

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
профессионального образования  
«Гжельский государственный художественно-промышленный институт»  
(ГХПИ)  
Колледж ГХПИ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор колледжа  
  
«26» 08 2012 г. Т.Г. Колонина



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
101101 «ГОСТИНИЧНЫЙ СЕРВИС»**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. Общие положения**

1.1. Определение основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности СПО, реализуемой в колледже ГГХПИ по специальности 101101 Гостиничный сервис.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП по специальности 101101 Гостиничный сервис.

1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 101101 гостиничный сервис.**

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

### **3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО.**

### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по направлению подготовки 101101 Гостиничный сервис.**

4.1. Календарный учебный график.

4.2. Учебный план подготовки по специальности 101101 Гостиничный сервис

4.3. Аннотации дисциплин и профессиональных модулей по специальности 101101 гостиничный сервис

### **5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по специальности 101101 Гостиничный сервис в колледже ГГХПИ.**

5.1. Кадровое обеспечение.

5.2. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение.

# **1. Общие положения**

## **1.1. Определение**

Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО, реализуемая колледжем ГГХПИ по специальности 101101 «Гостиничный сервис» представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ОПОП включает в себя: график учебного процесса, учебный план, аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

## **1.2. Нормативные документы.**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП среднего профессионального образования по специальности 101101 «Гостиничный сервис» составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации « Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 года № 273);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 101101 Гостиничный сервис (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2010 г. № 273)
- Устав ГГХПИ.

## **1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.**

Целью ОПОП среднего профессионального образования по специальности 101101 «Гостиничный сервис» является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. При этом формулировка целей ОПОП, как в области воспитания, так и в области обучения, дается с учетом специфики конкретной ОПОП, характеристики групп обучающихся, а также потребностей регионального рынка труда.

Срок освоения ОПОП среднего профессионального образования по специальности 101101 «Гостиничный сервис» базовой подготовки составляет 1 года 10 месяцев - на базе среднего общего образования, 2 года 10 месяцев - на базе основного общего образования. Трудоемкость ОПОП среднего профессионального образования по специальности 101101 «Гостиничный сервис» за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности составляет 2916 часов и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.**

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

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускника 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 выпускника**

- 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

### **2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Задачами профессиональной деятельности выпускника являются:

- Бронирование и ведение документации.
- Информирование потребителя о бронировании.
- Прием, регистрация и размещение гостей.
- Предоставление гостям информации о гостиничных услугах.
- Заключение договоров об оказании гостиничных услуг.
- Обеспечение выполнения договоров об оказании гостиничных услуг.
- Расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.
- Координирование процесса ночного аудита и передачи дел по окончании смены.
- Организация и контроль работы обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
- Организация и выполнение работ по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
- Ведение учета оборудования и инвентаря гостиницы.

- Создание условий для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.
- Выявление спрос на гостиничные услуги.
- Формирование спроса и стимулирование сбыта.
- Оценка конкурентоспособности оказываемых гостиничных услуг.
- Разработке комплекса маркетинга.

### **3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО**

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

В результате освоения ОПОП среднего профессионального образования выпускник должен обладать следующими компетенциями:

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

При организации бронирования 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.  
При организации приема, размещения и выписки 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.  
При организации обслуживания гостей в процессе проживания.
- ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического 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.  
При организации продаж 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, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по направлению подготовки 101101 Гостиничный сервис**

В соответствии с ФГОС СПО по направлению подготовки 101101 Гостиничный сервис содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом с учетом его профиля; рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Календарный учебный график.

4.2. Учебный план по специальности 101101 «Гостиничный сервис»

4.3. Аннотации дисциплин и профессиональных модулей по специальности 101101 «Гостиничный сервис»

### **4.3. Аннотации дисциплин и профессиональных модулей по специальности 101101 «Гостиничный сервис»**

#### **Дисциплины общего гуманитарного и социального экономического цикла (ОГСЭ)**

##### **«ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»**

Цель изучения дисциплины: формирование представлений о предмете философии и значении философского знания в современной культуре, понятие об исторических типах философии, концепциях и направлениях философской мысли, воспитание культуры разумного мышления.

Содержание дисциплины: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; условия формирования личности, свобода и ответственность за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; философия как учение о целостной личности; роль философии в современном мире; будущее философии.

Формируемые компетенции: ОК – 1-10. Максимальная нагрузка – 59 часов.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет – 3 семестр.

##### **«ИСТОРИЯ»**

Цель изучения дисциплины: формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX – начала XXI вв.

Содержание дисциплины: Основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Формируемые компетенции: ОК – 1-10. Максимальная нагрузка – 59 часов.

Итоговый контроль: экзамен – 3 семестр.

### **«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

Цель изучения дисциплины: формирование навыков общения на иностранном языке: фонетики, лексики, фразеологии, грамматики; формирование основ делового языка по специальности; обучение лексике, фразеологическим оборотам и терминам; формирование навыков в технике перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов; формирование навыков профессионального общения.

