

Утверждаю  
Директор ТОГОУ СПО «Колледж торговли,  
общественного питания сервиса»

---

от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

***РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН***  
по специальности среднего профессионального образования  
**101101«Гостиничный сервис»**  
основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: менеджер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе  
среднего (полного) общего образования – 1 год 10 месяцев

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
I курс	34	6	-	1	-	11	<b>52</b>
II курс	20	9	4	2	6	2	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>54</b>	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

Индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студентов (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
			Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная учебная нагрузка			1 курс		2 курс	
						лекций	лабор. и практ. Занятий, вкл семинары	курсовых работ (проектов)	1 сем. 17нед.	2 сем. 23нед.	3 сем. 16нед.	4 сем. 13нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>0/3/3</b>	<b>590</b>	<b>222</b>	<b>368</b>	<b>122</b>	<b>246</b>	<b>0</b>	<b>168</b>	<b>52</b>	<b>112</b>	<b>36</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	0/0/ДЗ/0	64	16	48	40	8	0	0	0	48	0
ОГСЭ.02	История	0/0/0/0	64	16	48	40	8	0	48	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0/3/0/ДЗ	172	64	108	0	108	0	32	26	32	18
ОГСЭ.04	Физическая культура	0/3/3/ДЗ	216	108	108	2	106	0	32	26	32	18
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	0/0/0/0	74	18	56	46	10	0	56	0	0	0
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>1/0/0</b>	<b>198</b>	<b>66</b>	<b>132</b>	<b>70</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	0/0/0/0	66	26	40	20	20	0	40	0	0	0
Е.Н.02	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	0/Э/0/0	132	40	92	50	42	0	60	32	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>11/5/9</b>	<b>2668</b>	<b>684</b>	<b>1984</b>	<b>770</b>	<b>674</b>	<b>40</b>	<b>344</b>	<b>744</b>	<b>464</b>	<b>432</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>7/3/2</b>	<b>1078</b>	<b>344</b>	<b>734</b>	<b>380</b>	<b>354</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>254</b>	<b>264</b>	<b>76</b>
ОП.01	Менеджмент	0/ДЗ/Э/0	148	48	100	50	50	0	0	42	58	0
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	0/Э/0/0	108	36	72	48	24	0	32	40	0	0
ОП.03	Экономика организации	0/Э/0/0	96	30	66	38	28	0	0	66	0	0
ОП.04	Бухгалтерский учёт	0/0/Э/0	78	24	54	36	18	0	0	0	54	0
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц	0/0/3/Э	130	40	90	56	34	0	0	0	64	26
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	0/0/0/0	112	44	68	20	48	0	68	0	0	0
ОП.07	Сервисная деятельность	0/ДЗ/0/0	50	16	34	34	0	0	0	34	0	0
ОП.08	Иностранный язык (профессиональный)	0/ДЗ/0/Э	280	80	200	60	140	0	40	72	56	32
ОП.09	Финансы, денежное обращение и кредит	0/0/3/Э	76	26	50	32	18	0	0	0	32	18
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>4/1/7</b>	<b>1590</b>	<b>340</b>	<b>1250</b>	<b>390</b>	<b>320</b>	<b>40</b>	<b>204</b>	<b>490</b>	<b>200</b>	<b>356</b>

<b>ПМ.01</b>	<b>Бронирование</b>	<b>1/0/1</b>	<b>254</b>	<b>68</b>	<b>186</b>	<b>72</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>122</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация деятельности служб бронирования	0/Э/0/0	200	68	132	72	60	0	64	68	0	0
ПП.01	Производственная практика	0/3/0/0	54	0	54	0	0	0	0	54	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Приём, размещение и выписка гостей</b>	<b>1/0/1</b>	<b>348</b>	<b>100</b>	<b>248</b>	<b>104</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>152</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация деятельности службы приёма, размещения и выписки гостей	0/Э/0/0	294	100	194	104	90	0	96	98	0	0
ПП.02	Производственная практика	0/3/0/0	54	0	54	0	0	0	0	54	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация обслуживания гостей в процессе проживания</b>	<b>1/1/1</b>	<b>426</b>	<b>100</b>	<b>326</b>	<b>106</b>	<b>94</b>	<b>20</b>	<b>44</b>	<b>108</b>	<b>48</b>	<b>126</b>
МДК.03.01	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	0/ДЗ/Э/0	300	100	200	106	94	20	44	108	48	0
ПП.03	Производственная практика	0/0/0/3	126	0	126	0	0	0	0	0	0	126
<b>ПМ.04</b>	<b>Продажи гостиничного продукта</b>	<b>1/0/2</b>	<b>346</b>	<b>72</b>	<b>274</b>	<b>108</b>	<b>76</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>152</b>	<b>122</b>
МДК.04.01	Организация продаж гостиничного продукта	0/0/3/Э	256	72	184	108	76	20	0	0	152	32
ПП.04	Производственная практика	0/0/0/3	90	0	90	0	0	0	0	0	0	90
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессиям «Горничная», «Администратор гостиницы»</b>	<b>0/0/2</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>108</b>
ПП.05.01	Производственная практика	0/3/0/0	108	0	108	0	0	0	0	108	0	0
ПП.05.02	Производственная практика	0/0/0/3	108	0	108	0	0	0	0	0	0	108
	<b>Всего по циклам</b>	<b>12/8/12</b>	<b>3456</b>	<b>972</b>	<b>2484</b>	<b>962</b>	<b>982</b>	<b>40</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>468</b>
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>											<b>4 нед</b>
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>											<b>3 нед</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>											<b>6 нед</b>
<b>Консультации</b> на учебную группу по 100 часов в год (всего 200 час)						<b>Всего</b>	дисциплин и МКД		612	612	576	144
							производственной-преддипломной практики		0	216	0	324
<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>							экзаменов		0	5	3	4
<b>1.Программа базовой подготовки</b>							зачётов/дифф.зачётов		0	9	5	5
1.1 Выполнение дипломного проекта с _____ по _____ (всего __ нед)												
Защита дипломного проекта с _____ по _____ (всего нед.)												

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 101101 «Гостиничный сервис»

№	Наименование
	<i>Кабинеты</i>
1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Менеджмента и управления персоналом
4	Правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности
5	Экономики и бухгалтерского учёта
6	Инженерных систем гостиниц и охраны труда
7	Безопасность жизнедеятельности
8	Организация деятельности службы бронирования
9	Организация деятельности службы приёма, размещения и выписки гостей
10	Организации продаж гостиничного продукта
	<i>Лаборатории и тренинговые кабинеты:</i>
1	Информатики и информационно--коммуникационных технологий в профессиональной деятельности
2	Гостиничный номер
3	Служба приёма, размещения и выписки гостей
4	Служба бронирования гостиничных услуг
5	Служба продажи и маркетинга
	<i>Спортивный комплекс</i>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	<i>Залы</i>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Банкетный зал
3	Актовый зал

#### 4. Пояснительная записка

Рабочий учебный план Тамбовского областного государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 273 от 05.04.2010г., 101101 «Гостиничный сервис».

План учебного процесса разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной, производственной и преддипломной практики, каникулярного времени и итоговой государственной аттестации.

Нагрузка студентов составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе. Максимальный объем учебной нагрузки -54 часа в неделю. Продолжительность учебных занятий-45 минут.

Контроль за выполнением требований государственного образовательного стандарта по специальности и обеспечение объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, курсовое проектирование, дипломное проектирование.

Консультации для студентов предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу для каждого года обучения.

Видами практики студентов являются: производственная и преддипломная практика.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности. Производственная практика включает в себя освоение рабочих профессий «Горничная» и «Администратор гостиницы», так как это является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 101101 «Гостиничный сервис».

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации – не более 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. Предусмотрено выполнение 2-х курсовых работ в рамках профессиональных модулей «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» и «Продажи гостиничного продукта».

Вид итоговой государственной аттестации- дипломное проектирование.

Приведенный перечень кабинетов и лабораторий соответствует ФГОС СПО по специальности.

Часы вариативной части (576ч) использованы на:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл (56ч.)
- математический и общий естественнонаучный цикл (40ч.)
- общепрофессиональные дисциплины (382ч.)
- профессиональные модули (98ч.)