

**Автономная некоммерческая организация  
«Профессиональная образовательная организация»  
«Открытый Таврический колледж»**

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Меридиана»

Ю.А. Замураева

«*Ю.А. Замураева*» 2017г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

Г.П. Узунова

«*Г.П. Узунова*» 2017 г.



**Основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования  
программа подготовки специалистов среднего звена**

**Специальность**

**43.02.11 – «Гостиничный сервис»**

**Квалификация – менеджер**

**Нормативный срок освоения программы**

**2 года 10 месяцев**

**Формы обучения – очная**

Разработана на основе ФГОС СПО

по специальности 43.02.11. «Гостиничный сервис»

Утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации

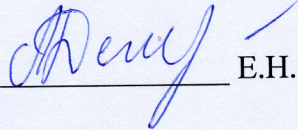
от 7 мая 2014 г. № 475

**Симферополь, 2017 г.**

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 7 мая 2014 г. № 475.

Организация разработчик: Автономная некоммерческая организация  
«Профессиональная образовательная организация»  
«Открытый Таврический колледж»  
Разработчики: Заместитель директора по УМР – Е.Н. Кальченко  
Методист – Ротар А.Г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» рассмотрена и одобрена на заседании методического совета АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж» № 8 от «30» Июня 2017г.

Председатель МС  Е.Н. Кальченко

В настоящей основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования используются следующие сокращения:

АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж» - Автономная некоммерческая организация «Профессиональная образовательная организация»

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс.

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа .....	5
1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ.....	5
1.3 Общая характеристика ППССЗ	
1.3.1 Цель ППССЗ.....	6
1.3.2 Срок освоения ППССЗ.....	6
1.3.3 Трудоемкость ППССЗ.....	7
1.3.4 Особенности ППССЗ.....	7
1.3.5 Требования к абитуриенту.....	8
1.3.6 Востребованность выпускников.....	8

### 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1 Область профессиональной деятельности.....	9
2.2 Объекты профессиональной деятельности.....	9
2.3 Виды профессиональной деятельности.....	9

### 3. Требования к результатам освоения ППССЗ по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»

3.1 Формируемые компетенции .....	9
3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.....	10

### 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

4.1 Базисный учебный план.....	11
4.2 Календарный учебный график .....	11
4.3 Учебный план.....	11
4.4 Рабочий учебный план.....	12
4.5 Рабочие программы дисциплин.....	12
4.6 Программы практик .....	13

### 5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций .....	14
5.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников.....	15

### 6. Ресурсное обеспечение ППССЗ

6.1 Кадровое обеспечение.....	15
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.....	16
6.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.....	17

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ПССЗ**

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника.....18

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации.....19

**8. Характеристика среды АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж», обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников.....19**

## **9. Приложение**

9.1. Базисный учебный план

9.2. Календарный учебный график

9.3. Учебный план

9.4. Рабочий учебный план

9.5. Рабочие программы дисциплин

9.6. Рабочие программы профессиональных модулей

9.7. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

## **1. Общие положения**

### **1.1. Основная профессиональная образовательная программа**

Основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования ППССЗ специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» реализует АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж» по программе базовой подготовки на базе среднего общего образования и представляет систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 475 от 07 мая 2014 года.

ППССЗ включает в себя учебный план, рабочие программы по дисциплинам, профессиональным модулям, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ**

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. N 464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования» №1199 от 29 октября 2013г.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.сентября 2009г. №355» № 632 от 5 июня 2014г.;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г. № 968.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г № 968;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП СПО»;
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.11. «Гостиничный сервис»;
- Устав АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж».

### **1.3. Общая характеристика ППССЗ**

#### **1.3.1. Цель ППССЗ**

Целью ППССЗ является формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис».

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по организации обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения.

#### **1.3.2. Срок освоения ОПОП**

Получение СПО по ППССЗ допускается только в образовательной организации.

Сроки получения СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Менеджер	1 год 10 месяцев
основное общее образование		2 года 10 месяцев

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена, представлен в таблице 2.

