

СОГЛАСОВАНО
Исполнительный директор
ООО «Управление отелей и ресторанов»
_____ / С.Е.Мачалкин /
"___" _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ТОГБПОУ «Колледж торговли,
общественного питания сервиса»

от «___» _____ 20__ г. № _____

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по специальности среднего профессионального образования
43.02.11«Гостиничный сервис»
программа подготовки специалистов
среднего звена (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)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	27	3	10	-	1	-	11	52
II курс	15,5	-	13,5	4	2	6	2	43
Всего	42,5	3	23,5	4	3	6	13	95

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	
						В том числе			1 сем. 17нед.	2 сем. 23нед.	3 сем. 16нед.	4 сем. 13нед.
						лекций	лабор. и практ. Занятий, вкл семинары	курсовых работ (проектов)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0э/4дз/3з	522	210	312	96	216	0	112	52	112	36
ОГСЭ.01	Основы философии	0/0/ДЗ/0	72	24	48	48	0	0	0	0	48	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ/0/0/0	72	24	48	48	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0/0/0/ДЗ	162	54	108	0	108	0	32	26	32	18
ОГСЭ.04	Физическая культура	3/3/3/ДЗ	216	108	108	0	108	0	32	26	32	18
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1э/0дз/0з	138	46	92	20	72	0	20	32	40	0
Е.Н.02	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	0/ 0/ Э /0	138	46	92	20	72	0	20	32	40	0
П.00	Профессиональный цикл	11э/12дз/0з	2644	546	2080	583	503	40	480	744	424	432
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1э/6дз/0з	748	250	498	203	295	0	186	189	97	26
ОП.01	Менеджмент	0/ ДЗ/0/0	63	21	42	26	16	0	0	42	0	0
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	0/ДЗ/0/0	108	36	72	48	24	0	32	40	0	0
ОП.03	Экономика организации	0/ДЗ/0/0	99	33	66	38	28	0	36	30	0	0
ОП.04	Бухгалтерский учёт	0/0/ДЗ/0	65	22	43	25	18	0	0	0	43	0
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц	0/0/0/ДЗ	120	40	80	46	34	0	0	0	54	26
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ/0/0/0	102	34	68	20	48	0	68	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык (профессиональный)	0/Э /0/0	191	64	127	0	127	0	50	77	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	10э/6дз/0з	1896	296	1582	380	208	40	294	555	327	406
ПМ.01	Бронирование гостиничных услуг	1э/1дз/0з +1 кв.э.	294	62	232	68	56	0	132	100	0	0

МДК.01.01	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг	0/Э/0/0	186	62	124	68	56	0	60	64	0	0
ПП.01	Производственная практика	0/ДЗ/0/0	108	0	108	0	0	0	72	36	0	0
ПМ.02	Приём, размещение и выписка гостей	1э/1дз/0э +1 кв.э.	405	75	330	96	54	0	54	276	0	0
МДК.02.01	Организация деятельности службы приёма, размещения и выписки гостей	0/Э/0/0	225	75	150	96	54	0	54	96	0	0
ПП.02	Производственная практика	0/ДЗ/0/0	180	0	180	0	0	0	0	180	0	0
ПМ.03	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	1э/1дз/0э +1 кв.э.	624	112	512	130	74	20	0	143	175	194
МДК.03.01	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	0/0/ 0/Э	336	112	224	130	74	20	0	71	103	50
ПП.03	Производственная практика	0/0/0/ДЗ	288	0	288	0	0	0	0	72	72	144
ПМ.04	Продажи гостиничного продукта	1э/1дз/0э +1 кв.э.	303	47	256	50	24	20	0	0	44	212
МДК.04.01	Организация продаж гостиничного продукта	0/0/0/Э	141	47	94	50	24	20	0	0	44	50
ПП.04	Производственная практика	0/0/0/ДЗ	162	0	162	0	0	0	0	0	0	162
ПМ.05	20063 Администратор гостиницы (дома отдыха) 11695 Горничная	1э/2дз/0э +1 кв.э.	270	18	252	36	0	0	108	36	108	0
МДК.05.01	Теоретическая подготовка по профессии «Администратор гостиницы»	Э/0/0/0/0	54	18	36	36	0	0	36	0	0	0
УП.05	Учебная практика	0/ДЗ/0/0	108	0	108	0	0	0	72	36	0	0
ПП.05	производственная практика	0/0/ДЗ/0	108	0	108	0	0	0	0	0	108	0
	Всего по циклам	12э/16дз/3э	3304	802	2484	922	982	40	612	828	576	468
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	0/0/0/ДЗ										4 нед
ПА	Промежуточная аттестация											3 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация											6 нед
Консультации на учебную группу по 24 часа на весь период обучения Консультация по дипломному проекту 20 часов Государственная итоговая аттестация 1.Программа базовой подготовки 1.1 Выполнение дипломного проекта с _____ по _____ (всего __ нед) Защита дипломного проекта с _____ по _____ (всего __ нед.)						Всего	дисциплин и МКД		468	504	396	162
							учебной практики		72	36	-	-
							производственной практики (преддипломной практики)		72	288	180	306
							экзаменов		-	3	1	2
							дифф.зачётов	(без учета зачетов по физической культуре)	2	6	2	5
							зачётов					

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.11«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 гостиницы и охраны труда
7	Безопасности 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	Организация деятельности службы 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 бюджетного профессионального образовательного учреждения «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 от 7 мая 2014 г N 475, 43.02.11 «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 объём учебной нагрузки -54 часа в неделю. Продолжительность учебных занятий-45 минут.

По дисциплине «Физическая культура» могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счёт различных форм внеаудиторных занятий в секциях).

Контроль за выполнением требований государственного образовательного стандарта по специальности и обеспечение объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен(6 ч. на каждый экзамен), курсовое проектирование, дипломное проектирование.

Консультации на учебную группу по 24 часа на весь период обучения

Консультация по дипломному проекту 20 часов

Видами практики студентов являются: учебная, производственная и преддипломная практика. Практика реализуется в ООО «Управление отелей и ресторанов» на основе договора о сотрудничестве в рамках дуальной системы обучения.

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 43.02.11 «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 зачётов и дифференцированных зачётов – 10. В указанное количество не входят зачёты и дифференцированные зачёты по физической культуре. Предусмотрено выполнение 2-х курсовых работ в рамках профессиональных модулей «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» и «Продажи гостиничного продукта».

Вид итоговой государственной аттестации – дипломная работа

Приведённый перечень кабинетов и лабораторий соответствует ФГОС СПО по специальности.

Часы вариативной части (576ч) использованы на:

- общепрофессиональные дисциплины (146ч.)

- профессиональные модули (16ч.)
- производственную практику (414ч.)