

ПРИНЯТО  
На заседании педагогического  
совета  
протокол № 4.....  
« 05 июня 2023г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор СПб ГБПОУ  
«Академия управления городской средой,  
градостроительства и печати»  
А.М. Кривоносов  
« 05 июня 2023г.  
№ 1170-0-23/24

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения  
«Академия управления городской средой, градостроительства и печати»

по специальности среднего профессионального образования  
43.02.16 «Туризм и гостеприимство»

**направленность предоставление услуг предприятия питания**

Год начала обучения 2023  
Форма обучения - очная  
Срок обучения – 1 год и 10 мес.  
на базе среднего общего образования

Квалификация специалиста среднего звена: специалист по туризму и гостеприимству

Основные виды деятельности:

Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
Предоставление услуг питания
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Официант» 16399 ОКПТДТР

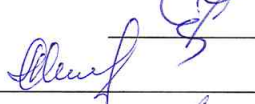


Рассмотрен на заседании методического совета

Протокол № 5

«28» 06 2023.

Согласован:

Председатели цикловых комиссий

Экономики и сервиса		И.Н. Федосеева
Филологических дисциплин		А.П. Минковская
Математики и информационных технологий		И.А. Минько
Естественнонаучных дисциплин и БЖД		Н.И. Баранова
Историко- философских дисциплин и права		Р.В. Филь
Физической культуры и ОБЖ		В.М. Моисеенко

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Академия управления городской средой, градостроительства и печати» (далее Академия) разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта для специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ № 1100 от 12.12. 2022 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 72111 от 24.01.2023г.) 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»;

- Приказа Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 №885/390, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег.№59778 от 11.09.2020) «О практической подготовке обучающихся.

- Приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 №438, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег.№59784 от 11.09.2020) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

- Приказа Министерства просвещения РФ 30 июля 2020 №845/369, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег.№59557 от 28.08.2020) «Об утверждении Порядка зачёта организацией осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях осуществляющие образовательную деятельность»;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 22.08.2022 г. №762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО» Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 05.05.2022 г.) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.01.2023 г №37 , зарегистр Министерством юстиции (рег. № 72843 от 03.04.2023 г.) «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г№800

- Примерной основной образовательной программы специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство», зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО г.

- Устава Академии.

## 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Начало занятий в каждом учебном году -1 сентября.
- Продолжительность учебной недели в Академии - шестидневная.
- Учебный план включает следующие циклы:
  - ✓ социально-гуманитарный цикл;
  - ✓ общепрофессиональный цикл;
  - ✓ профессиональный цикл;
- В учебных циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле), промежуточную аттестацию и самостоятельной работы обучающихся.
  - Объем учебной нагрузки обучающихся составляет суммарно 36 академических часов в неделю и включает работу обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебной нагрузки и самостоятельную работу обучающихся:
    - учебные занятия при освоении общеобразовательного цикл - 36 академических часов в неделю во взаимодействии с преподавателем,
    - учебные занятия при освоении всех циклов 30 академических часов в неделю во взаимодействии с преподавателем и 6 академических часов в неделю самостоятельно практика – 36 часов в неделю, самостоятельная работа не предусмотрена.
  - Учебные занятия продолжительностью 45 минут группируются парами.
  - Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется, в том числе, в форме практической подготовки. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных дисциплин, междисциплинарных курсов профессиональных модулей и реализуется при проведении практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении элементов работ, связанных с их будущей профессиональной деятельностью, а также учебной и производственной практик.
  - В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с

разработанными Академией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

- На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено 80,0  $((1650+396+144)*100/(2592+144))$  процента от объема учебных циклов образовательной программы, т.е. не менее 70 процентов в соответствии с ФГОС.
- Объем времени на самостоятельную работу обучающихся составляет 13,5 процентов  $(372*100/(2592+144))$  от объемов учебных циклов

### 1.3. Распределение вариативной части

Вариативная часть образовательной программы в соответствии с ФГОС не менее 30% (т.е. не менее 828 часов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно выбранной квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда

Учебные циклы	Обязательная учебная нагрузка, часы	Распределение вариативной части, часы	Обязательная учебная нагрузка после распределения часы
<b>СГ.00</b> <b>Социально-гуманитарный</b>	<b>398</b>	<b>+213</b>	<b>611</b>
СГ.01 История России	52	+12	64
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	134	+10	144
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	68	+13	81
СГ.04 Физическая культура	82	+51	133
СГ.05. Основы финансовой грамотности	48	+10	58
СГ.06 Основы бережливого производства	-	+48	48
СГ.07 История и культура Санкт-Петербурга	-	+83	83
ПА СГ	14	-14	
<b>ОП.00</b> <b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>432</b>	<b>+162</b>	<b>594</b>
ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	62	+27	89