Таблица 2

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
11695	Горничная

### 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Трудоемкость ППССЗ 43.02.11. «Гостиничный сервис» по очной форме обучения составляет 5220 часов (максимальная учебная нагрузка составляет 2916 часов, обязательных учебных занятий 1944 часа),

Трудоемкость ППССЗ на базе среднего общего образования приводится в таблице 2.

Таблица 2

Обучение по учебным циклам	54 нед.
Учебная практика	15 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	3 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	13 нед.
Итого	95 нед.

### 1.3.4. Особенности профессиональной образовательной программы:

Будущие менеджеры изучают организацию обслуживания гостей в процессе проживания, организацию деятельности службы бронирования, организацию деятельности

службы приема и размещения, организацию продаж гостиничного продукта, выполняют работу по профессии «Горничная», по должности «Администратор гостиницы».

Уделяется внимание изучению предпринимательской деятельности, экономической теории и экономики организации, менеджменту, профессиональной этики, управлению персоналом, правовому обеспечению профессиональной деятельности, информационным технологиям в профессиональной деятельности и компьютерной обработке документов в гостиничном сервисе.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» учебная и производственная практики являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку студентов. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

По завершению образовательной программы выпускникам выдаются дипломы государственного образца о среднем профессиональном образовании.

В образовательном процессе с целью реализации компетентностного подхода широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Организован свободный доступ к ресурсам ВГУЭС и Интернет, используются мультимедийные средства и тестовые формы контроля.

### **1.3.5. Требования к абитуриенту**

Порядок приема регламентируется «Правилами приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования», разработанными АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж» в соответствии с порядком приема, установленным Министерством образования и науки Российской Федерации.

Прием граждан на обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования осуществляется по заявлениям лиц, имеющим документ государственного образца о среднем общем образовании или об основном общем образовании.

### **1.3.6. Востребованность выпускников**

Выпускники специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» востребованы в гостиницах, в туристских комплексах, гостевых центрах, гостевых домах, хостелах, пансионатах, домах отдыха, коттеджах, кемпингах, на базах отдыха, на туристских базах и т.д., в отелях за рубежом и в России в качестве менеджера различных служб гостиниц, обеспечивающих предоставление гостиничных услуг: отдела приема и размещения гостей,



отдела продаж, отдела бронирования, отдела персонала, отдела рекламы и продвижения гостиничных услуг, других отделов – в зависимости от категории гостиницы

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускников**

Область профессиональной деятельности выпускников включает: организацию обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- организация процесса предоставления услуг;
- запросы потребителей гостиничного продукта;
- процесс предоставления услуг;
- технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;
- средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы;
- первичные трудовые коллективы.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников**

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

- Бронирование гостиничных услуг;
- Прием, размещение и выписка гостей;
- Организация обслуживания гостей в процессе проживания;
- Продажи гостиничного продукта;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС СПО).

## **3. Требования к результатам освоения ППССЗ по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».**

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

### **3.1. Формируемые компетенции**

В результате освоения ОПОП менеджер должен обладать общими компетенциями включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:**

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

3.2.1. Бронирование гостиничных услуг.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

3.2.2. Прием, размещение и выписка гостей.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

3.2.3. Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений..

ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

3.2.4. Продажи гостиничного продукта.

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

#### **4. Документы, регулирующие содержание и организацию образовательного процесса.**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется календарным учебным графиком, учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

##### **4.1. Базисный учебный план.**

В базисном учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения утвержден Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», вступивший в силу с 7 мая 2014 г. № 475

Базисный учебный план приведен в Приложение 9.1.

##### **4.2. Календарный учебный график.**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ППССЗ для студентов и формируется на основе требований ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Календарный учебный график приведен в Приложении 9.2.

##### **4.3. Учебный план**

Учебный план СПО регламентирует порядок реализации ППССЗ и определяет качественные количественные характеристики ОПОП СПО:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;

- формы итоговой государственной аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ.

Вариативная часть ОПОП сформирована с учетом возможности расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части ОПОП, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с особенностями регионального рынка труда, а так же возможностью продолжения образования с учетом преемственности профессиональных образовательных программ различного уровня. Содержание вариативной части согласовано с работодателями.

