05-192 «Об изучении родных языков из числа языков народов Российской Федерации».

Учебный план имеет следующую структуру:

- Общеобразовательный цикл;

-Учебный план подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.45 «Гостиничное дело»;

-Государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- Шестидневная рабочая неделя;
- продолжительность учебной недели – 36 часов, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее-учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (теоретическое занятие, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, промежуточная аттестация, и самостоятельной работы обучающихся. Аудиторными занятиями называются работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.
- занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;
- текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем согласно «Положению о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар».
- Организация консультаций-индивидуальные групповые, предусматривается из расчета 4 часа на одного обучающегося в год (не более 100 часов в год)
- Каникулы запланированы в объёме 34 недели: 1 курс - 2 недели в зимний период, 9 недель в летний период, 2 курс - 2 недели в зимний период,

8 недель в летний период, 3 курс - 2 недели в зимний период, 9 недель в летний период, 4 курс - 2 недели в зимний период.

Практическая подготовка обучающихся предусмотрена, как посредством прохождения обучающимися учебной и производственной практики

в профессиональных модулях, так и выполнения практических и лабораторно-практических работ в рамках осваиваемой дисциплины. В рамках общеобразовательного цикла практическая подготовка предусмотрена в объеме -39%; общего гуманитарного и социально-экономического цикла-40%, математического и естественнонаучного цикла-54%, общепрофессионального цикла - 62%, и в рамках профессионального цикла-84%.

1.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и среднего профессионального с учетом получаемой специальности СПО.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учётом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран социально-экономический профиль.

Общий объём образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 1476 часов (41 неделя). Все эти часы отведены на изучение общеобразовательного цикла.

Содержит обязательную часть, в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО. Обязательная часть – основные учебные предметы составляют 60% от общего учебного времени, отведенного на освоение программы среднего общего образования.

На углубленном уровне предусмотрено изучение предметов: математика,

география, экономика.

Дополнительный учебный предмет «Основы исследовательской и проектной деятельности» направлен на удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся, развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной личностно-смысловой сферы, развития навыков самообразования и самопроектирования, углубление, расширение и систематизацию знаний по выбранной специальности, совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения. Данный предмет обеспечивает общеобразовательную и общекультурную составляющуюся при получении среднего общего образования. В данном предмете прослеживаются метапредметные связи как с общеобразовательными предметами так и общепрофессиональными и профессиональными дисциплинами.

Выполнение индивидуального проекта предусмотрено в предмете: «Основы исследовательской и проектной деятельности». Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме (направлению, дисциплине) , в течение второго года обучения в рамках учебного времени, отведенного учебным планом и представляется в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта (информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного).

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Промежуточная аттестация проводится рассредоточено по завершению предметов в форме экзамена или дифференцированного зачета.

Основные учебные предметы:

№	Предметная область	Учебный предмет	Уровень
1	Русский язык и литература	Русский язык	Базовый
2		Литература	Базовый

3	Иностранные языки	Иностранный язык	Базовый
4	Математика и информатика	**Математика**	углубленный
5	Общественные науки	История	Базовый
6	Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура	Базовый
7		Основы безопасности жизнедеятельности	Базовый
8	Естественные науки	Астрономия	Базовый

Учебные предметы по выбору из обязательных предметный областей:

№	Предметная область	Учебный предмет	Уровень
1	Общественные науки	**География**	Углубленный
2		**Экономика**	Углубленный
3	Родной язык и родная литература	Родная литература	Базовый

Дополнительные учебные предметы:

1. Основы исследовательской и проектной деятельности.

1.4. Учебный план подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Образовательная деятельность при освоении отдельных компонентов образовательной программы 43.02.14 Гостиничное дело организуется в форме практической подготовки в виде практических, лабораторных работ, практикумов, учебной и производственной практики. Практическая подготовка организуется как в учебных аудиториях, лабораториях ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» так и в организациях осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы.

Учебный план подготовки ССЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело состоит из:

- Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- Математический и естественнонаучный цикл;
- Общепрофессиональный цикл;
- Профессиональный цикл;
- Государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программа СПО, Программой ГИА. Форма проведения ГИА – защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационный экзамен.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусматривается освоение основ военной службы (для юношей) и основ медицинских знаний (для девушек) – 70% от общего объема времени, отведенного на дисциплину.