ОП.02 Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	34	+14	48
ОП.03 Правовое и документационное обеспечение в сфере туризма и гостеприимства	58	+26	84
ОП.04 Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	96	-12	84
ОП.05 Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	54	+35	89
ОП.06 Иностранный язык (второй)	60	+24	84
ОП.07 Психология делового общения и конфликтология	40	+18	58
ОП.08 Менеджмент в туризме и гостеприимстве	-	+58	58
ПА ОП	28	-28	
<b>П.00 Профессиональный цикл</b>	<b>1080</b>	<b>+307</b>	<b>1387</b>
<b>ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства</b>	<b>288</b>	<b>+156</b>	<b>444</b>
МДК.01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	36	+18	54
МДК.01.02 Изучение основ делопроизводства	66	+31	97
МДК.01.03 Соблюдение норм этики и делового общения	34	+12	46
МДК.01.04 Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства	66	+37	103
УП.01 Учебная практика	36	-	36
ПП.01 Производственная практика	36	+36	72
экзамен по модулю	14	+22	36
<b>ПМ.02 Предоставление услуг предприятий питания</b>	<b>504</b>	<b>+231</b>	<b>699</b>
МДК.02.01 Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания	110	+38	148
МДК.02.02 Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	96	+30	126
МДК.02.03 Предоставление услуг предприятия питания	140	+40	180
МДК.02.04 Обслуживание национальных кухонь	-	+43	43
УП.02 Учебная практика	72	-	72
ПП.02 Производственная практика	72	-	72
экзамен по модулю	12	+24	36
<b>ПМ. 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>180</b>	<b>+86</b>	<b>266</b>

МДК 03.01 Специальная технология "Специальная технология: "Официант" 16399 ОКПДТР	70	+16	86
УП.03 Учебная практика	72	+0	72
ПП.03 Производственная практика	36	+36	72
экзамен по модулю (квалификационный)	12	+6	36
<b>Преддипломная практика</b>	<b>144</b>	<b>+144</b>	<b>144</b>

## 1.4. Оценка результатов освоения образовательной программы

Основными видами оценки качества результатов освоения образовательной программы является текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация и государственная итоговая аттестация.

### 1.4.1 Текущий контроль

- Текущий контроль проводится как непрерывное отслеживание в период аудиторной и самостоятельной работы обучающихся в установленные сроки по расписанию.

- В начале учебного года или семестра преподаватель, по своему усмотрению, проводит входной контроль знаний обучающихся, приобретенных на предшествующем этапе учебного процесса. Показатели входного контроля знаний используются для коррекции процесса усвоения дидактических единиц и освоения профессиональных и общих компетенций и при анализе результативности изучения дисциплины или междисциплинарного курса профессионального модуля

- Текущий контроль знаний может проводиться на любом из видов учебных занятий. Формы и сроки проведения текущего контроля знаний обучающихся устанавливаются рабочей программой учебной дисциплины или профессионального модуля, календарно-тематическим планом.

- Методы текущего контроля выбираются преподавателем, исходя из специфики учебной дисциплины или профессионального модуля, сформированности компетенций.

- Формы текущего контроля знаний (опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях; проверка выполнения домашних заданий, практических и расчетно-графических работ; тестирование (в том числе компьютерное); работа с электронными учебно-методическими комплексами; проверка выполнения разделов курсовой работы, отчета по научно-исследовательской работе обучающегося; проверка выполнений заданий по практике; собеседование и.т.д.) и комплекты оценочных средств по каждой дисциплине и профессиональному модулю

разрабатываются преподавателями цикловых комиссий в соответствии с положением «О Фонде оценочных средств» Академии.

- С периодичностью не реже одного раза в семестр (в первом полугодии одна контрольная точка и две контрольные точки во втором полугодии) по распоряжению зав. учебной части проводятся срезовые контрольные мероприятия по всем учебным дисциплинам / профессиональным модулям и в журналах учебных занятий подводятся итоги текущей аттестации успеваемости обучающихся за отслеживаемый период.

- Система оценок уровня усвоения дисциплин, междисциплинарных курсов и практик - пятибалльная шкала.

- В целях обеспечения эффективной учебной работы обучающихся, своевременного выявления отстающих, каждый семестр преподаватель выставляет итоговую текущую оценку, если в данном семестре по данной дисциплине/междисциплинарному курсу не проводится промежуточная аттестация.