Соотношение обязательной и вариативной части составляет около (70:30) от общего объема времени, отведенной на их освоение.

Объем и содержание учебного плана соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», и приводится в Приложении 9.3

#### **4.4. Рабочий учебный план.**

В рабочем учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям, дисциплины за счет резерва учебного времени, формы контроля.

Рабочий учебный план приводится в Приложении 9.4.

#### **4.5. Рабочие программы дисциплин.**

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с ФГОС СПО, Разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
- паспорт программы учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны на основе ФГОС СПО, Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г. Рабочие программы профессиональных модулей согласованы с работодателями и утверждены директором колледжа.

Программы профессиональных модулей содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
- паспорт программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Рабочие программы ежегодно обновляются, переутверждаются.

#### **4.6. Программы практик.**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» раздел основной образовательной программы СПО практика является обязательной и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная (4 нед.) и производственная практика которая состоит из двух этапов: практики по профилю специальности (11 нед.) и преддипломной практики (4 нед.).

Преддипломная практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрировано в несколько периодов.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимися задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по четырех балльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка по практике вносится в приложение к диплому.

## **5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП.**

### **5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.**

Текущий контроль – это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций на занятиях теоретического и практического обучения.

В программах дисциплин и модулей применяются следующие формы текущего контроля: устный опрос; письменный опрос; тестирование; контрольные работы; проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, презентаций); проверка заданий практических работ; собеседование; защита курсовых работ.

Промежуточная аттестация по дисциплине, МДК, ПМ – это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК, ПМ (в целом или по разделам). Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса. Количество и формы промежуточной аттестации соответствует требованиям ФГОС СПО: общее количество экзаменов не превышает 8 в год, суммарное количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета аттестации по дисциплине «Физическая культура»), ПМ заканчиваются квалификационными экзаменами.

Формы контроля промежуточной аттестации по дисциплине или МДК: экзамен может проводиться по завершению изучения курса в свободное от теоретических занятий времени; зачет (дифференцированный зачет) проводится за счет часов, отведенных на изучение дисциплины.

В АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж» действует рейтинговая система оценки успеваемости студентов. Итоговая оценка по дисциплине складывается из баллов, набранных в течение семестра. Сумма набранных баллов переводится в обычную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно), которая и выставляется в зачетную книжку.

Аттестация по учебной и производственной практикам проводится в форме дифференцированного зачета.

## **5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по соответствующим образовательным программам.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Задача государственной экзаменационной комиссии - комплексная оценка уровня подготовки выпускников колледжа в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются колледжем в соответствии с учебным планом.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном «Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж».

Состав Государственной экзаменационной комиссии в количестве пяти человек утверждается приказом директора АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж».

Подведение итогов освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» осуществляется Государственной экзаменационной комиссией посредством определения интегральной оценки компетенций выпускника колледжа.

## **6. Ресурсное обеспечение ППССЗ**

Ресурсное обеспечение ОПОП сформировано на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж» реализующий основную образовательную программу подготовки менеджеров, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся,

предусмотренных учебным планом филиала и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

### **6.1. Кадровое обеспечение.**

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, которое соответствует профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной деятельности есть у всех преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.**

ППССЗ должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж» предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.



### **6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.**

Образовательное учреждение, реализующее ППССЗ по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

#### *Кабинеты:*

Гуманитарных и социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
менеджмента и управления персоналом;  
правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;  
экономики и бухгалтерского учета;  
инженерных систем гостиницы и охраны труда;  
безопасности жизнедеятельности;  
организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей;  
организации продаж гостиничного продукта.

#### *Лаборатории:*

информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;  
служба приема и размещения гостей;  
служба бронирования гостиничных услуг;  
служба продажи и маркетинга.

