



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
ГБПОУ МО «Электростальский колледж»
по специальности среднего профессионального образования

43.02.14 Гостиничное дело

по программе базовой подготовки

Квалификация:
Специалист по гостеприимству
Форма обучения - **очная**
Нормативный срок обучения – **3 года 10мес.**
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – **социально-экономический**

СОГЛАСОВАНО

Предприятие работодателя:
МБУ «Мир спорта «Сталь»
Представитель работодателя:
П.К. Захаров, генеральный директор
М.П.

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:
Предприятие работодателя:
ООО «ГИРУС»
Представитель работодателя:
Р.У. Гвицак, генеральный директор
М.П.

Год начала подготовки **2020 г.**

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации Программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ)

Настоящий учебный план ППССЗ среднего профессионального образования ГБПОУ МО «Электростальский колледж» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности **43.02.14 Гостиничное дело**, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552

«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26.12.2016 регистрационный № 44974);

- Устава ГБПОУ МО «Электростальский колледж»;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации 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» и профиля профессионального образования, выбранного в соответствии с Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 (Приказ Минобрнауки России от 20.01.2014 N 22 (ред. от 10.12.2014) и Примерным распределением профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования.

- Методических рекомендаций по организации учебного процесса по очно-заочной и очной формам обучения в образовательных организациях, реализующих ОПОП СПО» *Направлены письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. N 06-846;*

- Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;

- Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. N 2/16-з);

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва (в ред. Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 N 1061) "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Письма министра Правительства Московской области по безопасности и противодействию коррупции от 19.01.2017 Исх-277/09-04-01., п.1.2.1. «Организовать в образовательных учреждениях занятия по предмету «Основы духовно-нравственной культуры народов России»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506 «Введение астрономии в 2017-2018 учебном году»;

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Срок начала занятий 1 сентября.

Образовательный процесс строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей студентов, включает в себя теоретическое и производственное обучение, производственную практику.

Объем учебных недель составляет на:

1 курсе- 39 недель

2 курсе- 40 недель

3 курсе- 40 недель

4 курсе - 29 недель

Продолжительность учебной недели – пятидневный рабочий режим

Обязательная учебная нагрузка при 5–ти дневной учебной неделе составляет:

36 часов в неделю.

Практика проводится как рассредоточено, так и концентрированно. На прохождение ежедневной производственной практики отводится 36 часов в неделю.

Количество недель, отводимых на каникулы, составляет:

1 курс – 11 недель;

2 курс – 10 недель;

3 курс – 11 недель;

4 курс - 2 недели

Продолжительность занятий:

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут (группируются парами). Перерывы для питания: после первой пары - 20 минут, после второй - 30 минут.

Формы и процедуры текущего контроля знаний:

Промежуточная аттестация проводится после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. При освоении программ междисциплинарных курсов, дисциплин на последнем курсе изучения формой промежуточной аттестации является экзамен. Зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

На промежуточную аттестацию (экзамены) отводится 7 недель. В течение учебного года предусмотрено ее рассредоточенное проведение: аттестация проводится после окончания освоения соответствующих программ дисциплин и профессиональных модулей, система оценок – пятибалльная

По дисциплинам, по которым не предусмотрены экзамены и дифференцированные зачеты, проводится итоговая письменная аудиторная контрольная работа за счет времени, отводимого на изучение данных дисциплин. На ее проведение отводится не более трех учебных часов на группу. На проверку трех работ предусматривается один час.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных учебных проектов по БД.02 «Литература», ПОО.01 «Родной язык». Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение 1-го года самостоятельно и представляет собой особую форму организации деятельности обучающегося. Преподавателям запланировано по 1 часу на каждую дисциплину с целью проведения консультаций для обучающихся при подготовке индивидуального учебного проекта. Защита проекта проводится в дни промежуточной аттестации.

Экзамены общеобразовательных дисциплин проводят по русскому языку, математике, а также по дисциплинам, которые выбираются обучающимися и профессиональной образовательной организацией: история, экономика (профильная). По русскому языку и математике – в письменной форме, по остальным дисциплинам – в устной.

#Экзамен по охране труда проводится за счет часов, отведенных программой.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину традиционными и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля знаний обучающихся являются:

Устные виды контроля: - собеседование, - тестирование, - защита рефератов, - дифференцированный зачет, - итоговые экзамены по учебным дисциплинам.

Письменные виды контроля: - лабораторные работы, - практические занятия; - проверочные работы, - контрольные работы, - подготовка реферата, - диктант, изложение, сочинение, - самостоятельная работа,

Собеседование, тестирование, защита рефератов, лабораторно-практические работы, диктант, изложение, сочинение, самостоятельная работа проводятся после освоения обучающимися каждого раздела (темы) образовательной программы по учебной дисциплине;

Контрольные, проверочные работы, дифференцированный зачет проводятся для подведения итогов успеваемости по дисциплинам за семестр;

Порядок проведения учебной и производственной практики:

Учебная и производственная практика осуществляется на основе прямых договоров, заключенных между образовательной организацией и базовым предприятием.