Подготовка и защиты курсовых работы предусмотрены по Мдк 01.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения и Мдк 04.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта.

В учебную программу включены дисциплины для изучения обучающимися с инвалидностью:

- Психологическая адаптация при трудоустройстве для обучающихся с инвалидностью;
- Формирование трудовой успешности.

Общий объем по дисциплине «Физическая культура» составляет 176 часа: 2 часа в неделю при теоретическом обучении. Для обучающихся с инвалидность и лиц с ОВЗ «Физическая культура» проводится с учётом их особенностей здоровья.

Учебная и производственная практика:

В профессиональный цикл образовательной программы входят учебная, производственная и преддипломная практики. 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. Преддипломная практика проводится непосредственно по окончанию освоения учебной программы.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме: учебная и производственная - 1152часа (32 недели), преддипломная – 144 часа (4 недели), что составляет 54% от профессионального цикла образовательной программы.

1. Учебная практика проводится в учебной лаборатории «Гостиничного дела» в объеме 13 недель (468 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:

- ПМ.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения – 2 недели (72 часа),
- ПМ.02. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания – 2 недели (72 часа),
- ПМ. 03. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда - 2 недели (72 часа),
- ПМ. 04. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж– 3 недели (108 часов),
- ПМ. 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная, портье, агент по закупкам)– 4 недели (144 часа),

2. Производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 19 недель

(684 часа), проводится в несколько периодов или рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей:

- ПМ.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения – 4 недели (144 часа),
- ПМ.02. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания – 3 недели (108 часов),
- ПМ. 03. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда - 4 недели (144 часа),
- ПМ. 04. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж– 4 недели (144 часа),
- ПМ. 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная, портье, агент по закупкам)– 4 недели (144 часа),

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

3. Преддипломная практика организуется на предприятиях общественного питания 4 недели (144 часа) и завершается зачетом;

Учебная и производственная практика завершается зачетом, по завершению ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная, портье, агент по закупкам) проводится квалификационный экзамен в рамках производственной практики (в форме демонстрационного экзамена).

1.5. Формирование вариативной части ППССЗ

Основная программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки состоит из инвариантной составляющей в объеме **2952** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 70% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **1296** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 30% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована:

1. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 62 часа.

Введение новых учебных дисциплин – 62часа, в т.ч.:

- Русский язык и культура речи (ОГСЭ.06) – 62 часов.

2. Математический и естественнонаучный цикл - 90 часов.

Введение новых учебных дисциплин – 80 часов, в т.ч.:

Экологические основы природопользования (ЕН.02)-80 часов.

Данная дисциплина введена для глубокого освоения ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Увеличение объема дисциплин – 10 часов, в т.ч.

«Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности» - 10 часов.

3. Общепрофессиональный цикл – 680 часов.

Увеличен объем дисциплин –110 часов, в т.ч.

- Менеджмент и управление персоналом-20ч.;

- Основы маркетинга и гостиничных услуг-22ч.;

-Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности -12ч.;

- Требование к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия -14ч.;

- Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса – 38ч.;

- Безопасность жизнедеятельности - 4ч.

Введены дисциплины по рекомендации социальных партнеров,

современных требований рынка труда, профессиональных стандартов и введения новых общих компетенций во ФГОС - 570 часов:

- Финансовая грамотность (Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности) - 68 часов, введены для более глубокого освоения компетенций: ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сферы,

ОК.6 проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

- Охрана труда, санитария, гигиена и антитеррористическая безопасность – 46ч., дисциплина введена для освоения необходимых умений профессионального стандарта и предоставлению безопасных услуг пользователям услугам гостиничной индустрии;

- Культура и история Урала – 56ч.;

- Культура быта и этикет народов мира – 68 ч.;

- Туристические-экскурсионные ресурсы Урала – 98ч.