- Заведующий отделением анализирует данные текущей успеваемости по контрольным точкам и сдает отчеты с предложениями по повышению качества знаний заместителю директора по учебно-методической работе.

- Данные текущего контроля используются заместителем директора по учебно-методической работе, заведующими отделениями, методистами, председателями цикловых комиссий, кураторами, преподавателями для обеспечения эффективной учебной работы обучающихся, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в освоении учебного материала, совершенствовании методики преподавания, коррекции учебного процесса.

#### 1.4.2 Промежуточная аттестация

- Промежуточная аттестация является процедурой оценки степени и уровня освоения обучающимися отдельной части или всего объема учебной дисциплины/междисциплинарного курса/профессионального модуля.

- Основными формами промежуточной аттестации по специальности 43.02. «Туризм и гостеприимство» направленности «предоставление услуг предприятия питания» являются:

- ✓ экзамен отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- ✓ экзамен комплексный по нескольким междисциплинарным курсам;
- ✓ экзамен по профессиональному модулю;
- ✓ дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практикам;
- ✓ комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам.



- Формы и порядок проведения промежуточной аттестации СПб ГБПОУ «Академия управления городской средой, градостроительства и печати» (далее Академия) определяет самостоятельно, периодичность промежуточной аттестации определена учебным планом.

- В случае изучения дисциплины, междисциплинарного курса в течение нескольких семестров возможно проведение экзаменов по данной дисциплине, междисциплинарному курсу в каждом из семестров.

- При проведении промежуточной аттестации в виде комплексного дифференцированного зачета/экзамена по нескольким междисциплинарным курсам/учебной и производственной (по профилю специальности) практикам в перечень вопросов, подлежащих вынесению на экзамен/дифференцированный зачет включаются все вопросы по знаниям, умениям и профессиональным компетенциям междисциплинарных курсов/практикам, изучаемых в текущем семестре. В течение комплексной процедуры за задания по разным междисциплинарным курсам/ учебной и производственной (по профилю специальности) практикам выставляются разные оценки, затем они фиксируются в зачетной книжке, дипломе по каждой междисциплинарному курсу/виду практик отдельно.

- Экзамены могут сдаваться как в экзаменационную сессию в соответствии с графиком учебного процесса, так и сразу по окончании изучения курса предмета/дисциплины/междисциплинарного курса, в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки (предусмотрены консультации к экзаменам и самостоятельная работа обучающихся).

- Уровень подготовки обучающихся при проведении всех форм промежуточной аттестации оценивается в баллах: 5 (отлично); 4 (хорошо); 3 (удовлетворительно); 2 (неудовлетворительно).

- Экзамен по профессиональному модулю принимается экзаменационной комиссией, назначенной приказом директора, в состав которой входят: - представитель работодателя; - преподаватели и мастера Академии, которые вели занятия по междисциплинарным курсам и руководили практикой соответствующего модуля в экзаменуемой группе. Уровень освоения профессиональных компетенций рассматривается с позиции «вид профессиональной деятельности освоен»/«вид профессиональной деятельности не освоен» и оценивается в баллах: 5 (отлично); 4 (хорошо); 3 (удовлетворительно); 2 (неудовлетворительно).

- Итоги промежуточной аттестации обсуждаются на педагогическом совете Академии.

#### 1.4.3 Государственная итоговая аттестация

Цель ГИА – установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего

профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню их подготовки, с учетом дополнительных требований Академии по специальности 43.02.16. «Туризм и гостеприимство»

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

### **1.5. Учебная и производственная практики при реализации практической подготовки**

- Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

- Практическая подготовка при проведении практик организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с их будущей профессиональной деятельностью.

- С целью реализации практической подготовки в профессиональный цикл образовательной программы включены следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

- При реализации производственной практики предусматриваются этапы производственная практика и преддипломная практика.

- Учебная и производственные практики проводятся в соответствии с графиком учебного процесса в объеме времени, предусмотренном в разделе «Сводные данные по бюджету времени» (в неделях).

- Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется Академией в объеме 540 часов (в том числе 144 часа преддипломная практика) составляет 35,2 процента от профессионального цикла образовательной  $((396+144)*100/(1387+144))$  т.е. не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС

- Учебная и производственные практики проводятся в соответствии с графиком учебного процесса в объеме времени, предусмотренном в разделе «Сводные данные по бюджету времени» (в неделях).

- Учебная практика проводится в учебных кабинетах и лабораториях Академии. Производственная и преддипломная практика проводится на предприятиях и организациях туриндустрии и индустрии гостеприимства.