Производственное обучение проводится в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

В конце каждого семестра предусмотрены проверочные работы по производственному обучению. На проверочную работу отводится 6 часов за счет времени, отведенного программой.

Цель практики: комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование ОК и ПК, а также приобретение опыта практической работы. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности.

Расчет практики:

Суммируется объем образовательной программы по учебному плану:

Проф. модули (2337ч.) + ПА (252ч.)+ПДП(144ч.) = 2733,

или 5940 – 216(ГИА) – 1404(общеобр.)-ОГСЭ.00(544)-ЕН.00(155)-общепроф.(888) = 2733

2733 - 100%

X(практика) - 25%

X = 2733 × 25 : 100 = 683

Итого: теоретическая часть ПМ.00 (75%) – 2050

практическая часть ПМ.00 (25%) - 683 (это минимум, меньше нельзя - больше можно)

Практика проводится:

№ п/п	Индекс практики	Индекс модуля	Сроки проведения	Коды формируемых компетенций	Место проведения	Распредел. или концентрированно	Кол-во часов
1.	УП.01	ПМ.01	1 неделя	ОК1-11; ПК1.1-1.3	Здание общежития	Концентрированно	36
2	ПП.01	ПМ.01	1 неделя	ОК1-11;	Здание	Концентрированно	36

				ПК1.1-1.3	общежития		
3.	УП.02	ПМ.02	2 недели	ОК1-11; ПК2.1-2.3	Здание общежития	Концентрированно	72
4.	ПП.02	ПМ.02	2 недели	ОК1-11; ПК2.1-2.3	Здание общежития	Концентрированно	72
5.	УП.03	ПМ.03	3 недели	ОК1-11; ПК3.1-3.3	Предприятие работодателя	Концентрированно	108
6.	ПП.03	ПМ.03	9 недель	ОК1-11; ПК3.1-3.3	Предприятие работодателя	Концентрированно	324
7.	УП.04	ПМ.04	2 недели	ОК1-11; ПК4.1-4.3	Предприятие работодателя	Концентрированно	72
8.	ПП.04	ПМ.04	4 недели	ОК1-11; ПК4.1-4.3	Предприятие работодателя	Концентрированно	144
9.	УП.05	ПМ.05	2 недели	ОК1-11; ПК1.1-4.3	Предприятие работодателя	Концентрированно	72
10.	ПП.05	ПМ.05	2 недели	ОК1-11; ПК1.1-4.3	Предприятие работодателя	Концентрированно	72
ВСЕГО:							1080

Примечание: места проведения практики могут корректироваться.

Распределение часов на консультации:

Общее количество часов на консультации отведено в объеме 14 часов. Формы и тематика проведения консультаций групповые. Консультации проводятся за счет аудиторных часов (по одному часу), отведенных на проведение теоретических занятий.

Консультации для студентов предусматриваются в объеме 4-х часов на учебную группу для подготовки к экзаменам по общеобразовательным дисциплинам:

«Русский язык» (1 час), «Математика» (1 час), «История» (1 час), «Экономика» (1 час),

а также по одному часу консультаций из вариативной аудиторной нагрузки общепрофессиональных дисциплин и ПМ для подготовки к экзаменам отведено на ОП.01. «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле»,

ОП.03. «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»,

ОП.04 «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия»,

МДК.01.01 «Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения»,

МДК.02.01 «Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»,

МДК.03.01 «Планирование, организация и контроль текущей деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда»,

МДК.04.01 «Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж»,

МДК.05.01 «Производство работ по рабочей профессии 11695 Горничная».

Количество консультаций на группу по учебным дисциплинам и годам обучения:

№№ п/п	Учебные дисциплины	Курсы				Всего 5	Примечание
		1	2	3	4		
0.00	Общеобразовательный цикл					4	
БД.01	Русский язык	1				1	1 час из аудиторной нагрузки дисциплины «Русский язык»
ПД.01	Математика	1				1	1 час из аудиторной нагрузки дисциплины «Математика»

БД.05	История	1				1	1 час из аудиторной нагрузки дисциплины «История»
ПД.03	Экономика	1				1	1 час из аудиторной нагрузки дисциплины «Экономика»
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины						
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле					1	1 час из аудиторной нагрузки дисциплины «ОП.01»
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности					1	1 час из аудиторной нагрузки дисциплины «ОП.02»
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия		1			1	1 час из аудиторной вариативной нагрузки дисциплины «ОП.04»
ПМ.00	Профессиональные модули						
МДК.01.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения		1			1	1 час из аудиторной вариативной нагрузки дисциплины «МДК.01.01»
МДК.02.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания			1		1	1 час из аудиторной вариативной нагрузки дисциплины «МДК.02.01»
МДК.03.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда			1		1	1 час из аудиторной вариативной нагрузки дисциплины «МДК.03.01»
МДК.04.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж					1	1 час из аудиторной вариативной нагрузки дисциплины «МДК.04.01»
МДК.05.01	Производство работ по рабочей профессии 11695 Горничная		1			1	1 час из аудиторной вариативной нагрузки дисциплины «МДК.05.01»
ИУП	Индивидуальный учебный проект						
БД.02	Литература	1				1	1 час из аудиторной вариативной нагрузки дисциплины «Литература»
ПОО.01	Родной язык	1				1	1 час из аудиторной вариативной нагрузки дисциплины «Родной язык»
	ИТОГО	6	3	2	3	14	

Количество консультаций по предметам и профессиональным модулям уточняется перед началом учебного года и закрепляется за преподавателями приказом директора.

Количество часов самостоятельной работы обучающихся

ФГОС устанавливает минимальные требования к соотношению учебных занятий, практик и самостоятельной работы обучающихся. В образовательной программе данное соотношение изменено в сторону увеличения объема учебных занятий и практик.

Объем самостоятельной работы во взаимодействии с преподавателем составляет не более 20% образовательной нагрузки. Самостоятельная работа в структуре общеобразовательного цикла не предусматривается.

Расчет часов самостоятельной работы:

Общая сумма по ФГОС – ГИА – ПА – Общеобр. - ПДП

$$5940 - 216 - 252 - 1404 - 144 = 3924$$

3924 – 100%

X(сам. работа) - 20%

$$X = 3924 \times 20 : 100 = 784 \text{ часов (это максимум).}$$

Самостоятельная работа обучающихся для циклов, дисциплин, профессиональных модулей в целом и входящих в их состав междисциплинарных курсов определена в количестве **5% (146 час)**. Самостоятельная работа предусмотрена только при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессионального цикла и входит в общую учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем.

Текущий контроль успеваемости предусматривает и контроль с/р, предусмотренный ОП.

1.3. Общеобразовательный цикл по 43.02.14 Гостиничное дело

Общеобразовательный цикл ППКРС СПО формируется в соответствии с Методическими рекомендациями по организации учебного процесса по очно-заочной и очной формам обучения в образовательных организациях, реализующих ОПОП СПО» от 2015г., учитывая новые требования ФГОС СОО. Общеобразовательный цикл учебного плана ППССЗ содержит 12 общеобразовательных учебных дисциплин.

Учитывая опыт реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах ОПОП СПО возрастные и социально-психологические особенности обучающихся, учебное время, отведенное на теоретическое обучение в объеме 1404 час., распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла ОПОП.

В частности, в состав общих обязательных для освоения общеобразовательных учебных дисциплин входят:

БД.01 «Русский язык», БД.02 «Литература», БД.03 «Иностранный язык», ПД.01 «Математика», БД.05 «История», БД.04 «Физическая культура», БД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности», БД.08 «Астрономия»;

Состав общеобразовательных учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей представлен следующим образом, это:

БД.06 «Естествознание», ПД.02 «Информатика». ПД.03 «Экономика»Б Предлагаемое ОО
ПОО.01 «Родной язык»

Профильными учебными дисциплинами являются: «Математика», «Информатика», «Экономика».

Общеобразовательная учебная дисциплины «Астрономия» изучается на базовом уровне в объеме 36 часов (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506) с учетом «Методических рекомендаций по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования (письмо Заместителя министра образования и науки Российской Федерации от 20.06.2017 г. № ТС- 194/08).

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» разработана с учетом содержания обучения астрономии и требования к уровню подготовки выпускников, заявленные в приказе МОН Российской Федерации от 7 июня 2017 г. N 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.» , требования ФГОС СОО к предметным результатам освоения учебного предмета Астрономии, а также используя уже наработанный программный материал.

В соответствии с Примерной основной образовательной программой среднего общего образования. //Одобрена решением федерального учебно- методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) в отдельные Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций внесены уточнения. ([www. firo.ru](http://www.firo.ru)); см. раздел: Программы профобразования– Общеобразовательная подготовка в СПО.

Учебный план социально-экономического профиля обучения содержит 3 учебных предмета на углубленном уровне изучения из соответствующей профилю обучения предметной области:

ПД.01 Математика; ПД.02 Информатика; ПД.03 Экономика.

По дисциплине «Физическая культура» предусматривается по 2-3 часа обязательных аудиторных занятий.