#### *Спортивный комплекс:*

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

#### *Залы:*

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

Реализация ППССЗ в АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж» обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении. В преподавании дисциплин активно используются технические средства обучения: 3 компьютерных класса с установленным лицензионным программным обеспечением, объединенные в локальную сеть и с выходом в сеть Интернет, мультимедийные установки, современные программные продукты. Лекции проводятся в специально оборудованных аудиториях, оснащенных видеотехникой, с обязательной презентацией учебного материала.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Microsoft - Office, Autocad 2010, CorelDraw, 1-C «Бухгалтерия», имеется доступ к СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант» и др.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППСЗ.**

### **7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольные вопросы по учебным дисциплинам (содержатся в рабочих программах);
- фонд тестовых заданий;
- экзаменационные билеты;
- методические указания к выполнению практических, контрольных и курсовых работ;
- методические указания по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ППСЗ:

Положение по организации выполнения и защите выпускной квалификационной работы.

Положение по организации итоговой государственной аттестации выпускников.

Положение об учебной и производственной практике студентов.

Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов.

## **7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций.**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПСПО ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции, которые представляют собой накопительные базы оценочных средств, разработанных преподавателями за время реализации ОПСПО ППССЗ.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями, рассматривается на заседании цикловой комиссии и утверждаются директором, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям – разрабатываются преподавателями, рассматривается на заседании цикловой комиссии и утверждаются директором после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся осуществляются согласно учебному плану, учебному графику.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки сформированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, создание и защита курсовых и дипломных работ, тренинги, лабораторные и практические работы а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

## **8. Характеристика среды АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж», обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников.**

В колледже сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для формирования социально-личностных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления), всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого

самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Планирование, организацию и контроль результативности воспитательной и внеучебной деятельности студентов осуществляет заместитель директора по учебно-методической работе. Основным стратегическим документом, регламентирующим и определяющим концепцию формирования среды колледжа, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций обучающихся является план воспитательной работы на учебный год. Для организации воспитательного процесса, координации подготовки и проведения мероприятий разрабатываются внутренние локальные акты, методические рекомендации, издаются приказы и распоряжения директора колледжа.

Благодаря сложившейся в колледже системе работы всего педагогического коллектива создан благоприятный социально-психологический климат образовательной среды, что позволяет устанавливать эффективные межличностные отношения между членами педагогического коллектива и обучающимися колледжа.

Нормативно-правовая база организации воспитательного процесса:

- положение об организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж»;

- правила внутреннего распорядка.

Колледж взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с администрацией города, спортивными организациями, образовательными учреждениями и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе планов совместных мероприятий и разовых договоренностей.

В воспитательных мероприятиях колледжа принимают систематическое участие родители или родственники студентов, представители местных органов управления, работодатели.

В АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж» развита система студенческого самоуправления (студенческий совет и старостат). Студенты колледжа принимают участие в различных мероприятиях разного уровня.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
АНО «ПОО»  
«Открытый Таврический колледж»  
Г.Е. Узунова  
20 17 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.11. Гостиничный сервис

по программе базовой подготовки

Квалификация: Менеджер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 1 год 10 месяцев  
на базе среднего общего образования

Нормативный срок освоения ОПОП – 2 год 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования  
социально-экономический

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации ОПОП**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Автономной некоммерческой организации «Профессиональная образовательная организация» «Открытый Таврический колледж» по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 475 от 07 мая 2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32876 от 26 июня 2014 г), и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

### **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный план разработан для обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования со сроком обучения 2 года 10 месяцев.

Начало учебных занятий – 1 сентября, и заканчиваются в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписаниями занятий и образовательной программой.

Учебная нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы СПО «Гостиничный сервис». Перемены на отдых обучающихся устанавливаются продолжительностью 10 минут. Для организации питания устанавливаются перемены продолжительностью не менее 20 минут.

Продолжительность одного учебного занятия составляет 2 академических часа. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия начинаются в 8<sup>30</sup> и заканчиваются в 15<sup>10</sup>. Количество и последовательность учебных занятий на каждый семестр, определяется расписанием, утвержденным директором колледжа. Лабораторные и практические занятия по учебным дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

В процессе освоения ППССЗ текущий контроль знаний оформляется в виде текущих отметок. В промежуточную аттестацию студентов включается: экзамен, зачет, дифференцированный зачет, и они оцениваются следующим образом: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено». Проведение зачета, дифференцированного зачета осуществляется за счет часов, отводимых на изучение дисциплины. Промежуточная аттестация на весь период обучения составляет 5 недель (3 недели на базе среднего общего образования, и 2 недели на базе основного общего образования). Учебный план предусматривает выполнение в 3 семестре курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий по общепрофессиональной дисциплине ОП.10. «География туризма». При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения итоговой аттестацией по модулю является экзамен квалификационный, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. 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 производственной практике – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э (экзамен).

Практика планируется в соответствии с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж». При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная в объеме 144 часов и производственная в объеме 396 часов. Учебная и производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей концентрировано в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Преддипломная практика в объеме 144 часа проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Общий объем каникулярного времени на базе среднего общего образования составляет 13 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период. Каникулярное время ППССЗ на базе основного общего образования увеличивается на 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж» реализует Федеральный государственный стандарт среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО по специальности «Гостиничный сервис» с учетом социально – экономического профиля профессионального образования.

В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения образовательной программы СПО «Гостиничный сервис» при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличено на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.) распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2015г.. В соответствии с приказом Минобрнауки России от 03.06.11 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 №1312» (вступил в силу с 1 сентября 2011 г.) при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах профессиональных образовательных программ СПО предусмотрено увеличение часов, отведенных на изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» - до 70 часов и «Физическая культура» - до 3 часов в неделю.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением образовательной программ СПО «Гостиничный сервис».

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла, общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин и модулей профессионального цикла.

Федеральный компонент среднего общего образования реализуется на первом и втором курсе.

Для реализации общеобразовательной подготовки используются рабочие программы, разработанные на основе примерных программ одобренных и рекомендованных для учреждений СПО Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минорнауки России 16.04.2008.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин и модулей профессионального цикла образовательной программы СПО «Гостиничный сервис» .

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по специальности СПО «Гостиничный сервис» с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации на основании «Положения по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж»

#### **1.4. Формирование вариативной части ОПОП**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис», вариативная часть циклов составляет максимальной учебной нагрузкой 864 часа, из них обязательной учебной нагрузкой 576 часов.

За счет данных часов для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, и в соответствии с запросами регионального рынка труда введены новые дисциплины по следующим циклам.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

- основы социологии и политологии;
- психология;
- культурология;
- операции с ценными бумагами;
- мировые центры туризма;
- география туризма;
- основы предпринимательской деятельности в туризме;
- деловой туризм.

#### **1.5. Порядок аттестации обучающихся.**

Все дисциплины учебного плана имеют завершающую форму контроля.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Освоение учебных дисциплин и профессиональных модулей при реализации ФГОС по специальности завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации: зачет (З); дифференцированный зачет (ДЗ); экзамен (Э); экзамен квалификационный (Эк).

Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов – 10.



Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течении первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы (текущая и промежуточная аттестации) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями колледжа, рассматриваются на заседании предметной (цикловой) комиссии и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, время на подготовку к экзамену может не выделяться. Экзамен может проводиться на следующий день после завершения освоения соответствующей программы учебной дисциплины или профессионального модуля. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели, без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в том числе для проведения консультаций, предусмотрено не менее 2 дней.

Освоение профессиональных модулей завершается экзаменом квалификационным.

Экзамен квалификационный, представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен квалификационный проверяет готовность студента к выполнению вида профессиональной деятельности и сформированности у него общих и профессиональных компетенций, соответствующих конкретному профессиональному модулю.

Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение студентами всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

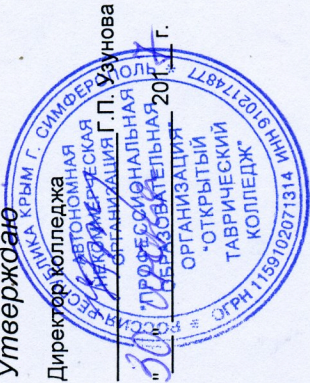
Порядок подготовки и проведения Государственной итоговой аттестации определяется «Положением о проведении государственной итоговой аттестации среднего профессионального образования в АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж».