- Целью данных видов практик является:

- ✓ Закрепление, систематизация и конкретизация теоретических знаний, полученных в процессе обучения на основе изучения опыта работы конкретного предприятия (организации)

- ✓ Развитие профессиональных компетенций по видам профессиональной деятельности и общих компетенций
- ✓ Освоение современных производственных процессов (технологий)
- ✓ Адаптация к конкретным условиям деятельности предприятий
- ✓ Приобретение опыта работы на рабочих местах, развитие навыков самостоятельной работы с нормативно-методическими, справочными материалами и специальной литературой.
- ✓ Подготовка к государственной итоговой аттестации, в том числе выполнению дипломной работы (только для преддипломной практики).

**1.6 Обязательная часть социально- гуманитарного цикла** образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин:

- ✓ «История России»,
- ✓ «Иностранный язык в профессиональной деятельности»,
- ✓ «Безопасность жизнедеятельности» в объеме не менее 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.
- ✓ «Физическая культура»- в объеме не менее 2 академических часов в неделю (за исключением периода прохождения практики, промежуточной и государственной итоговой аттестации) Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Академия устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.
- ✓ Основы бережливого производства
- ✓ Основы финансовой грамотности

**1.7.Освоение общепрофессионального цикла** образовательной программы предусматривает обязательное изучение дисциплин:

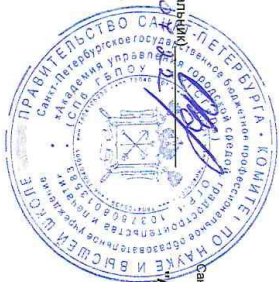
- ✓ «Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве»;
- ✓ «Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса»;
- ✓ «Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве»;
- ✓ «Автоматизированные системы управления предприятий туризма и гостеприимства»;
- ✓ «Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве»;
- ✓ «Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела»;
- ✓ Иностранный язык» (второй);
- ✓ «Психология делового общения и конфликтология».

**1.8. Освоение профессионального цикла** образовательной программы предусматривает обязательное освоение профессиональных модулей:

- ✓ ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства;
- ✓ ПМ.02. Предоставление услуг предприятий питания
- ✓ ПМ.03. Специальная технология: "Официант" 16399 ОКПТДТР

• **1.9. Учебным планом предусматриваются консультации** групповые консультации к экзаменам (в том числе к экзаменам по профессиональным модулям) – групповые устные в дни, свободные от экзаменов;

• групповые устные и письменные к курсовым работам/курсовым проектам/индивидуальному проекту - в сетке занятий по расписанию.



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор (начальник)  
 11ТГО-О-23/24

Секрет-Петербургского государственного профессионального образовательного учреждения  
 «Академия управления городской средой, градостроительства и печати»

### Учебный план-график

специальность 43.02.XX Туризм и гостеприимство  
 направление подготовки предоставление услуг предприятия питания  
 квалификация специалист по туризму и гостеприимству

форма обучения очная  
 срок обучения 1 год, 10 месяцев  
 На базе среднего общего образования

#### 1. График учебного процесса

курс	сентябрь			октябрь			ноябрь			декабрь			январь			февраль			март			апрель			май			июнь			июль			август			курс	неделя	Промежут. аттест.	Учебная	Промиз. (по профилю специальности)	Промиз. (преддипломная)	Подготовка к гос. итог. Аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы, нед.	Всего, нед.	Количество групп	Количество студентов		
	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3													10	17
1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52		
2	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
3	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
4	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
5	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
6	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
8	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
9	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
10	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
11	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
12	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
13	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
14	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
15	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
16	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
17	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
18	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
19	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
20	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
21	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
22	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
23	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
24	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
25	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
26	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
27	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
28	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
29	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
30	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
31	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	35	3	1	2	4	4	4	4	11	52			
32	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	14	21																																			





**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки ППССЗ  
43.02.16 Туризм и гостеприимство  
направленность предоставление услуг предприятия питания**

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1	Социально-гуманитарных 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 экскурсионного бюро*
12	Организации деятельности сотрудников службы приема, размещения*
13	Организации деятельности сотрудников службы питания*
14	Организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда*
15	Организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж*
17	Подготовки к государственной итоговой аттестации
18	Методический
	<b>Лаборатории</b>
1	учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями) *
2	учебный ресторан или бар*
	<b>Мастерские</b>
1	Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования*
	<b>Спортивный комплекс</b>
1	Спортивный зал
	<b>Залы</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал