



**УТВЕРЖДАЮ**  
**Директор ГБПОУ РХ ЧТТиС**  
**Л.М. Шаркова**  
**2016 г.**

	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс	7 курс	8 курс	9 курс	10 курс
1 курс	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2 курс	23	0	0	4	0	0	0	0	0	0
3 курс	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена  
*Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»*  
по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: менеджер  
Форма обучения - очная

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

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

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация (ГИА)	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	31	6	3	-	1	-	11	52
2 курс	23	0	6	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>54</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

№ п/п	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, час						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
			Максимальная	Самостоятельная работа	обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		
					всего занятий	в том числе		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	
			Лекций	Лабор. практич		курсов ых работ	17 нед.	22 нед.	17 нед.	13 нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	12	13	14	15
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>1\3\1</b>	<b>717</b>	<b>239</b>	<b>478</b>	<b>190</b>	<b>288</b>		<b>60</b>	<b>136</b>	<b>194</b>	<b>88</b>
ОГСЭ.01	Основы философии		60	12	<b>48</b>	36	12				24	24
ОГСЭ.02	История	дз	60	12	<b>48</b>	44	4			<b>48</b>		
ОГСЭ.03	Иностранный язык**	i 3	132	24	<b>108</b>	0	<b>108</b>		30	28	32	18
ОГСЭ.04	Психология общения и управления*	_лз	153	51	<b>102</b>	62	40			32	70	
ОГСЭ.05	СПб-культурно-исторический центр*	,3	96	32	<b>64</b>	44	20				36	28
ОГСЭ.06	Физическая культура	<b>3,3, здз</b>	216	108	<b>108</b>	4	104		30	28	32	18
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>_1\</b>	<b>144</b>	<b>48</b>	<b>96</b>	<b>8</b>	<b>88</b>		<b>32</b>	<b>26</b>	<b>38</b>	
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**		144	48	<b>96</b>	8	88		32	26	38	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>_14\10</b>	<b>2595</b>	<b>685</b>	<b>1910</b>	<b>712</b>	<b>1158</b>	<b>40</b>	<b>520</b>	<b>630</b>	<b>380</b>	<b>380</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины<sup>i</sup></b>	<b>1\2\5</b>	<b>1074</b>	<b>358</b>	<b>716</b>	<b>424</b>	<b>292</b>		<b>154</b>	<b>216</b>	<b>192</b>	<b>154</b>
ОП.01	Менеджмент	_3	138	46	<b>92</b>	68	24			50	42	
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной	_лз	168	56	<b>112</b>	68	44		62	50		
ОП.03	Экономика организации		114	38	<b>76</b>	56	20				50	26
ОП.04	Бухгалтерский учет	<b>3</b>	63	21	<b>42</b>	20	22					42

ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц	_э	174	58	<b>116</b>	92	24			48	68	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	<b>68</b>	60	8					68
ОП.07	Организация гостиничного дела*		153	51	<b>102</b>	60	42		62	40		
ОП.08	Деловой английский язык*		162	54	<b>108</b>	0	108		30	28	32	18
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>_ \12/5</b>	<b>1521</b>	<b>327</b>	<b>1194</b>	<b>288</b>	<b>866</b>	<b>40</b>	<b>366</b>	<b>414</b>	<b>188</b>	<b>226</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Бронирование гостиничных услуг</b>	<b>_ /3/1</b>	<b>174</b>	<b>34</b>	<b>140</b>	<b>22</b>	<b>118</b>		<b>104</b>	<b>36</b>		
МДК.01.01.	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг	ДЗ	102	34	<b>68</b>	22	46		68			
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36		<b>36</b>		36		36			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	36		<b>36</b>		36			36		
<b>ПМ.02</b>	<b>Прием, размещение и выписка гостей</b>	<b>_ /2/1</b>	<b>333</b>	<b>99</b>	<b>234</b>	<b>68</b>	<b>146</b>	<b>20</b>	<b>108</b>	<b>126</b>		
МДК.02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей	_ *ЦЗ	297	99	<b>198</b>	68	<b>110</b>	20	108	90		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	36		<b>36</b>		36			36		
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии "горничная" и должности служащего "портье"</b>	<b>_ /2/1</b>	<b>108</b>		<b>108</b>		<b>108</b>		<b>36</b>	<b>72</b>		
УП.05	Учебная практика	_ *ДЗ	72		<b>72</b>		72		36	36		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	36		<b>36</b>		36			36		
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация обслуживания гостей в процессе проживания</b>	<b>_ /3/1</b>	<b>603</b>	<b>117</b>	<b>486</b>	<b>104</b>	<b>382</b>		<b>118</b>	<b>124</b>	<b>122</b>	<b>122</b>
МДК.03.01	Организация обслуживания гостей в процессе проживания		351	117	<b>234</b>	104	130		100	34	68	32
УП.03	Учебная практика		108		<b>108</b>		108		18	90		
ПП.03	Производственная практика	<u>ДЗ</u>	144		<b>144</b>		144				54	90
<b>ПМ.04</b>	<b>Продажи гостиничного продукта</b>	<b>_ /2/1</b>	<b>303</b>	<b>77</b>	<b>226</b>	<b>94</b>	<b>112</b>	<b>20</b>		<b>56</b>	<b>66</b>	<b>104</b>

МДК.04.01	Организация продаж гостиничного продукта	_лз	231	77	154	94	40	20		56	66	32	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72		72		72					72	
	<b>Всего</b>	<b>3/17/11</b>	<b>3456</b>	<b>972</b>	<b>2484</b>	<b>910</b>	<b>1534</b>	<b>40</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>468</b>	
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>											<b>4н</b>	
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация - 3 недель</b>									<b>1.0</b>	<b>0.5</b>	<b>1,5н</b>	
<b>ГИАОО</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>											<b>6н</b>	
Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного						Всего	дисциплин и МДК		<b>522</b>	<b>558</b>	<b>558</b>	<b>306</b>	
<b>Государственная (итоговая) аттестация Программа базовой подготовки</b>  Дипломная работа Выполнение дипломной работы с <b>18 мая по 15 июня 2017года</b> (всего 4 недели) Защита дипломной работы с <b>16 июня по 29 июня 2017 года</b> (всего 2 недели)							учебная практика		<b>90</b>	<b>126</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
							произв.практика			<b>108</b>	<b>54</b>	<b>162</b>	
							преддипломная практика					<b>144</b>	
							экзаменов				<b>4(3)</b>	<b>2</b>	<b>5(4)</b>
							дифф.зачетов		<b>2</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	
							зачетов					<b>1</b>	<b>2</b>

Принятые обозначения:

\* - дисциплина включена за счет часов вариативной части \*\* - объем часов увеличен за счет вариативной части

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
1.	Кабинеты:
	русского языка и литературы;
	иностраннных языков;
	истории;
	обществознания и права;
	математики;
	информатики и ИКТ;
	физики;
	химии;
	биологии;
	географии;
	основ безопасности жизнедеятельности;
	экономики
	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 бронирования
	организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей
	организации продаж гостиничного продукта
2.	Лаборатории и тренинговые кабинеты
	информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности
	гостиничный номер
	служба приема и размещения гостей
	служба бронирования гостиничных услуг
	служба продажи и маркетинга
3.	Спортивный комплекс:
	спортивный зал
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
4.	Залы:
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	актовый зал

## **4. Пояснительная записка**

### **4.1 Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена**

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) образовательной организации (далее ОО) среднего профессионального образования ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 475. Нормативно- производственная документация:

- Закон «Об образовании»;
- Федеральный Закон «О среднем специальном образовании»;
- Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»;
- Письмо №12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ППКРС НПО и ППССЗ СПО» для практического использования настоящих разъяснений;
- Положение о производственной практике Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18.04.2013 г. № 291;
- "Об утверждении Положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г. № 543;
- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.4.3.1186-03.

### **4.2 Организация учебного процесса**

Образовательный процесс по программе базовой подготовки СПО специальности 43.02.11 Гостиничный сервис организован в соответствии с требованиями ФГОС и проводится по следующей схеме: нормативный срок освоения **ППССЗ** составляет **95** недель

- начало занятий с 1 сентября;
- обязательная часть ППССЗ по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение.
- максимальный объем нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю;
- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность учебных занятий – 45 минут;
- формы текущего контроля - устный опрос, тестовый контроль, практические задания (в т.ч. формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок, включая шкалу отметок, применение рейтинговых и накопительных систем оценивания и др.);
- учебная практика проводится в учебно-производственной лаборатории согласно ППССЗ;
- итоговая аттестация включает защиту выпускной дипломной работы (дипломная работа (проект));

- практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ППССЗ СПО предусматривается следующий вид практик: учебная и производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Производственная и учебная практика (по профилю специальности) проводятся ОО при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и должна реализовываться рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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

Производственная практика проводится, как правило, в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Во время преддипломной практики студенты зачисляются на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ППССЗ СПО.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения практики по профилю специальности.

В период прохождения производственной практики на студентов распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется куратором в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОО и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательной организацией самостоятельно. По итогам экзамена (квалификационного) возможно присвоение выпускнику определенной квалификации.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик. В отдельных случаях возможно проведение комплексного экзамена (квалификационного) по нескольким профессиональным модулям.

#### **4.3 Формирование вариативной части ППССЗ**

Вариативная часть циклов ППССЗ составляет **576** часов: 1. На дисциплины «**Общего гуманитарного и социально- экономического цикла**» использовано **166** часа, в том числе:



- 102 часа - на изучение дисциплины «Психология общения и управления» для подготовки к работе в контактной зоне на должности ОКПР 25627 Портье обеспечивая:  
о повышение уровня речевой культуры, необходимой для работы в контактной зоне,

о овладение основными коммуникативными техниками общения с потребителями, коллегами и подчиненными;

- 64 часа - на изучение дисциплины Краеведение. По требованию работодателей персонал гостиничного предприятия должен знать историю и уникальную культуру Республики Хакасия, чтобы активно использовать культурный потенциал республики в профессиональной деятельности, предоставлять справочную информацию гостям о культурных, исторических и деловых центрах республики.

2. На дисциплину «Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»: «**Математического и общего естественнонаучного цикла**» использовано **4 часа**

3. На введение дополнительных дисциплин в цикл «**Общепрофессиональные дисциплины**» - **364 часа**:

102 часа - на изучение дисциплины «Организация гостиничного дела» для приобретения знаний:

о об истории становления и развития гостиничного дела; о зарубежном и отечественном опыте гостиничной деятельности; о характерных чертах современной индустрии гостеприимства; о системах классификации и типологии гостиниц и других средств размещения;

о правовых и нормативных документах, регламентирующих гостиничную деятельность: для приобретения практического опыта работы со стандартами, другими нормативными документами и организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения.

- 108 часов на изучение дисциплины «Деловой английский язык»

- 154 часа - добавлены в **обязательные** общепрофессиональные дисциплины:

- «Менеджмент» - **34 часов**;

- Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности - **44 часов**

- «Здания и инженерные системы гостиниц» для более углубленного изучения вопросов, связанных с охраной труда: факторов, определяющих безопасные условия труда, законодательную базу безопасных условий труда, травматизма, опасные и вредные производственные факторы, утомление, фазы работоспособности, экологии и т.д. добавлено - **58 часа**;

- Экономика организации - **18 часов**

В МДК **03.01 профессионального модуля ПМ 03** - 26 часов

В учебном плане использованы следующие обозначения:

\* - дисциплина включена за счет часов вариативной части

\*\* - объем часов увеличен за счет вариативной части

#### **4.4. Формы проведения консультаций**

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год

Часы для проведения консультаций используются следующим образом:

- **на первом курсе** консультации используются для подготовки к экзаменам по УД;
- **на втором курсе** консультации используются для подготовки:
  - к экзаменам по УД и квалификационным экзаменам по профессиональным модулям
  - к дифференцированным зачетам по МДК;
- **на третьем курсе** - для подготовки к экзаменам по профессиональным модулям и дифференцированным зачетам по МДК используется 70% часов, 30% часов резервируется для подготовки обучающихся к ГИА (консультации по оформлению, выполнению и предзащите ВКР)

#### **4.5. Формы проведения промежуточной аттестации**

В колледже используются следующие формы проведения промежуточной аттестации: зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э) и экзамен квалификационный, Эв (по выбору).

Порядок проведения промежуточной аттестации:

- **общее** количество экзаменов в учебном году не превышает 8, дифференцированных зачетов и зачетов не превышает 10; о промежуточная аттестация в форме **экзамена** и **экзамена квалификационного** проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки;

- на подготовку к каждому экзамену выделяются не меньше двух дней, освобожденных от других форм учебной нагрузки; о объеме времени, отведенный на промежуточную аттестацию - сессию, составляет 3 недели: - промежуточная аттестация в форме **зачета** и **дифференцированного зачета** проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего МДК, дисциплины или практики. Конкретные формы промежуточной аттестации отражены в колонке 3 учебного плана:

- в строках дисциплин используются формы промежуточной аттестации - З, ДЗ, Э;
- в строках МДК и УД используются формы промежуточной аттестации - ДЗ и З;

Все формы промежуточной аттестации указываются в строках МДК, дисциплин и практик. В строках циклов и профессиональных модулей указывается суммарное количество каждой из форм промежуточной аттестации через слеш (косую черту)

#### **Система оценок:**

- при дифференцированной оценке знаний (Э и ДЗ) в колледже используется пятибалльная система оценки знаний обучающихся о при зачете (З) используется решение «зачет/не зачет» о при экзамене квалификационном - проверяется сформированность компетенций и готовность к выполнению видов профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГСО. Итогом проверки качества подготовки обучающихся по профессиональному модулю является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

о результаты освоения ПМ06 «**Выполнение работ по профессии "горничная" и должности служащего "портье"**» (должности служащего: ОКПР 2562 портье и профессии рабочего ОКГР 11695 горничная) записываются в диплом.

Учебная практики проводится рассредоточено в тренинговых кабинетах мастерских учебной гостиницы

Производственная и преддипломная практики проводятся

концентрированно - в гостиницах город и в учебных мастерских учебной гостиницы

Учебная практика по модулям проводится после аттестации по МДК  
Производственная практика по модулям проводится после учебной практики

Преддипломная практика проводится в последнем семестре после выполнения общеобразовательного цикла **ППССЗ** и аттестации по всем профессиональным модулям

#### **4.6. Формы и процедуры текущего контроля знаний**

Текущий контроль знаний проводится в форме практических занятий, лабораторных, контрольных и курсовых работ.

Процедуры текущего контроля выполняются в соответствии с «Положением о внутритехникумовской системе текущего контроля, о проведении промежуточной аттестации обучающихся».

Лабораторные, контрольные работы и практические занятия проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины/модуля.

Курсовые работы проводятся в профессиональных модулях ПМ02 и ПМ04.

#### **4.7. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации (ГИА)**

Итоговая аттестация включает защиту выпускной дипломной работы (дипломная работа (проект)).

Требования к ВКР изложены в «Методических рекомендациях по выполнению выпускной квалификационной работы для студентов отделения специальности 43.02.11 "Гостиничный сервис» В соответствии с Положением к защите ВКР допускаются обучающиеся завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все промежуточные аттестации в соответствии с учебным планом.

#### **4.7. Расчет практикоориентированности учебного плана:**

$$PO = \frac{ЛПЗ + (УП+ПП+ПДП+КР)}{(УП+ПП+ПДП)} \times 100\% = \frac{P}{УНобщ+} = 50\%$$

где:

PrO - практикоориентированность;

ЛПЗ - суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах);

УП - объем учебной практики (в часах);

ПП - объем производственной практики (в часах);

ПДП - объем преддипломной практики (в часах)

КР - объем часов на курсовую работу (проект);

УНобщ. - суммарный объем общей учебной нагрузки (в часах)