

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора  
ООО «ОКА»  
Большунова О. А.



« 19 » августа 2019 г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ МО  
«Серпуховский колледж»  
Федорова Т. В.



2019 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
**Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Московской области "Серпуховский колледж"**  
по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.14 Гостиничное дело**

Квалификация: Специалист по гостеприимству

Форма обучения - очная

Срок получения образования – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

**Год начала подготовки 2019**

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях для специальности)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	29	5	6	-	1,5	-	10,5	52
III курс	35	2	2	-	2,5	-	10,5	52
IV курс	24	3	3	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	127	10	11	4	7	6	34	199



Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)										
		Экзамены	Диффер. зачеты		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
						Нагрузка на дисциплины и МДК			в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК	Пр. занятия	Курс. проектир.				Семестр 1/17 недель	Семестр 2/22 недели	Семестр 3/17 недель	Семестр 4/23 недели	Семестр 5/16 недель	Семестр 6/23 недели	Семестр 7/17 недель	Семестр 8/13 недель
						Лекции, уроки	Пр. занятия	Курс. проектир.														
ЕН.01	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		6	144	14	130	24	106							70	24	22	28				
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>760</b>	<b>10</b>	<b>720</b>	<b>340</b>	<b>380</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>108</b>	<b>308</b>	<b>280</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе		6	100		100	64	36							76	24						
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг	6		86		76	48	28			4	6					42	34				
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности		6	74		74	44	30										74				
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	5		112		102	66	36			4	6					102					
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия		5	48		48	28	20									48					
ОП.06	Иностранный язык (немецкий)	6		160	10	140		140			4	6			34	32	34	50				
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса		6	112		112	56	56									58	54				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6	68		68	34	34										68				
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>2372</b>	<b>96</b>	<b>1380</b>	<b>464</b>	<b>844</b>	<b>72</b>	<b>756</b>	<b>98</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>304</b>	<b>610</b>	<b>160</b>	<b>400</b>	<b>266</b>	<b>228</b>		
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения			584	32	384	172	188	24	144	18	6	0	0	0	0	160	400	0	0		
МДК.01.01	Организация деятельности работников приема и размещения		6	344	16	328	172	132	24								128	216				
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения		6	72	16	56		56									32	40				
УП.01.01	Учебная практика		6	72		0				72								72				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Экзамены	Диффер. зачеты		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
						Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	Семестр 1/17 недель	Семестр 2/22 недели	Семестр 3/17 недель	Семестр 4/23 недели	Семестр 5/16 недель	Семестр 6/23 недели	Семестр 7/17 недель	Семестр 8/13 недель	
						в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК	Лекции, уроки	Пр. занятия												Курс. проектир.
всего учебных занятий	Лекции, уроки	Пр. занятия	Курс. проектир.	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	Семестр 1/17 недель	Семестр 2/22 недели	Семестр 3/17 недель	Семестр 4/23 недели	Семестр 5/16 недель	Семестр 6/23 недели	Семестр 7/17 недель	Семестр 8/13 недель						
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)		6	72		0				72								72		
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	6		24		0					18	6								
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания</b>			<b>432</b>	<b>32</b>	<b>198</b>	<b>76</b>	<b>122</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>136</b>	<b>274</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.02.01	Организация деятельности службы питания		4	152	16	136	76	60						102	50					
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для служб питания		4	78	16	62		62						34	44					
УП.02.01	Учебная практика			72						72						72				
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4	108						108					108					
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	4		22							16	6								
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда</b>			<b>512</b>	<b>32</b>	<b>318</b>	<b>140</b>	<b>154</b>	<b>24</b>	<b>144</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>266</b>	
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда		8	270	16	254	140	90	24									222	48	
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда		8	80	16	64		64										44	36	
УП.03.01	Учебная практика			72						72									72	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)		8	72						72									72	
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	8		18							12	6								





**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 43.02.14**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>
<b>1.</b>	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
<b>2.</b>	Иностранного языка;
<b>3.</b>	Менеджмента и управления персоналом;
<b>4.</b>	Правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
<b>5.</b>	Экономики и бухгалтерского учета;
<b>6.</b>	Инженерных систем гостиницы;
<b>7.</b>	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
Лаборатории и тренинговые кабинеты:	
<b>8.</b>	Информатики и специализированных компьютерных программ, используемых в деятельности гостиниц и иных средств размещения;
<b>9.</b>	Гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями);
<b>10.</b>	Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования.
Спортивный комплекс:	
<b>11.</b>	Спортивный зал;
<b>12.</b>	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
<b>13.</b>	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:	
<b>14.</b>	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
<b>15.</b>	Актовый зал.