Данные дисциплины введены для освоения трудовой функции профессионального стандарта «Работник по приему и размещению гостей» предоставление информации гостям о гостиничном предприятии, населенном пункте, в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения, расширения кругозора будущих работников сферы гостиничной индустрии, предоставления гостям полной и доступной информации о достопримечательностях региона. Умении создать комфортные условия гражданам различных народов и стран в зависимости от их национальных традиций и запросов.

- Основы туристической деятельности - 46ч.;

-Страхование в гостиничной деятельности - 44ч. Дисциплины введены для более профессионального овладевания управленческими функциями работников гостиничной сферы.

- Деловая культура и антикоррупционная деятельность - 36 часов, данная дисциплина формирует навыки ОК.06 по антикоррупционной деятельности, навыки профессионального стандарта по освоению деловых и межличностных коммуникаций, этики и этикета при обслуживании гостей.

- Основы индустрии гостеприимства – 108ч., данная дисциплина введена для мотивации обучающихся к профессиональной деятельности в сфере гостиничной индустрии.

4. Профессиональный цикл - 464 часа.

Увеличен объём на профессиональные модули (в том числе и на учебную и производственную практику, мдк) в том числе введены:

-Мдк 02.03. Товароведение продовольственных товаров- 50 ч., для более профессионального обслуживания гостей по услугам быстрого питания и розничной торговли в гостиничных предприятиях;

-Мдк 03.03. Товароведение непродовольственных товаров и бытовой химии – 78 ч. – для более профессионального обслуживания гостей по предоставлению продукции индивидуального пользования, для глубокого освоения и безопасного выполнения вида деятельности профессионального стандарта «Уборка номерного фонда»

Промежуточная аттестация проводится рассредоточена по окончанию учебной дисциплины или профессионального модуля.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная *в т.ч. региональная практика*				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Iкурс	35	4	2	-		-	11	52
IIкурс	34	2	6	-		-	10	52
III курс	30	4	7	-		-	11	52
IV курс	24	3	4	4		6	2	43
Всего	123	13	19	4		6	34	199

3.1 График промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**зачеты**
1. Русский язык 2. Мдк 05.01.	1. Родная литература 2. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	Физическая культура 1.Культура и история Урала	1.Менеджмент и управление персоналом 2.Основы маркетинга и гостиничных услуг 3. Основы индустрии гостеприимства	Физическая культура 1. Литература. 2.Иностранный язык. 3. Туристическо-экскурсионные ресурсы Урала.	1.УП пм 05.

5 экзаменов/ 7 зачетов

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**Зачеты**
1. Математика. 2.Мдк 01.01. 3.Мдк 01.02. 4.КЭ пм 05.	1. История (огсэ) 2. Мдк 02.03.	Физическая культура (огсэ). 1.УП пм 01. 2.ПП пм 05.	1.Мдк 02.01. 2.Мдк 02.02.	1. История. 2. Основы безопасности жизнедеятельности. 3. Астрономия. 4. Основы исследовательской и проектной деятельности.	Физическая культура (огсэ). 1.Основы туристической деятельности. 2.ПП пм 01

6 экзамена/ 10 зачетов

5 семестр			6 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**Зачеты**
1.Мдк 03.03. 2.Требование к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий. 3. Культура быта и этикет народов мира.	1. География	Физическая культура (огсэ). 1.УП пм 02. 2.ПП пм 02.	1. Экономика 2.Иностранный язык в профессиональной деятельности.. 3.Мдк 03.02.	1.Охрана труда, санитария, гигиена и антитеррористическая безопасность. 2.Финансовая грамотность.	Физическая культура (огсэ). 1.Русский язык и культура речи. 2.Страхование в гостиничной деятельности. 3.Деловая культура и антикоррупционное поведение. 4.УП пм 03 5.ПП пм 03

6 экзаменов / 10 зачётов

7 семестр			8 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**зачеты**
1. Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности 2.Мдк 04.01. 3.Мдк 04.02.	1.Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса.	Физическая культура (огсэ). 1. Основы философии 2.УП пм 04.	1.Экономика и бухгалтерский учет в гостиничной предприятии.	Физическая культура (огсэ). 1. Безопасность жизнедеятельности. 2.Экологические основы природопользования.	1.Психология общения. 2.Иностраанный язык (второй). 3.ПП пм 04.