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. Колледж имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по ППССЗ изучают общеобразовательные предметы в течение 1 курса освоения соответствующей образовательной программы.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО используются примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей СПО, одобренные и рекомендованные для использования на практике Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») от 2015г. и в соответствии с Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. N 2/16-з);

На основе этих примерных программ колледж самостоятельно разрабатывает рабочие программы по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОПОП СПО, уточняя при необходимости тематические планы, разделы (темы) и их содержание. В рабочих программах конкретизируется содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики специальности **гостиничное дело**, её значимости для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО; указываются лабораторно-практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и др.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Объём часов вариативной части учебного плана формируется исходя из ФГОС СПО по специальности и составляет **1296 час**.

Расчет вариативной части

Суммируется объем образовательной программы по учебному плану:

ОГСЭ.00 (544ч.) + ЕН.00 (155ч.) + Общепроф. цикл (888ч.) + Проф. модули (2337ч.) + ПА (252ч.) + ПДП (144ч.) = 4320,

или $5940 - 216(\text{ГИА}) - 1404(\text{общеобр.}) = 4320$

4320 – 100%

X(вар.) - 30%

$X = 4320 \times 30 : 100 = 1296$,

Итого: обязательная часть (70%) – 3024 (может быть меньше или равно)

вариативная часть (30%) - 1296 (может быть больше или равно)

Количество добавленных аудиторных часов на обязательную часть ОПОП и новых (вариативных) дисциплин представлено в таблице:

Индекс	Наименование ОПД, МДК, ПП	Количество часов		
		обязательных	вариативных	образовательной нагрузки
ОГСЭ.01	Основы философии	36	15	51
ОГСЭ.02	История	36	15	51
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	172	3	175
ОГСЭ.04	Физическая культура	176	4	180
ОГСЭ.05	Психология общения	48	3	51
ОГСЭ.06	<i>Основы духовно-нравственной культуры народов России</i>	-	36	36
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности	144	11	155
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле	100	72	172
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг	76	9	85
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	58	54	112
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	102	17	119
ОП.05	Требования к знаниям и инженерным системам гостиничного предприятия	48	12	60
ОП.06	Иностранный язык (второй)	124	8	132
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	36	36	72
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	68	-	68
ОП.09	<i>Охрана труда</i>	-	34	34
ОП.10	<i>Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера</i>	-	34	34
	Итого:	1224	363	1587
МДК.01.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	89	40	129
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения	38	13	51
УП.01	Учебная практика	36	-	36
ПП.01	Производственная практика	36	-	36

МДК.02.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	112	89	201
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	38	4	42
УП.02	Учебная практика	72	-	72
ПП.02	Производственная практика	36	36	72
МДК.03.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	174	148	322
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	36	18	54
УП.03	Учебная практика	72	36	108
ПП.03	Производственная практика	72	252	324
МДК.04.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж	101	79	180
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж	36	18	54
УП.04	Учебная практика	72	-	72
ПП.04	Производственная практика	72	72	144
МДК.05.01	<i>Производство работ по рабочей профессии 11695 Горничная</i>	168	128	296
УП.05	Учебная практика	72	-	72
ПП.05	Производственная практика	72	-	72
	Итого:	1404	933	2337
	ВСЕГО:	2628	1296	3924

1.5. Порядок аттестации обучающихся по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Для аттестации обучающихся проводится текущая и промежуточная аттестация. Часы промежуточной аттестации согласно учебному плану распределяются следующим образом:

Распределение часов промежуточной аттестации

№ п/п		Наименование дисциплины	Всего часов	Распределение часов		
				на экзамен	на консультации	на подготовку к экзамену
1.	БД.01	Русский язык	12	6	1	5
2.	БД.02	Литература	12	Защита инд. проекта_6	1	5
3	БД.05	История	12	6	1	5

4	ПД.01	Математика	12	6	1	5
5	ПД.03	Экономика	12	6	1	5
6.	ПОО.01	Родной язык	12	Защита инд. проекта 6	1	5
7	ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	14	6	1	7
8	МДК.01.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	14	6	1	7
9	ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	14	6	1	7
10	МДК.05.01	Производство работ по рабочей профессии 11695 Горничная	14	6	1	7
11	ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная, портье, агент по закупкам)	16	6	1	9
12	МДК.02.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	24	6	1	17
13	ПМ.02	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	24	6	1	17
14	МДК.03.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	24	6	1	17
15	ПМ.03	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	18	6	1	11
16	ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле	9	6	1	2
17	МДК.04.01; МДК.04.02	Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж; Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж	9	6	1	2
ВСЕГО			252	102	17	133

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий,

разрабатываются задания по демонстрационному экзамену. Задания предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по специальности. Задания утверждаются директором после предварительного положительного заключения работодателей.