Перечень кабинетов, лабораторий и др. для подготовки по специальности  
СПО 43.02.11 "Гостиничный сервис"

№	Наименование
	<i>Кабинеты:</i>
	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
	иностранного языка;
	менеджмента и управления персоналом;
	правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
	экономики и бухгалтерского учета;
	инженерных систем гостиницы и охраны труда;
	безопасности жизнедеятельности;
	организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей;
	организации продаж гостиничного продукта.
	<i>Лаборатории:</i>
	информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
	гостиничный номер;
	служба приема и размещения гостей;
	служба бронирования гостиничных услуг;
	служба продажи и маркетинга.
	<i>Спортивный комплекс:</i>
	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	<i>Залы:</i>
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	актовый зал.

Утверждаю

Директор Колледжа



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Автономная некоммерческая организация "Профессиональная образовательная организация" "Открытый Таврический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.11 Гостиничный сервис

код наименование специальности

по программе базовой подготовки

на базе основного общего образования

квалификация специалист среднего звена

форма обучения очная

нормативный срок освоения ОПОГ 2г. 10мес.

год начала подготовки по УП 2017

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

при реализации программы среднего (полного) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 07.05.2014 № 474

**Базисный учебный план  
основной профессиональной образовательной программы среднего  
профессионального образования базовой подготовки**

**43.02.11 «Гостиничный сервис»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

Г.А. Узунова  
«30» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.



**Квалификация: менеджер**

**Форма обучения: очная**

**Нормативный срок обучения на базе  
основного общего образования: 2 года 10 мес.  
Нормативный срок обучения на базе среднего  
общего образования: 1 год 10 мес.**

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекоменд у- емый курс изучения	
				Всего	В том числе			
					лаб. и практ. занятий	курс. работа		
1	2	3	4	5	6	7	8	
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>		<b>2916</b>	<b>1944</b>				
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>468</b>	<b>312</b>				
ОГСЭ.01	Основы философии			48			3	
ОГСЭ.02	История			48			2	
ОГСЭ.03	Иностранный язык			108			2	
ОГСЭ.04	Физическая культура		216	108			2,3	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>138</b>	<b>92</b>				
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности						2,3	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1446</b>	<b>964</b>				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>528</b>	<b>352</b>				
ОП.01	Менеджмент						3	
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности						2	
ОП.03	Экономика организации						2	
ОП.04	Бухгалтерский учет						3	
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц						3	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности			68			2	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>918</b>	<b>612</b>				
ПМ.01	Бронирование гостиничных услуг							

МДК.01.01	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг						3
ПМ.02	<b>Прием, размещение и выписка гостей</b>						
МДК.02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей						3
ПМ. 03	<b>Организация обслуживания гостей в процессе проживания</b>						
МДК.03.01	Организация обслуживания гостей в процессе проживания						3
ПМ.04	<b>Продажи гостиничного продукта</b>						
МДК.04.01	Организация продаж гостиничного продукта						
ПМ.04	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>						
	<b>Вариативная часть циклов ОПОП</b>		<b>864</b>	<b>576</b>			
	<b>Всего по циклам</b>	<b>54</b>	<b>2916</b>	<b>1944</b>			
УП.00.	Учебная практика						
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)	15		540			
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	4					
ПА.00	Промежуточная аттестация	3					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное:	13					
<b>Всего</b>		<b>95</b>					

Автономная некоммерческая организация  
"Профессиональная образовательная организация"  
"Открытый Таврический колледж"

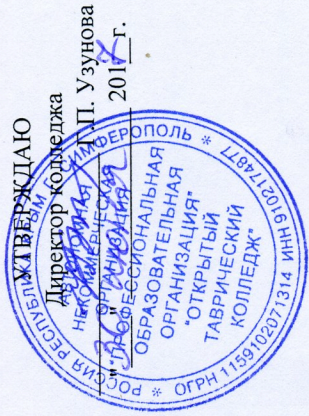
Календарный учебный график

43.02.11 Гостиничный сервис

**1 График учебного процесса**

Курс	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Июль		Август			
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сент - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сент - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31
I																										
II																										
III																										

