

**СОГЛАСОВАНО**

Исполнительный директор  
ООО «Пансионат «Сестрорецк»

Н.А. Куцева

«02» июня 2022 г.

**Рассмотрено и принято**

на заседании Педагогического совета  
СПб ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина»

Протокол № 6 от «02» июня 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»,  
председатель Педагогического совета

Т.Д. Минина

Приказ № 126 от «03» июня 2022 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования  
- программы подготовки специалистов среднего звена

**Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина»**

по специальности  
**43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

**Квалификация:** специалист по гостеприимству

**Форма обучения** - очная

**Нормативный срок обучения** – 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Режим работы:** 36-часовая учебная неделя

**Год начала подготовки по УП – 2022г.**



2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практическая подготовка		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная практика	Производственная практика				
I курс	31	5	4	1	-	11	52
II курс	29	4	8	1	-	10	52
III курс	26,3	2	6	0,7	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>86,3</b>	<b>11</b>	<b>18</b>	<b>2,7</b>	<b>6</b>	<b>23</b>	<b>147</b>



### 3. План учебного процесса по специальности 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки, час				Объем образовательной программы, в академических часах										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			4	5	6	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в т.ч.				Консультации		Промежуточная аттестация				1 курс		2 курс		3 курс		
						Самостоятельная работа		Учебных занятий	Обучение по дисциплинам и МДК, в том числе		Прак тики	Учебная и производственная практика	Курсовых работ	11	12	13	14	15	16	17	18	
						7	8		9	10												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18					
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	0/28/11	4248	230	4018	1154	1692	40	1044	22	66	584	788	574	828	572	584					
ОГСЭ.06	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0/4/1	638	30	608	198	402	0	0	2	6	190	152	100	56	32	70					
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	50	2	48	48	0	0	0			0	0	0	0	0	48					
ОГСЭ.02	История	ДЗ	50	2	48	38	10	0	0			24	24	0	0	0	0					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Э	203	15	188	0	180	0	0	2	6	54	34	66	26	0	0					
ОГСЭ.04	Физическая культура	3.3.3.3.ДЗ	181	5	176	2	174	0	0			34	24	34	30	32	22					
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	74	4	70	50	20	0	0			0	70	0	0	0	0					
ОГСЭ.06	История и культура Санкт-Петербурга	ДЗ	80	2	78	60	18	0	0			78	0	0	0	0	0					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/2/0	274	10	264	46	218	0	0	0	0	68	66	100	30	0	0					
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные коммуникационные технологии	ДЗ	240	10	230	24	206		0			68	66	66	30	0	0					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	34	0	34	22	12	0	0			0	0	34	0	0	0					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОП.00	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	0/5/4	1092	74	1018	538	448	0	0	8	24	112	154	102	124	324	170
ОП 01.	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле	Э	153	15	138	90	40	0	0	2	6	0	0	0	0	66	64
ОП 02.	Основы маркетинга гостиничных услуг	Э	138	4	134	84	42	0	0	2	6	0	0	68	58	0	0
ОП 03.	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы правовых знаний	Э	116	6	110	66	36	0	0	2	6	46	56	0	0	0	0
ОП 04.	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	ДЗ	152	16	136	90	46	0	0			0	0	34	34	68	0
ОП 05.	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	ДЗ	108	12	96	74	22	0	0			66	30	0	0	0	0
ОП 06	Иностранный язык (второй)	ДЗ	178	12	166	0	166	0	0			0	0	0	32	68	66
ОП 07	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	0	68	24	44	0	0			0	68	0	0	0	0
ОП .08	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	2	34	22	12	0	0			0	0	0	0	34	0
ОП 09	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	Э	143	7	136	88	40	0	0	2	6	0	0	0	0	88	40
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>	0/1/7/6	2244	116	2128	372	624	40	1044	12	36	214	416	272	618	216	344
П.00	<b>Профессиональные модули</b>	0/1/7/6	2244	116	2128	372	624	40	1044	12	36	214	416	272	618	216	344
ПМ001	Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	0/2/2	381	19	362	82	120	0	144	4	12	146	200	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
МДК. 01.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения		146	8	138	82	52	0	0	1	3	76	58	0	0	0	0
МДК. 01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения	Э1	79	7	72	0	68	0	0	1	3	34	34	0	0	0	0
	<i>Практическая подготовка</i>		144		144				144			36	108				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	--	72	-	-	-	72			36	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72	-	72	-	-	-	72			0	72	0	0	0	0
ПМ.01. ЭК	Экзамен по модулю	Эм	12	4	8					2	6						
ПМ.02	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	0/4/1	463	23	440	68	148	0	216	2	6	0	0	136	296	0	0
МДК. 02.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	ДЗ	165	13	152	68	84	0	0			0	0	102	50	0	0
МДК. 02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	ДЗ	70	6	64	0	64	0	0			0	0	34	30	0	0
	<i>Практическая подготовка</i>		216		216				216						216		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72	-	72	-	-	-	72			0	0	0	72	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144	-	144	-	-	-	144			0	0	0	144	0	0
ПМ.02. ЭК	Экзамен по модулю	Эм	12	4	8					2	6						
ПМ.03	Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	0/4/1	600	32	568	90	162	20	288	2	6	0	0	0	0	216	344
МДК. 03.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	ДЗ	214	18	196	90	86	20	0			0	0	0	0	124	72