Демонстрационный экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Для допуска к государственной итоговой аттестации обучающемуся необходимо представить производственные характеристики с места прохождения практики, подтверждающие освоение обучающимся компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

По итогам экзамена (квалификационного) выпускнику присваивается квалификация: «Специалист по гостеприимству» и квалификация рабочей профессии 11695 «Горничная».

1.6. Практикоориентированность

При выделении времени на лабораторные и практические занятия соблюдены параметры практикоориентированности (в %), вычисляемые по формуле:

$$\text{ПрО} = \frac{(\text{ЛПЗ} + \text{КР} + (\text{УП} + \text{ПП}) + \text{ПДП}) \times 100}{\text{УН}_{\text{общ}} + (\text{УП} + \text{ПП}) + \text{ПДП}}$$

где:

ПрО – практикоориентированность;

ЛПЗ – суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах) - 2100

КР – объем часов на курсовую работу (проект) - 48;

УП – объем учебной практики (в часах) – 360;

ПП – объем производственной практики (по профилю специальности) (в часах) - 648;

ПДП – объем производственной практики (преддипломной) - 144;

УН_{общ} – объем обязательной учебной нагрузки всего по всем циклам (в часах) - 3024;

$$\text{ПрО} = \frac{2100 + 48 + (360 + 648) + 144 \times 100}{3024 + (360 + 648) + 144} = \frac{3300 \times 100}{4176} = 79\%$$

(Диапазон допустимых значений практикоориентированности для ОПОП СПО базовой подготовки – 50–65% при сроке обучения 3 год и 10 мес.)

Перечень кабинетов, лабораторий помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранный язык;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности;
- менеджмента и управления персоналом;
- основ маркетинга;
- правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
- экономики и бухгалтерского учета;
- инженерных систем гостиницы;
- предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса;
- организации деятельности сотрудников службы приема, размещения;
- организации деятельности сотрудников службы питания;
- организация деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- организация деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.

Лаборатории:

- учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями);
- учебный бар.

Тренажеры, тренажерные комплексы:

- стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования.

Спортивный зал

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актный зал

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

43.02.14 Гостиничное дело

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	34	3	3	-	2	-	10	52
III курс	29	5	5	-	2	-	11	52
IV курс	18	2	10	4	1	6	2	43
Итого	120	10	18	4	7	6	34	199

ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины					888	43	845	441	40			3	0	0	145	177	94	172	13	120
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле	8		6		172	7	165	108	56			1					67/3	29/1	43/2	26/1
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг		4			85	5	80	50	30						48/3	32/2				
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности			8	6								1					27/1	29/1	26/1	26/1
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	4				119	6	113	72	40			1				113/6				
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия			6		60	3	57	37	20									57/3		
ОП.06	Иностраный язык (второй)			8		132	7	125	-	125									57/3	34/2	34/2
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса			8		72	4	68	40	28										34/2	34/2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			3		68	3	65	21	44						65/3					
ОП.09	#Образг труда	3				34	2	32	28	4						32/2					
	Адаптивные дисциплины					34	2	32	32	-							32/2				
ОП.10	Содовительная деятельность и основы социально-правовых знаний / Трубоустройство и капремонт				4																
П.00	Профессиональный цикл					2337	67	2270	607	60	4	1008	5	0	0	210	494	410	523	361	344
ПМ.00	Профессиональные модули					2337	67	2270	607	60	4	360+648	5	0	0	210	494	410	523	361	344
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	4				252	9	243	56	90	2	1	1	0	0	81	162	0	0	0	0
МДК.01.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	4		3		129	6	123	56	42	1		1			81/4	42/2				
МДК.01.02	Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения		4			51	3	48	-	48							48/3				

УП.01	Учебная практика		4			36	36								36						36			
ПП.01	Производственная практика		4			36	36								36						36			
ПМ.02	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания		6			387	12	375	100	130					1	0	0	0	0	0	268	107	0	0
МДК.02.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	6		5		201	10	191	100	90					1						120	71	4	
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания			5		42	2	40		40											402			
УП.02	Учебная практика		5			72		72													72			
ПП.02	Производственная практика		6			72		72													36	36		
ПМ.03	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда		7			808	19	789	205	151					1	0	0	0	0	0	106	416	267	0
МДК.03.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	6		5		322	16	306	205	100					1						10	200	10	
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда			7		54	3	51	-	51													513	
УП.03	Учебная практика		6			108		108													108			
ПП.03	Производственная практика		7			324		324													108	216		
ПМ.04	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж					450	12	438	86	114					1	0	0	0	0	0	0	0	0	94
МДК.04.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж			7		180	9	171	86	60					1									94/5
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж	8				54	3	51	-	51														51/3