4 экзамена / 8 зачётов

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности

43.02.14 Гостиничное дело

№	Наименование	Номер кабинета
	Кабинеты	
1	Химии, биологии	401
2	Микробиологии, санитарии и гигиены	303
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	301 (М- Сибиряка)
4	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	301
5	Физики	304 (М-Сибиряка)
6	Обществознания	308
7	Информационных технологий в профессиональной деятельности	306 (М- Сибиряка)
8	Русского языка и литературы	312
9	Математики	308 (М- Сибиряка)
10	Иностранных языков	307
11	Технологии кулинарного и кондитерского производства	201
12	Истории	410 (М-Сибиряка)
13	Экологических основ природопользования	403
14	Организация хранения и контроля запасов сырья	303
15	Организации обслуживания	402
16	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производств	301
17	Социально-экономических дисциплин	406
	Лаборатории	
	Химии	213 (М-Сибиряка)
5	Учебная кухня ресторана	206
6	Учебный кондитерский цех	206
	Спортивный комплекс	
7	Спортивный зал	М- Сибиряка
8	Тренажерный зал	М- Сибиряка
	Залы	
1	Библиотека	311 (М- Сибиряка)
2	Читальный зал с выходом в сеть интернет	311 (М- Сибиряка)
3	Актовый зал	пл. Луначарского

План учебного процесса
для специальности **43.02.14 Гостиничное дело**
на базе основного общего образования (9 кл.) 2022 год-2026г.

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	период промежуточной аттестации	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся									Распределение обязательной аудиторной нагрузки											
				Максимальная нагрузка	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная					консультации	промежуточная аттестация	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс		
						всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.						самостоятельная работа	1 семестр 17 недель	2 семестр 24 недели	самостоятельная работа	3 семестр 17 недель	4 семестр 24 недели	самостоятельная работа	5 семестр 17 недель	6 семестр 24 недели	самостоятельная работа	7 семестр 17 недель	8 семестр 24 недели
							теорет.обучение	практическое обучение	лабораторные занятия	курсовая работа индивидуальный проект														
ОЦ.00	**Общеобразовательный цикл**		-/8/3	**1476**	**0**	**1476**	**821**	**523**	**0**	**50**	**44**	**38**	**0**	**268**	**332**	**0**	**200**	**492**	**0**	**124**	**60**	**0**	**0**	**0**
ОУП.01	**Общие учебные предметы**		-/5/2	889	0	889	453	376	0	0	34	26	0	214	332	0	117	226	0	0	0	0	0	0
ОУП.01.01.	Русский язык	1	Э	78		78	50	20			2	6		78										
ОУП.01.02.	Литература	2	дз	117		117	83	30			2	2			117									
ОУП.01.03.	Иностранный язык	2	дз	117		117	36	75			4	2		30	87									
ОУП.01.04.	**Математика**	3	Э	234		234	110	100			18	6		55	62		117							
ОУП.01.05	История	4	дз	117		117	90	23			2	2						117						
ОУП.01.06.	Физическая культура	1,2	з/ дз	117		117	12	99			2	4		51	66									
ОУП.01.07.	Основы безопасности жизнедеятельности	4	дз	70		70	46	20			2	2						70						
ОУП.01.08.	Астрономия	4	дз	39		39	26	9			2	2						39						
УПВ.02.	**Учебные предметы по выбору из обязательных предметный областей**		0/2/1	407	0	407	292	97	0	0	8	10	0	54	0	0	0	169	0	124	60	0	0	0
упв.02.01.	**География**	5	дз	150		150	106	40			2	2						70		80				
упв.02.02.	**Экономика**	6	Э	203		203	146	47			4	6						99		44	60			
упв.02.03.	Родная литература	1	дз	54		54	40	10			2	2		54										
ДУП.03	**Дополнительные учебные предметы**		0/1/0	180	0	180	76	50	0	50	2	2	0	0	0	0	83	97	0	0	0	0	0	0
дуп.03.01	Основы исследовательской и проектной деятельности	4	дз	180		180	76	50		50	2	2					83	97						
	Обязательная часть циклов ОПОП		19/9/18	**4464**	**150**	**4314**	**987**	**1529**	**12**	**48**	**86**	**140**	**24**	**344**	**532**	**22**	**412**	**408**	**54**	**488**	**804**	**52**	**612**	**864**

ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		3/1/1	530	28	502	268	204			14	16	0	0	0	4	62	70	12	100	166	14	62	70
ОГСЭ.01	Основы философии	7	з	36		36	32				2	2										2	36	
ОГСЭ.02	История	3	дз	36		36	32				2	2					36							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6	Э	172	4	168	68	90			4	6						36	4	68	68			
ОГСЭ.04	Физическая культура	3-8	з,з,з,з,з,дз	176	12	164	60	100			2	2				4	26	34	4	32	36	4	26	22
ОГСЭ.05	Психология общения	8	з	48	8	40	32	4			2	2										8		48
ОГСЭ.06	*Русский язык и культура речи*	6	з	62	4	58	44	10			2	2							4		62			
ЕН.00	**Математический и естественнонаучный цикл**		0/1/1	234	24	210	80	114			8	8	0	0	0	0	0	0	10	0	58	14	96	80
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности	7	Э	154	20	134	44	78			6	6							10		58	10	96	
ЕН.02	*Экологические основы природопользования*	8	дз	80	4	76	36	36			2	2										4		80
						0																		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		8/5/5	1292	68	1224	382	750	0	0	38	54	24	284	266	4	0	46	22	130	194	18	162	210
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом	2	Э	120	4	116	32	76			2	6	4	40	80									
ОП.02.	Основы маркетинга и гостиничных услуг	2	Э	98	4	94	22	64			2	6	4	40	58									
ОП.03.	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	1	дз	70	4	66	20	42			2	2	4	70										
ОП. 04.	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	8	Э	102	4	98	30	60			2	6										4	34	68
ОП.05.	Требование к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	5	Э	62	4	58	30	20			2	6							4	62				
ОП. 06.	Иностранный язык (второй: французский, немецкий)	8	з	124		124	16	100			6	2											54	70
ОП.07.	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	7	дз	74	10	64	20	40			2	2										10	74	
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности.	8	дз	72	4	68	16	48			2	2										4		72

ОП.09.	*Охрана труда, санитария, гигиена и антитеррористическая безопасность в гостиничном предприятии.*	6	дз	46	6	40	16	20			2	2							6		46			
ОП.10.	*Культура и история Урала*	1	з	56	4	52	20	28			2	2	4	56										
ОП.11.	*Культура быта и этикет народов мира*	5	з	68	6	62	28	30			2	2							6	68				
ОП.12.	*Основы туристической деятельности*	4	з	46	4	42	18	20			2	2				4		46						
ОП.13.	*Страхование в гостиничной деятельности*	6	з	44	2	42	18	20			2	2							2		44			
ОП.14.	*Туристическо-экскурсионные ресурсы Урала*	2	дз	98	4	94	30	60			2	2	4	42	56									
ОП.15.	*Финансовая грамотность / Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности*	6	з	68	2	66	20	42			2	2							2		68			
ОП.16.	*Деловая культура и антикоррупционное поведение*	6	з	36	2	34	10	20			2	2							2		36			
ОП.17.	*Основы индустрии гостеприимства*	2	Э	108	4	104	36	60			2	6	4	36	72									
П.00.	**Профессиональный цикл (с ГИА)**			**2408**	**30**	**2378**	**257**	**461**	**12**	**48**	**26**	**62**	**0**	**60**	**266**	**14**	**350**	**292**	**10**	**258**	**386**	**6**	**292**	**504**
ПМ.00.	**Профессиональные модули**		10/5/7	2048	30	2018	257	461	12	48	26	62	0	60	266	14	350	292	10	258	386	6	292	144
	в том числе МДК			768	30	866	257	461	12	48	26	62	0	60	50	14	206	148	10	78	170	6	184	0
	УП, ПП			1152										0	216		144	144		180	216		108	144
	в т.ч. учебная практика			468										0	144	0	72	0	0	72	72	0	108	0
	производственная практика			684										0	72	0	72	144	0	108	144	0	0	144
	Промежуточная аттестация																							
	Преддипломная практика			144																				144
	Государственная итоговая аттестация			216																				216
ПМ.01.	**Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения**		2/0/2	390	6	168	30	86	12	24	4	12	0	0	50	6	196	144						
МДК 01.01.	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	3	Э	106	2	104	28	32	12	24	2	6			50	2	56							