квалификация: менеджер



**Обозначения:**  Обучение по дисциплинам и междисциплина  0 Учебная практика  Подготовка к государственной (итоговой) аттестации

Промежуточная аттестация  8 Производственная практика (по профилю специальности)  III Государственная (итоговая) аттестация

Каникулы  X Производственная практика (преддипломная)  \* Неделя отсутствия

**2 Сводные данные по бюджету времени**

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Всего	Каникулы	Всего	Студентов						
	1 сем		2 сем		Всего		1 сем		2 сем		Всего		1 сем		2 сем		Всего		Подготов- товка	Провер- дение										
	час.	нед.	час.	нед.	час.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.										
I	39	1404	17	791	22	791	2	1	1																	11	52			
II	31	1114	16	538	15	538	2	1	1	4																	11	52		
III	23	830	13	356	10	356	1		1																		2	43		
IV																														
V																														
VI																														
VII																														
VIII																														
<b>Всего</b>	<b>54</b>	<b>1944</b>				<b>894</b>	<b>3</b>				<b>4</b>				<b>11</b>					<b>4</b>					<b>6</b>			<b>13</b>	<b>95</b>	









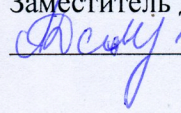
«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор АНО «ПОО» «ОТК»  
Е.П. Узунова

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**1 курса АНО «ПОО» «Открытый Таврический колледж»**  
**специальности «Гостиничный сервис»**  
**социально-экономического профиля**  
**на 2017-2018 учебный год**

№ п/п	Учебная дисциплина	Преподаватель	Кол. часов	Кол. ч. в недел.	Форма контроля
<b>I СЕМЕСТР</b>				<b>17 недель</b>	
1.	Русский язык и литература		95		-
2.	Иностранный язык		51		-
3.	История		51		-
4.	Физическая культура		50		-
5.	ОБЖ		34		-
6.	Обществознание		34		-
7.	Естествознание		38		-
8.	География		36		Диф.зачет
9.	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия		104		-
10.	Информатика		40		-
11.	Экономика		33		-
12.	Право		46		-
	<b>ВСЕГО часов</b>		<b>612</b>		<b>1 диф.зач.</b>
<b>II СЕМЕСТР</b>				<b>22 недели</b>	
1.	Русский язык и литература		100		Экзамен
2.	Иностранный язык		66		Экзамен
3.	История		66		Экзамен
4.	Физическая культура		67		Экзамен
5.	ОБЖ		36		Диф.зачет
6.	Обществознание		44		Диф.зачет
7.	Естествознание		70		Экзамен
8.	Экология		36		Диф.зачет
9.	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия		130		Экзамен
10.	Информатика		60		Экзамен
11.	Экономика		39		Экзамен
12.	Право		39		Диф.зачет
13.	Введение в специальность		39		Диф.зачет
	<b>ВСЕГО часов</b>		<b>792</b>		<b>8 экз, 5 диф.зач.</b>

«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель директора по УР

 Е.Н. Кальченко



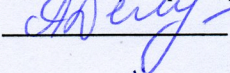
Директор АНО "ОО" "ОТК"  
Г.Д. Узунова

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
2 курса АНО "ОО" "Открытый таврический колледж"  
специальности "Гостиничный сервис"  
на 2018-2019 учебный год