**Распределение формируемых компетенций по структурным элементам
учебного плана 43.02.14 Гостиничное дело**

Матрица компетенций

Индекс	Учебные дисциплины	Формируемые компетенции			
		1	2	3	4
ОГСЭ.06	<i>Основы духовно-нравственной культуры народов России</i>				ОК.01-11 Доп.ПК1
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле			ОК.01,03,04 ПК.1.1-1.3, ПК.2.3, ПК.3.1-3.3., ПК.4.1-4.3	ОК.01,03,04 ПК.1.1-1.3, ПК.2.3, ПК.3.1-3.3., ПК.4.1-4.3
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг			ОК.01-11, ПК.4.1.-4.3.	ОК.01-11, ПК.4.1.-4.3.
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности			ОК.01-11 ПК.1.1-1.3, ПК.2.1-2.3, ПК.3.1-3.3., ПК.4.1-4.3.	ОК.01-11 ПК.1.1-1.3, ПК.2.1-2.3, ПК.3.1-3.3., ПК.4.1-4.3.
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия		ОК 1 . ОК2, ОК9, ОК10, ОК11, ПК.1.1-1.3, ПК.2.1-2.3, ПК.3.1-3.3., ПК.4.1-4.3.		
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия			ОК.01-10 ПК.1.1-1.3, ПК.2.1-2.3, ПК.3.1-3.3., ПК.4.1-4.3.	
ОП.06	Иностранный язык (второй)			ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 1.2	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 1.2
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса				ОК1, ОК2, ОК3, ОК9, ОК11, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8-10		
ОП.09	<i>Охрана труда</i>		ОК.01-11, Доп.ПК2		
ОП.10	<i>Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера</i>				ОК.01-11, Доп.ПК3
ПМ.00	Профессиональные модули				
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения		ОК.01-11, ПК.1.1.-1.3.		
ПМ.02	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания			ОК.01-11, ПК.2.1.-2.3.	
ПМ.03	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда			ОК.01-11, ПК.3.1.-3.3.	ОК.01-11, ПК.3.1.-3.3.
ПМ.04	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж				ОК.01-11, ПК.4.1.-4.3.
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная,		ОК.01-11, Доп.ПК4		

	портье, агент по закупкам) МДК.05.01. Производство работ по рабочей профессии 11695 Горничная					
--	---	--	--	--	--	--

Приложение Б

Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей
43.02.14 Гостиничное дело

№ п/п	Индексы учебного плана	Наименование циклов
	О.00	Общеобразовательный цикл
		Базовые дисциплины
1	БД.01	Русский язык
2	БД.02	Литература
3	БД.03	Иностранный язык
4	БД.04	Физическая культура
5	БД.05	История
6	БД.06	Естествознание
7	БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
8	БД.08	Астрономия
		Профильные дисциплины
9	ПД.01	Математика
10	ПД.02	Информатика
11	ПД.03	Экономика
		Предлагаемые ОО
12	ПОО.01	Родной язык
	ПП.00	Профессиональная подготовка
	ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
13	ОГСЭ. 01	Основы философии
14	ОГСЭ. 02	История
15	ОГСЭ. 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
16	ОГСЭ. 04	Физическая культура
17	ОГСЭ. 05	Психология общения
18	ОГСЭ. 06	Основы духовно-нравственной культуры народов России
	ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
19	ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
20	ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле
21	ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг
22	ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
23	ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
24	ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
25	ОП.06	Иностранный язык (второй)
26	ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
27	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
28	ОП.09	Охрана труда
		Адаптационные дисциплины
29	ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера
	П.00	Профессиональный цикл

	ПМ.00	Профессиональные модули
30	ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
	МДК.01.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
	МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
31	ПМ.02	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
	МДК.02.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
	МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания
32	ПМ.03	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	МДК.03.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
33	ПМ.04	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж
	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж
	МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
34	ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная, портье, агент по закускам)
	МДК.05.01	Производство работ по рабочей профессии 11695 Горничная
35	УП.00, ПП.00	Учебная и производственная практика

3. Обоснование вариативной части основной профессиональной образовательной программы СПО

43.02.14 Гостиничное дело

(*наименование ОППОП*)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области

Электростальский колледж

(*наименование образовательной организации*)