#### **4. Пояснительная записка**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ МО «Серпуховский колледж» разработан на основе

– Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1552 от 09.12.2016, зарегистрированном Министерством юстиции (рег. № 44974 от 26.12.2016) 43.02.14 Гостиничное дело;

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580);

– Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (в ред. приказов Минобрнауки РФ от 20.08.2008 № 241, от 30.08.2010 № 889, от 03.06.2011 № 1994, от 01.02.2012 № 74).

С учетом:

– Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 года, рег. № 37395);

– Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.09.2017 № 657н «Об утверждении профессионального стандарта «Горничная»

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 сентября 2017 года, рег. № 48308);

– Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.09.2017 № 659н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник по приему и размещению гостей» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 сентября 2017 года, рег. № 48310);

– Санитарно-эпидемиологических требований к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования СанПин № 2.4.3.1186-03 от 28.01.2003г., утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ (с изменениями и дополнениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г., 30 сентября 2009 г., 4 марта 2011 г.);

– Рекомендаций по реализации среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования" (письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 г. № 12-696).

Начало учебных занятий с 1 сентября, окончание в соответствии с календарным учебным графиком.

Продолжительность учебной недели - шестидневная.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной (во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.

Занятия группируются парами.

При проведении лабораторных и практических занятий учебная группа может разбиваться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

Проведение курсовых работ предусмотрено после изучения теоретического объема учебной дисциплины.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе повседневной учебной работы и проводится в пределах обычных организационных форм занятия. Он заключается в систематическом наблюдении за работой группы в целом и каждого обучающегося в отдельности, проверке знаний, умений, навыков, компетенций, сочетаемой с изучением нового материала, его закреплением (практическим применением, в т.ч. при выполнении лабораторных и практических работ). Формы текущего контроля определяются рабочими программами дисциплин, профессиональных модулей, календарно-тематическими и поурочными планами преподавателей.

Шкала оценок при текущем контроле: "5"- отлично, "4" - хорошо, "3" - удовлетворительно, "2" - неудовлетворительно. Применяется рейтинговый контроль, мониторинг учебных достижений обучающихся.

Выполнение курсовой работы является видом учебной работы по дисциплинам профессионального цикла и профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. Курсовые работы запланированы по МДК 01.01 «Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения», МДК 03.01 «Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда», а также по МДК 04.01 «Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж».

Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в один период каждая. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

На 3 курсе в период летних каникул с юношами проводятся 5-ти дневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами.

Каникулы проводятся в соответствии с ФГОС СПО по специальности и согласно утвержденному учебному графику.

#### **4.1. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной образовательной программы формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования,

формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) среднего (полного) общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования согласно Рекомендациями Минобрнауки России, 2007, перечню специальностей СПО (приказ Минобрнауки России от 28.09.2009 г. № 355), в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными программами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241, от 30.08.2010 г. № 889 и от 01.02.2012 г. № 74) и «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» (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259) (далее – Рекомендации Минобрнауки России, 2015).

Общий объем образовательной программы реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 и включает промежуточную аттестацию.

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки за исключением времени отведенного на выполнение индивидуального проекта, в количестве 26 часов, включая 6 часов на защиту индивидуального проекта.

Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. Профильными дисциплинами являются математика, информатика, экономика, право.

При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889)

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО с получением среднего (полного)

общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

Экзамены проводят по русскому языку, математике и профильной дисциплине информатика. По русскому языку и математике – в письменной форме, по информатике – в устной.

#### 4.2. Формирование вариативной части ОПОП

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ООП (1280 часов), направлен на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, профессиональными стандартами и возможностью продолжения образования.