МДК 01.02.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения	3	Э	68	4	64	2	54			2	6				4	68							
УП ПМ 01.	Учебная практика	3	з	72													72							
ПП. ПМ 01.	Производственная практика	4	з	144														144						
ПМ.02.	**Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания**		2/1/2	410	8	222	63	139	0	0	6	14	0	0	0	8	82	148	0	180	0	0	0	0
МДК 02.01.	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	4	Э	112	2	110	47	55			2	6				2	32	80						
МДК 02.02.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	4	Э	68	4	64	2	54			2	6				4		68						
МДК 02.03.	Товароведение продовольственных товаров	3	дз	50	2	48	14	30			2	2				2	50							
УП ПМ 02.	Учебная практика	5	з	72																72				
ПП. ПМ 02.	Производственная практика	5	з	108																108				
ПМ.03.	**Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда**		2/0/3	464	10	238	82	130	0	0	8	18	0	0	0	0	0	0	10	78	386	0	0	0
МДК 03.01.	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	6	Э	104	2	102	54	38			4	6							2		104			
МДК 03.02.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	6	Э	66	4	62	2	52			2	6							4		66			

Мдк 03.03.	Товароведение непродовольственных товаров, бытовой химии.	5	Э	78	4	74	26	40			2	6							4	78				
УП ПМ 03.	Учебная практика	6	з	72																	72			
ПП. ПМ 03.	Производственная практика	6	з	144																	144			
ПМ.04.	**Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж**		2/0/2	436	6	178	50	86	0	24	6	12							0	0	0	6	292	144
МДК 04.01.	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта	7	Э	118	2	116	48	34		24	4	6										2	118	
МДК 04.02.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж	7	Э	66	4	62	2	52			2	6										4	66	
УП ПМ 04.	Учебная практика	7	з	108																			108	
ПП. ПМ 04.	Производственная практика	8	з	144																				144
ПМ.05.	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная, портье, агент по закупкам)**		2/0/2	348	0	60	32	20	0	0	2	6	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 05.01.	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащим (горничная, портье, агент по закупкам)	1	Э	60		60	32	20			2	6		60										
				0		0																		
УП ПМ 05.	Учебная практика	2	з	144											144									
ПП. ПМ 05.	Производственная практика	3	з (КЭ)	144											72		72							
	Итого общеобразовательному циклу			1476										268	332	0	200	492	0	124	60	0	0	0
	Итого по ОПОП			4464										404	798		762	700		746	1190		904	1368
	в т.ч. учебная практика			468										0	144		72	0		72	72		108	0
	производственная практика			684										0	72		72	144		108	144		0	144

	Всего		19/16/21	5940	150	5790	1808	2052	12	98	130	178	24	612	864	22	612	900	54	612	864	52	612	864
1.**Государственная итоговая аттестация** (6 недель). Форма проведения - защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационный экзамен.. Семестровая нагрузка указана с самостоятельной работой, консультациями и экзаменами. Промежуточная аттестация указана без зачетов по физической культуре. В дисциплине "Безопасность жизнедеятельности " 70% отводится на изучение юношами основ воееной подготовки (девушками-основ медицинских знаний". Для обучающихся с инвалидность предусмотрено изучение дисциплин: "Профессиональная адаптация при трудоустройстве людей с инвалидностью" и "Формирование трудовой успешности"							дисциплин и МДК	4428	612	648		468	756		432	648		504	360
							учебной практики	468	0	144		72	0		72	72		108	0
							производственной практики	684	0	72		72	144		108	144		0	144
							Предипломная практика	144											144
							ГИА	216											216
							Экзаменов (в т.ч. квалификационных)	21	2	3		4	2		2	4		3	1
							Дифф.зачётов	16	2	3		2	4		1	1		1	2
						Всего	Зачётов	19	1	1		2	2		3	5		2	3