Срок получения образования: 3 год и 10 месяцев

Цикл ОППОП	Наименование ПМ или УД	Дополнительный объем содержания проф. образования	Кол-во часов	Требования к результату (в виде основного проф. опыта, знаний, умений)	Формируемые компетенции	Обоснование выбора
1	2	3	4	5	6	7
ОГСЭ.00	ОГСЭ.01 Основы философии	<i>Дополнение УД обязательной части цикла</i>	15	Умение: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста. Знание: об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.	ОК 01-11	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	ОГСЭ.02 История	<i>Дополнение УД обязательной части цикла</i>	15	Умение: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; Знание: сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов.	ОК 01-11	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<i>Дополнение УД обязательной части цикла</i>	3	<p>Умение: переводить иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>Знания: лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности</p>	ОК 01-11	<p>Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>
ОГСЭ.04	Физическая культура	<i>Дополнение УД обязательной части цикла</i>	4	<p>Умение: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Знания: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни</p>	ОК 01-11	<p>Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>
ОГСЭ.05	Психология общения	<i>Дополнение УД обязательной части цикла</i>	3	<p>Умение: использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.</p> <p>Знания: -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.</p>	ОК 01-11	<p>Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>
ОГСЭ.06	Основы духовно-нравственной культуры народов России	<i>Новое содержание</i>	36	<p>Знания: Роль искусства в объединении народов; Роль религии и развития культуры; Основы православной, мусульманской, буддийской,</p>	ОК 01-11 Доп.ПК1- Развивать нравственность обучающихся и духовность	<p>Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии</p>

				<p>иудейской культуры;</p> <p>Основные угрозы, исходящие от тоталитарных объединений;</p> <p>Развитие нравственности и духовности личности;</p> <p>Памятники культуры и архитектуры. Традиции и фольклор.</p> <p>Умения:</p> <p>Иметь представление о развитии национальных религиозных и нерелигиозных культур;</p> <p>Оценивать различные аспекты деятельности различных сект и тоталитарных религиозных культур;</p> <p>Иметь представление о деструктивной деятельности тоталитарных религиозных культур.</p>	<p>личности.</p> <p>Иметь представление о деструктивной деятельности тоталитарных религиозных культур.</p>	<p>с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>
ЕН.00	ЕН.01 Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности	<i>Дополнение УД обязательной части цикла</i>	II	<p>Умения: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>Знания: технологично освоения пакетов прикладных программ; мультимедийные технологии обработки и представления информации;</p>	ОК 01-11	<p>Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>

<p>Общепрофессиональные:</p> <p>ОП.01 Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле</p>		<p><i>Дополнение УД обязательной части цикла</i></p>	<p>72</p>	<p>Умения: оценивать и планировать потребность служб гостиницы в материальных ресурсах и персонале; определять численность работников, занятых обслуживанием проживающих гостей, в соответствии установленными нормативами.</p> <p>Знания: структуру служб гостиницы; методику определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале;</p>	<p>ОК.01.03.04 ПК.1.1-1.3, ПК.2.3, ПК.3.1-3.3., ПК.4.1-4.3</p>	<p>Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>
	<p>ОП.02 Основы маркетинга гостиничных услуг</p>	<p><i>Дополнение УД обязательной части цикла</i></p>	<p>9</p>	<p>Умения: разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей;</p> <p>Знания: методы максимизации доходов гостиницы; критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам.</p>	<p>ОК.01-11, ПК.4.1.-4.3</p>	<p>Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>
<p>ОП.03 Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности</p>	<p><i>Дополнение УД обязательной части цикла</i></p>	<p>54</p>	<p>Умения: организовывать оформление гостиничной документации, составление, учет и хранение отчетных данных</p> <p>Знания: правовое регулирование партнерских отношений в гостиничном</p>	<p>ОК.01-11 ПК.1.1-1.3, ПК.2.1-2.3, ПК.3.1-3.3., ПК.4.1-4.3.</p>	<p>Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>	

	ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	<i>Дополнение УД обязательной части цикла</i>	17	<p>бизнесе</p> <p>Умения: Рассчитывать нормативы работы горючих; Выстраивать систему стимулирования работников службы питания. Управлять материально-производственными запасами.</p> <p>Знания: Принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда Методы и формы оплаты труда видов. Виды и формы стимулирования труда. Принципы управления материально-производственными запасами</p>	ОК 1, ОК2, ОК9, ОК10, ОК11, ПК.1.1-1.3, ПК.2.1-2.3, ПК.3.1-3.3, ПК.4.1-4.3.	<p>обучающихся</p> <p>Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>	
	ОП.05 Требования к знаниям и инженерным системам гостиничного предприятия	<i>Дополнение УД обязательной части цикла</i>	12	<p>Умения: Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий самостоятельно.</p> <p>Знания: Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий. Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>	ОК.01-10 ПК.1.1-1.3, ПК.2.1-2.3, ПК.3.1-3.3, ПК.4.1-4.3.	<p>Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся</p>	
	ОП.06 Иностранный язык (второй)	<i>Дополнение УД обязательной части цикла</i>	8	Умения: понимать тексты на базовые профессиональные темы	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК.1.2	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии	