Вариативная часть ППССЗ 1296 часов распределена следующим образом:

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	ФГО С СПО	Вариативная часть	Всего	Обоснование распределения вариативной части
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	468	360	828	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	172	94	266	Для углубления знаний в соответствии с профессиональным стандартом «Работник по приему и размещению гостей» Требования к образованию и обучению: Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения
ОГСЭ.05	Психология общения	48	48	96	Для углубления знаний в соответствии с профессиональным стандартом «Работник по приему и размещению гостей» Требования к образованию и обучению: Основы этики, этикета и

					психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	0	144	144	По рекомендации Министерства образования Московской области с целью повышения общей культуры студентов
ОГСЭ.07	Уверенное поведение на рынке труда	0	38	38	Для получения дополнительной ОК выпускников: Осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру. Необходимость овладения дополнительными умениями и знаниями обусловлена особенностями областного рынка труда, а также задачей повышения конкурентоспособности выпускников системы довузовского профессионального образования через освоение умений и навыков построения профессиональной карьеры по модели «самозанятости».
ОГСЭ.08	Основы духовно-нравственной культуры народов России	0	36	36	В соответствии с письмом Министра Правительства Московской области по безопасности и противодействия коррупции от 19.01.2017 Исх-277/09-04-01, письмом Министерства образования Московской области Исх-4786/16-20в от 03.04.2018
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>612</b>	<b>148</b>	<b>760</b>	
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	58	16	74	Для углубления знаний в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» Требования к образованию и обучению: Международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ОП.06	Иностранный язык (второй)	124	36	160	Для углубления знаний в соответствии с профессиональным стандартом «Работник по приему и размещению гостей» Требования к образованию и обучению: Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения. Для углубления знаний в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации.
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	36	76	112	Для углубления и расширения по следующим трудовым действиям, предусмотренным профессиональным стандартом «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»: Выбор партнеров по бизнесу и заключение с ними договоров с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей, заинтересованных сторон Выявление, раскрытие и устранение конфликтов интересов гостиничной сети и собственников бизнеса, заинтересованных сторон. Проведение встреч и переговоров с крупными потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами
<b>П</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1728</b>	<b>644</b>	<b>2372</b>	
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	312	272	584	Для углубленного изучения трудовой функции А/01.05 Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения (профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»). Трудовые действия: Оценка и планирование потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; Проведение вводного

				<p>и текущего инструктажа подчиненных; Распределение обязанностей и определение степени ответственности подчиненных; Координация деятельности подчиненных; Контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения; Взаимодействие со службами номерного фонда и питания, другими отделами (службами) гостиничного комплекса; Управление конфликтными ситуациями в службе приема и размещения; Стимулирование подчиненных и реализация мер по обеспечению их лояльности; Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте</p> <p>Знания: Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; Гостиничный маркетинг и технологии продаж; Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения; Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы приема и размещения</p> <p>Умения: Анализировать результаты деятельности службы приема и размещения и потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению; Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы приема и размещения, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы приема и размещения;</p>
--	--	--	--	--

					<p>Контролировать последовательность применения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте, при работе с инвентарем, стационарным оборудованием, сейфами, хранилищами и другим оборудованием; Владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных; Владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов; Владеть методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности; Владеть навыками делового общения, проведения совещаний трудового коллектива отдела (службы); Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса</p>
ПМ.02	<p>Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания</p>	330	102	432	<p>Для углубленного изучения трудовой функции А/02.05 Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения (профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»). Трудовые действия: Оценка и планирование потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале; Проведение вводного и текущего инструктажа подчиненных; Распределение обязанностей и определение степени ответственности подчиненных; Координация деятельности подчиненных; Контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания; Взаимодействие со службой приема и размещения и службой номерного фонда, другими отделами (службами) гостиничного комплекса; Управление конфликтными ситуациями в службе питания; Стимулирование подчиненных и реализация мер по обеспечению их лояльности; Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на</p>

				<p>рабочем месте.</p> <p>Знания: Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов; Технологии организации процесса питания; Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; Гостиничный маркетинг и технологии продаж; Требования охраны труда на рабочем месте в службе питания; Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания; Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.</p> <p>Умения: Анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению; Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей; Владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных; Владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов; Владеть методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности; Владеть навыками делового общения, проведения совещаний</p>
--	--	--	--	--