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
МДК. 03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	ДЗ	86	10	76	0	76	0	0			0	0	0	0	56	20
	<i>Практическая подготовка</i>		288		288				288							36	252
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72	-	72	-	-	-	72			0	0	0	0	36	36
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	216	-	216	-	-	-	216			0	0	0	0	0	216
ПМ.03. ЭК	Экзамен по модулю	Эм	12	4	8					2	6						
ПМ.04	Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	0/4/1	494	28	466	70	152	20	216	2	6	0	0	196	322	0	0
МДК. 04.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж гостиничного продукта	ДЗ	189	13	176	70	86	20	0			0	0	102	74	0	0
МДК. 04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж	ДЗ	77	11	66	0	66	0	0			0	0	34	32	0	0
	<i>Практическая подготовка</i>		216		216				216						216		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72	-	72	-	-	-	72			0	0	0	72	0	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	144	-	144	-	-	-	144			0	0	0	144	0	0
ПМ.04. ЭК	Экзамен по модулю	Эм	12	4	8					2	6						
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий в рабочих должностях служащих	0/3/1	306	14	292	62	42	0	180	2	6	68	216	0	0	0	0
МДК. 05.01	Организация выполнения работ по профессии «горничная»	ДЗ	114	10	104	62	42					68	36	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	<i>Практическая подготовка</i>		180		180				180				180				
УП.05	Учебная практика	ДЗ	108	-	108	-	-		108			0	108	0	0	0	0
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	72	-	72	-	-		72			0	72	0	0	0	0
ПМ.05. ЭК	Экзамен по модулю	Эм	12	4	8					2	6						
	<b>ИТОГО</b>	0/28/11	4248	230	4018	1154	1692	40	1044	22	66	584	788	574	828	572	584
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216		216												
	<b>ВСЕГО</b>	0/28/11	4464	230	4234	1154	1692	40	1044	22	66	584	788	574	828	572	584
<b>Комплексы Э:</b>			<b>ВСЕГО</b>														
Э <sup>1</sup> - МДК.01.01 и МДК.01.02																	
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)																	
			<i>Количество недель</i>														
			Дисциплины и МДК														
			самостоятельная работа														
			Учебной практики														
			Производственной практики														
			Консультации														
			Промежуточная аттестация														
			Экзаменов														
			Дифференцированных зачетов														
			Зачётов														
			3 сем														
			4 сем														
			5 сем														
			6 сем														
			1 сем														
			2 сем														



**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений  
для подготовки по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело**