				Знания: правила чтения текстов профессиональной направленности		с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающегося
	<i>Дополнение VII обязательной части части</i>	36	Умения: Планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами Знания: Основы предпринимательской деятельности, Основы финансовой грамотности, Правила разработки бизнес-планов, Порядок выступления презентации, Кредитные банковские продукты.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК9, ОК11, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающегося	
ОП.07 Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	<i>Новое содержание</i>	34	Умения: вырабатывать и контролировать навыки, необходимые достижения Знания: возможное последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	ОК 01-11 Доп.ПК1 – Соблюдение правил безопасности при выполнении должностных обязанностей	Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающегося	
ОП.09 Охрана труда	<i>Новое</i>	34	Умения:	ОК 01-11	Освоение	
ОП.10						

Профессиональ ный	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/Трудоустройство и карьера	<i>содержание</i>	53	<ul style="list-style-type: none"> - Использовать нормы политического социального поведения; - Использовать свои права адекватно законодательству; - Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; - Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; - Составлять необходимые дополнительные документы; - Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях. <p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Механизмы социальной адаптации;- Основологающие международные документы по правам человека; - Основы гражданского и семейного законодательства;- Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;- Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; - Функции органов труда и занятости населения. <p>знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы планирования труда работников службы приема и размещения. <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; 	Доп. ПК3- Овладение основани социально-правовых знаний для применения в различных жизненных ситуациях	дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями возможностями обучающихся
	PM.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	<i>Дополнительный объем содержания</i>	53	<p>знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы планирования труда работников службы приема и размещения. <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; 	ОК 01-11; ПК 1.1-1.3	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя,

			129	<p>Иметь практический опыт</p> <p>в: - планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности исполнителей по приему и размещению гостей.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания; - критерии и показатели качества обслуживания. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; - контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке операционных процедур и стандартов службы питания; - планировании, организации, 	ОК 01-11; ПК 2.1-2.3.	<p>потребностями и возможностями обучающихся</p> <p>Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся</p>
Профессиональный	ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	<i>Дополнительный объем содержания</i>				

Профессиональ- ный	ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	<i>Дополнительный объем содержания</i>	454	<p>стимулировании и контроле деятельности работников службы питания</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - структура службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы; - принципы взаимодействия с другими службами гостиницы; - сервисные стандарты обслуживания номерного фонда; - санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей; - порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда; - принципы управления материально-производственными запасами; - методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса; - требования охраны труда, техники безопасности и правил противопожарной безопасности; - систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать работу службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; 	ОК 01-11; ПК 3.1-3.3	<p>Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>
-----------------------	--	--	-----	--	-------------------------	---

Профессиональный	ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж	<i>Дополнительный объем содержания</i>	169	<p>-организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг работниками службы;</p> <p>- рассчитывать нормативы работы горничных;</p> <p>- контролировать состояние номерного фонда, ведение документации службы, работу обслуживающего персонала по соблюдению техники безопасности на рабочем месте, оказанию первой помощи и действий в экстремальной ситуации.</p> <p>практический опыт в:</p> <p>- разработке операционных процедур и стандартов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;</p> <p>- планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда</p> <p>знания:</p> <p>-особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;- каналы и технологии продаж гостиничного продукта;- ценообразование, виды тарифных планов и тарифную политику гостиницы;</p> <p>принципы создания системы</p>	ОК 01-11; ПК 4.1-4.3	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями
------------------	--	--	-----	---	-------------------------	--

				<p>обучающихся</p>
			<p>«Лояльность» работы с гостями; - методы максимизации доходов гостиницы; - критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам; - виды отчетности по продажам.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять мониторинг рынка гостиничных услуг; - выделять целевой сегмент клиентской базы; - собирать и анализировать информацию о потребностях целевого рынка; - ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг гостиницы; -разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей; - выявлять конкурентоспособность гостиничного продукта и разрабатывать мероприятия по ее повышению; - планировать и <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых 	

				<p>сегментов; - выявлении конкурентоспособности гостиничного продукта; - определении эффективности мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта.</p>		
<p>Профессиональ ный</p>	<p>ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная, портье, агент по закупкам)</p>	<p><i>Новое</i> <i>содержание</i></p>	<p>128</p>	<p>Умение: Подбирать моющие средства и использовать их для чистки окон, витражей, вентиляционных решеток, радиаторов. Применять моющее оборудование для чистки ковров и мягкой мебели в номерном фонде. Удалить пыль и загрязнение со стен, плинтусов, потолка в номерном фонде; Знания: Правила обработки различных поверхностей в номерном фонде. Правила и методы организации процесса генеральной уборки номерного фонда. Правила генеральной уборки номерного фонда. Правила использования электрооборудования для уборки номерного фонда. Требования охраны труда, основы охраны здоровья, санитарии и гигиены. Иметь практический опыт в: уборке номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения.</p>	<p>ОК 01-11: Доп.ПК4 – Производство работ по рабочей профессии Горничная</p>	<p>Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>