

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



« 16 »

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



2021 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 2021**

Приказ об утверждении ФГОС № 1552 от 09.12.2016

**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	31	4	5	-	1,5	-	10,5	52
III курс	33	3	3	-	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)								Объем образовательной деятельности в форме практической подготовки			
		Экзамены	Защита курсового/индивидуального проекта	Диффер. зачеты		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						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		
							Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Самостоятельная работа по подготовке к экзамену	Экзамен	Курс 1	Курс 2										Курс 3	Курс 4
							всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК																		
Лекции, уроки	Пр. занятия	Курс. проектир.																								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24			
<b>ОЦ</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>				<b>1476</b>		<b>1404</b>	<b>811</b>	<b>478</b>			<b>6</b>	<b>44</b>	<b>22</b>	<b>612</b>	<b>792</b>										
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>				<b>671</b>		<b>647</b>	<b>357</b>	<b>290</b>			<b>2</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>294</b>	<b>353</b>										
БД.01	Русский язык	2			102		78	78				2	14	8	34	44										
БД.02	Литература			2	117		117	117	0						51	66										
БД.03	Иностранный язык			2	117		117		117						51	66										
БД.04	История			2	78		78	58	20						34	44										
БД.05	Родная литература			2	39		39	39	0							39										
БД.06	Физическая культура			2	117		117	1	116						51	66										
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	62		62	34	28						34	28										
БД.08	Астрономия			1	39		39	30	9						39											
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>				<b>690</b>		<b>642</b>	<b>454</b>	<b>188</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>30</b>	<b>14</b>	<b>274</b>	<b>368</b>								<b>32</b>		
ПД.01	Математика	2	2*		258		234	194	40			2	14	8	102	132								8		
ПД.02	Информатика		2*	2	156		156	106	50						68	88								8		
ПД.03	Экономика	2	2*		150		126	60	66			2	16	6	52	74								8		
ПД.04	Право		2*	2	126		126	94	32						52	74								8		
<b>ЭК</b>	<b>Элективный курс по выбору</b>				<b>115</b>	<b>0</b>	<b>115</b>	<b>66</b>	<b>49</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>71</b>								<b>53</b>		
ЭК01/ЭК02	Основы финансовой грамотности/Экология				68		68	36	32						44	24								6		
ЭК03/ЭК04	Введение в специальность/Индивидуальный проект				47		47	30	17							47								47		
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>				<b>828</b>	<b>14</b>	<b>804</b>	<b>254</b>	<b>550</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>204</b>	<b>86</b>	<b>86</b>	<b>120</b>	<b>228</b>	<b>94</b>		<b>288</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии			3	36		36	36	0							36										
ОГСЭ.02	История			3	36		36	36	0							36										
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8			266	14	242		242			2	2	6			64	28	32	56	44	32		264		
ОГСЭ.04	Физическая культура			3,4,5,6,7,8	176		176	6	170								34	24	32	32	36	18				
ОГСЭ.05	Психология общения			8	96		96	68	28													52	44	8		
ОГСЭ.06/АД.0	Русский язык и культура речи/Коммуникативный практикум (адаптационная дисциплина)			7	144		144	70	74								34	34	22	32	22			16		
ОГСЭ.07	Уверенное поведение на рынке труда			7	38		38	20	18														38			
ОГСЭ.08/АД.02	Основы духовно-нравственной культуры народов России/Профессиональное самоопределение и социальная адаптация (адаптационная дисциплина)			7	36		36	18	18													36				
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>				<b>144</b>	<b>14</b>	<b>130</b>	<b>24</b>	<b>106</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>70</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>4</b>		
ЕН.01	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности			6	144	14	130	24	106								70	24	22	28				4		
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				<b>790</b>	<b>10</b>	<b>720</b>	<b>340</b>	<b>380</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>28</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>216</b>	<b>308</b>	<b>172</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>324</b>		
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе	5			118		100	64	36			2	10	6			76	24						50		
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг	6			88		76	48	28			2	4	6					42	34				40		





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)				Объем образовательной деятельности в форме практической подготовки									
		Экзамены	Защита курсового/индивидуального проекта	Диффер. зачеты		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем					Промежуточная аттестация			Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4						
							Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Самостоятельная работа по подготовке к экзамену	Экзамен	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.				
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	8									2	6	6														
ПДП	Преддипломная практика				144						144																144
	<b>Всего</b>				5724	134	4438	1893	2358	72	900	30	124	82	612	792	612	828	576	828	612	468				216	
ГИА	Государственная итоговая аттестация				216																						216
	Государственная (итоговая) аттестация							дисциплины и МДК							568	721	612	504	576	612	612	252					
	1. Программа обучения по специальности							учебной практики							0	0	0	144	0	108	0	108					
	1.1. Дипломный проект (работа)							производств. практики							0	0	0	180	0	108	0	108				144	
	Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05.2021 по 14.06.2021 (всего 4 нед.)							преддипломн. практики							0	3	0	2	2	4	0	3					
	Защита дипломного проекта (работы) с 15.06.2021 по 28.06.2021 (всего 2 нед.)							экзаменов							1	7	2	6	1	9	4	6					
	1.2 Демонстрационный экзамен							дифф. зачетов зачетов																			

к - комплексный дифференцированный зачет

**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);

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885 / 390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования"

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);

– Постановления 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»;

– Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (регистрационный номер 43.02.14-170717, дата регистрации 17/07/2017);

– Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

– Письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения МП-05\_16822 от 14.04.2021 о направлении Рекомендаций методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования..

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

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 закреплении (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.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

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

#### 4.2. Формирование вариативной части ООП

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	358	826	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	172	92	264	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>184</b>	<b>796</b>	
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе	100	18	118	Для углубления знаний в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» Требования к образованию и обучению: Основы организации деятельности гостиниц
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг	76	16	92	Для углубления знаний в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»

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.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	102	18	120	Для углубления знаний в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»
ОП.06	Иностранный язык (второй)	124	40	164	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>610</b>	<b>2338</b>	
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	312	272	584	<p>Для углубленного изучения трудовой функции А/01.05 Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения (профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»).</p> <p>Трудовые действия: Оценка и планирование потребностей службы приема и размещения 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 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,</p>

					<p>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; 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	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	330	98	428	<p>Для углубленного изучения трудовой функции А/02.05 Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения (профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети</p>



					<p>гостиниц).</p> <p>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 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</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>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 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	218	502	<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</p>

				<p>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 информационные программы и технологии, используемые в работе службы номерного фонда; Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.          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;          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</p>
--	--	--	--	--

					<p>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	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	144	266	410	<p>Для углубленного изучения трудовых функций представленных в профессиональном стандарте Горничная, а так же 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 №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.

# График учебного процесса

по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.14 Гостиничное дело**

Квалификация - специалист по гостеприимству  
Форма обучения - очная  
Срок получения СПО по ППССЗ - 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

1. Календарный учебный график																											2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)																														
Курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	6	13	20	27	2	9	16	23	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	27	3	10	17	24				по профилю специальности	преддипломная				
1																																													1	39	0	0	0	2	0	11	52				
2																																									2	31	4	5	0	1.5	0	10.5	52								
3																																									3	33	3	3	0	2.5	0	10.5	52								
4																																									4	24	3	3	4	1	6	2	43								
<b>Итого</b>																											127	10	11	4	7	6	34	199																							

Обозначения:

Теоретическое обучение

Практика учебная

Производственная практика (по профилю специальности)

Производственная практика (преддипломная)

Промежуточная аттестация

Государственная (итоговая) аттестация

Подготовка к государственной (итоговой) аттестации

Каникулы

147