Учебная дисциплина	Преподаватель	Количество часов				Форма контроля		
		Макс.	Всего	Теор.		Практ.	курс.раб	экзамен/зачет
				лекции	семинар			
<b>III семестр</b>								
1	История	58	48	32	16			Экзамен
2	Иностранный язык	54	44			44		
3	Экономика организации	114	76	50	24	2		Диф.зачет
4	Безопасность жизнедеятельности	102	68	42	26			Экзамен
5	Основы социологии и политологии	93	62	40	22			
6	Психология	87	58	36	18	4		Диф.зачет
7	Культурология	72	48	34	12	2		Диф.зачет
8	Индустрия гостеприимства	72	48	36	12			Диф.зачет
9	География туризма	49	46	32	14		20	Экзамен, к/р
10	Деловой туризм	54	36	24	12			Экзамен
11	Физическая культура	77	34	2		32		Зачет
	<b>ВСЕГО часов</b>	<b>832</b>	<b>568</b>	<b>328</b>	<b>156</b>	<b>84</b>	<b>20</b>	<b>1-зач., 4-экз., 4-ДЗ, 1-к/р</b>
<b>IV семестр</b>								
1	Иностранный язык	82	64			64		Экзамен
2	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	69	46	6		40		
3	Менеджмент	57	38	24	12	2		Диф.зачет
4	ПМ.01. МДК 01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг	276	184	112	56	16		Диф.зачет
5	Производственная практика - 4 нед	144						Диф.зачет
6	ПМ.05. МДК 05.01. Выполнение работ по должности горничная	150	100	46	24	30		Диф.зачет
7	Учебная практика - 4 нед	144						Диф.зачет
8	Основы социологии и	51	34	24	10			Диф.зачет
9	Мировые центры туризма	72	48	32	16			Экзамен
10	Физическая культура	65	34			34		Зачет
	<b>ВСЕГО часов</b>	<b>1110</b>	<b>548</b>	<b>244</b>	<b>118</b>	<b>186</b>	<b>0</b>	<b>6-диф.зач., 1-зач., 2-экз. 2-ЭК</b>

"СОГЛАСОВАНО"

Заместитель директора

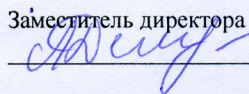
 Е.Н. Кальченко



**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**3 курса АНО "ПОО" "Открытый таврический колледж"**  
**специальности "Гостиничный сервис"**  
**на 2019-2020 учебный год**

Учебная дисциплина	Преподаватель	Количество часов					Форма контроля		
		Макс.	Всего	Теорет.		Пр. и лаб.	к/р	экзамен/зачет	
				лекции	семинары				
<b>V семестр</b>									
1	Основы философии	58	48	32	16			Диф.зачет	
2	Физическая культура	53	26			26		Зачет	
3	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	69	46	8		38		Экзамен	
4	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	63	42	26	10	6			
6	Операции с ценными бумагами	168	112	70	36	6		Экзамен	
7	ПМ.02 МДК.02.01 Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей	123	82	48	24	10		Диф.зачет	Экзамен квалифик
8	ПМ.02 ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности) 2 нед	72						Диф.зачет	
9	ПМ.03 МДК.03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания	168	112	68	34	10		Диф.зачет	Экзамен квалифик
10	ПМ.03 ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности) 2 нед	72						Диф.зачет	
	<b>ВСЕГО часов</b>	<b>702</b>	<b>468</b>	<b>252</b>	<b>120</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>2-экт., 1-зач., 5-диф.зач., 2ЭК</b>	
<b>VI семестр</b>									
1	Основы предпринимательской деятельности в туризме	126	84	54	24	4		Экзамен	
2	Бухгалтерский учет	72	48	26	12	10		Диф.зачет	
3	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	78	52	34	12	6		Экзамен	
4	Физическая культура	21	14			14		Диф.зачет	
5	Здания и инженерные системы гостиниц	42	28	18	10			Диф.зачет	
6	ПМ.04 МДК.04.01 Организация продаж гостиничного продукта	201	134	78	38	18		Диф.зачет	Экзамен квалификац
7	ПМ.04 ПП.04.01 Производственная практика (по	108						Диф.зачет	
8	Преддипломная практика	4 нед.							
9	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.							
10	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.							
	<b>ВСЕГО часов</b>	<b>540</b>	<b>360</b>	<b>210</b>	<b>96</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>2экт., 5диф.зач., 1ЭК</b>	

"СОГЛАСОВАНО"

Заместитель директора  
 Е.Н. Кальченко