№	Наименование
<b>КАБИНЕТЫ:</b>	
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Безопасности жизнедеятельности
5.	Менеджмента и управления персоналом
6.	Основ маркетинга
7.	Правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности
8.	Экономики и бухгалтерского учета
9.	Инженерных систем гостиницы
10.	Предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса
11.	Организации деятельности сотрудников службы приема, размещения
12.	Организации деятельности сотрудников службы питания
13.	Организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
14.	Организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж
<b>ЛАБОРАТОРИИ:</b>	
1.	Учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями)
2.	Учебный бар
3.	«Учебная гостиница»
<b>ТРЕНАЖЕРЫ, ТРЕНАЖЕРНЫЕ КОМПЛЕКСЫ:</b>	
1.	Стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования
<b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:</b>	
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион с элементами полосы препятствий
<b>ЗАЛЫ:</b>	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2.	Актный зал

## 5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан для обучающихся, поступивших на обучение в Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина» в 2022-2023 учебном году.

### 5.1. Нормативная база реализации ОПОП 43.02.14 Гостиничное дело

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе среднего общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина" разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
3. Приказ Минпросвещения от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);
4. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);
5. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2016 N 44974);
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.09.2017г. № 657н «Об утверждении профессионального стандарта «Горничная» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.09.2017, регистрационный № 48308.);
7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573);
8. Устав СПб ГБПОУ «Сестрорецкого технологического колледжа им. С.И. Мосина».

При составлении учебного плана учитывались:

1. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования».
2. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

## 5.2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации 36 часовая учебная неделя.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 2 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена специалист по гостеприимству.

## 5.3. Структура образовательной программы и учебного плана

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

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 69,5 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (30,5%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося.

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем вариативной части
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>170</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	14
ОГСЭ.02	История	14
ОГСЭ.03	Иностранный язык	31
ОГСЭ.04	Физическая культура	5
ОГСЭ.05	Психология общения	26
ОГСЭ.06	История и культура Санкт-Петербурга	80
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>130</b>
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные коммуникационные технологии	96
ЕН.01	Экологические основы природопользования	34
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>480</b>
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле	53
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг	62
ОП.03.	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности /Социальная адаптация и основы правовых знаний	58



ОП 04.	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	50
ОП 05.	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	60
ОП 06	Иностранный язык (второй)	54
ОП 08	Основы финансовой грамотности	36
ОП 09	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	107
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>516</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения</b>	<b>36</b>
МДК.01.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	15
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения	21
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания</b>	<b>40</b>
МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	28
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	12
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда</b>	<b>187</b>
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	85
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	30
ПП.03	Производственная практика	72
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж</b>	<b>103</b>
МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж гостиничного продукта	46
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж	21
ПП.04	Производственная практика	36
<b>ПМ.05</b>	<b>Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</b>	<b>150</b>
МДК.05.01	Организация выполнения работ по профессии «горничная»	114
УП.05	Учебная практика	36
	<b>Объем вариативной части в академических часах</b>	<b>1296</b>

Учебный план имеет следующую структуру:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «специалист по гостеприимству».

### Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	468	170
Математический и общий естественнонаучный цикл	144	130
Общепрофессиональный цикл	612	480
Профессиональный цикл	1728	516
Государственная итоговая аттестация	216	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования	4464	

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 95 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Комплексный экзамен
- Дифференцированный зачет
- Курсовая работа

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс - 10 дифференцированных зачетов, 4 экзамена;

2 курс - 10 дифференцированных зачетов, 4 экзамена, 1 курсовая работа;

3 курс - 8 дифференцированных зачетов, 3 экзамена, 1 курсовая работа.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Количество экзаменов и зачетов рассчитано с учетом комплексных форм контроля.

### СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ п/п	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Наименование дисциплины/МДК	Семестр
1.	Э	Экзамен (комплексный)	МДК.01.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	2
			МДК.01.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения	

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философия", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 182 академических часа.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Адаптационные информационные и коммуникационные технологии
- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	ПМ.01. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения;
организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	ПМ.02. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания;
организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	ПМ.03. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;



организация и контроль деятельности работников бронирования и продаж	текущей службы	ПМ.04. Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж;
освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих		ПМ.05. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Практическая подготовка реализована в форме учебной и производственной практик.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме не менее 46,5 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).