					<p>трудового коллектива отдела (службы); Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса</p>
ПМ.03	<p>Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда</p>	284	228	512	<p>Для углубленного изучения трудовой функции А/03.05 Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда (профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»). Трудовые действия: Оценка и планирование потребностей службы гостиничного фонда в материальных ресурсах и персонале; Проведение вводного и текущего инструктажа подчиненных; Распределение обязанностей и определение степени ответственности подчиненных; Координация деятельности подчиненных; Контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы гостиничного фонда; Взаимодействие со службой приема и размещения и службой питания, другими отделами (службами) гостиничного комплекса; Управление конфликтными ситуациями в службе гостиничного фонда; Стимулирование подчиненных и реализация мер по обеспечению их лояльности; Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте Знания: Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; Гостиничный маркетинг и технологии продаж; Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения; Специализированные</p>

					<p>информационные программы и технологии, используемые в работе службы номерного фонда; Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.</p> <p>Умения: Анализировать результаты деятельности службы гостиничного фонда и потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению; Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы приема и размещения, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы гостиничного фонда;</p> <p>Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте, при работе с инвентарем, стационарным и переносным оборудованием; Владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных; Владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов; Владеть методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности; Владеть навыками делового общения, проведения совещаний трудового коллектива отдела (службы); Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса.</p>
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 11695 Горничная	72	54	126	Для углубленного изучения трудовых функций представленных в профессиональном стандарте Горничная
ПМ 06	Выполнение работ по должности служащего 25627 Портье	72	228	300	В соответствии со стандартами WorldSkills (техническое описание компетенции «Администрирование отеля») для формирования практических умений и навыков. В соответствии с распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 года

					<p>№349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы», - паспорт приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий» («Рабочие кадры для передовых технологий»), утвержденный протоколом заседания Президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам от 25 октября 2016 года №9.</p>
--	--	--	--	--	---

### **4.3. Формы проведения консультаций**

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные). Консультации могут проводиться как за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, так и за счет времени, отведенного промежуточную аттестацию, в случае, если по дисциплине предусмотрен экзамен.

### **4.4. Формы проведения промежуточной аттестации**

Формами проведения промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются – зачет, дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен в соответствии с учебным планом и программой промежуточной аттестации. Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации определены в последовательности их применения: если дисциплина изучается 2 курса, то на 1 курсе – зачёт, на 2-м экзамен или дифференцированный зачёт. Если дисциплина изучается 3 курса, то на 1-м и 2-м курсах – зачёты, на 3-м – экзамен или дифференцированный зачёт.

В соответствии с рекомендациями ФИРО завершающим этапом промежуточной аттестации по общеобразовательным дисциплинам являются экзамены: русский язык и математика являются обязательными, один экзамен – с учётом профиля специальности – по экономике.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Форма аттестации по учебной и/или производственной практике - ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет). Дифференцированный зачет (экзамен) по МДК проводится сразу после окончания изучения МДК, до прохождения учебной или производственной практики, в течение семестра. Если модуль содержит несколько МДК, возможно проведение комбинированного экзамена или дифференцированного зачета по всем МДК в составе этого модуля. При этом учитываются результаты текущих форм контроля по каждому из МДК.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ООП) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной

деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен. В зачетной книжке запись будет иметь вид: «ВПД освоен с оценкой » или «ВПД не освоен».

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

На промежуточную аттестацию отводится 6 недель (с учетом двух недель отведенных на общеобразовательный цикл).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не должно превышать 8, а количество зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре).

По дисциплинам, по которым не предусматриваются экзамены, завершающими формами контроля являются: зачет, дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет.

Зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины.

#### **4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

ГИА выпускников Колледжа проводится по окончании обучения. ГИА представляет собой процесс оценивания уровня образования и квалификации выпускников независимо от форм получения образования на основе требований ФГОС СПО и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Формой государственной (итоговой) аттестации является защита выпускной квалификационной работы, а также государственный экзамен в форме демонстрационного, на подготовку и проведение итоговой аттестации отводится 4 и 2 недели соответственно.

Темы ВКР определяются Колледжем. Студенту предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Обязательным требованием для ВКР является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в основную профессиональную образовательную программу.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.