Содержание дисциплины: лексический материал в объеме не менее 1200-1400 лексических единиц; грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов, в том числе текстов профессиональной направленности; речевой материал для обучения устной речи представляет собой образцы диалогов, деловых бесед, монологических высказываний; тексты по языковому содержанию на иностранном языке отбираются так, чтобы обеспечить решение учебной задачи при чтении и в устном общении в заданной ситуации.

Формируемые компетенции: ОК – 1-10. ПК 1.1. – 1.3., ПК 2.1. – 2.6., ПК 3.1. – 3.4., ПК 4.1. – 4.4. Максимальная нагрузка – 134 часа. Итоговый контроль: зачет – 3,5 семестры, дифференцированный зачет – 4,6 семестры.

### **«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

Цель изучения дисциплины: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, всестороннего развития, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры; основы физического и спортивного самосовершенствования; основы физического и спортивного самосовершенствования; профессионально-прикладная физическая подготовка

Формируемые компетенции: ОК – 2, 3, 6, 10.

Максимальная нагрузка – 216 часов.

Итоговый контроль: зачет – 3, 4, 5 семестры, дифференцированный зачет – 6 семестр.

## **Дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла (ЕН)**

### **«ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами гуманитарных специальностей компьютерных знаний для эффективного использования средств вычислительной техники, средств связи и оргтехники при дальнейшем изучении других курсов; для решения управленческих, социальных задач, задач учета,



контроля и анализа; для эффективной адаптации задач к наиболее распространенным прикладным программам и информационным ресурсам и использованию их в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины:

1. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
2. Организация деятельности с использованием автоматизированных рабочих мест (АРМ), локальных и отраслевых сетей;
3. Прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в гостиничном сервисе
4. Современные средства связи и оргтехники
5. Технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
6. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

Формируемые компетенции: ОК – 1-10, ПК – 1.1-1.3., ПК – 2.3-2.5., ПК – 3.3.

Продолжительность обучения: 148 часов.

Итоговый контроль: зачет – 3 семестр, дифференцированный зачет – 4 семестр.

## **Профессиональный цикл Общепрофессиональные дисциплины (ОП)**

### **«МЕНЕДЖМЕНТ»**

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональных знаний теоретических основ современного менеджмента, конкретных форм, методов и средств современного управления.

Содержание дисциплины охватывает изучение студентами следующих вопросов: эволюция управления, сущность менеджмента, организация как объект управления, управление персоналом организации, управленческие решения, коммуникации в управлении, основы стратегического менеджмента, руководство, влияние, власть, управление конфликтами и стрессами, тайм-менеджмент, контроль в менеджменте.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.2 - 2.6 ПК 3.1 - 3.3

Максимальная нагрузка – 99 часов. Итоговый контроль: зачет – 3 семестр, экзамен – 4 семестр

### **«ПРАВОВОЕ И ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональных знаний в области основных нормативно-правовых актов, регулирующих отношения в профессиональной сфере, формирование навыков работы с организационно-распорядительными документами.

Содержание дисциплины охватывает изучение студентами следующих вопросов: правовое регулирование экономических отношений, правовое

положение субъектов предпринимательской деятельности, экономические споры, трудовое право как отрасль права, трудовой договор, рабочее время и время отдыха, заработная плата, трудовая дисциплина, трудовые споры, материальная ответственность сторон трудового договора, организационно-правовая форма юридических лиц, реорганизация, ликвидация, банкротство, административное правонарушение и административная ответственность, правовая и нормативно методическая база делопроизводства, документ в системе управления, унификация и стандартизация управленческих документов, особенности составления и оформления организационно-распорядительных документов, требования к оформлению реквизитов организационно-распорядительных документов, правила оформления основных видов организационно-распорядительных документов, организация работы с документами.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.3 - 2.4 ПК 3.3 - 3.4

Максимальная нагрузка – 99 часов. Итоговый контроль: дифференцированный зачет – 5,6 семестр.

### **«ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ»**

Цель изучения дисциплины: изучение организационно - правовых форм предприятия, отраслевых особенностей в условиях рынка, производственных и технологических процессов в гостинице, особенностей расчета технико-экономических показателей гостиницы.

Содержание дисциплины охватывает изучение студентами следующих вопросов: отраслевые особенности организации в рыночной экономике, планирование деятельности предприятий отрасли гостеприимства, основные средства, оборотные средства, финансовые ресурсы организации, кадры предприятия и производительность труда, оплата труда, издержки производства и реализация продукции по элементам и статьям затрат, ценообразование на услуги гостиницы, прибыль и рентабельность, показатели работы гостиницы, производственная (эксплуатационная) программа предприятия (организации) отрасли гостеприимства

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.2 ПК 2.1, 2.3 ПК 2.4, 2.6 ПК 3.2, 3.3 ПК 4.1

Максимальная нагрузка – 94 часов. Итоговый контроль: дифференцированный зачет – 5,6 семестр.

### **«БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ»**

Цель изучения дисциплины: формирование знаний и умений использования данных бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности

Содержание дисциплины: основы бухгалтерского учета, структура и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерская отчетность; особенности ценообразования в гостиничном сервисе; учет и порядок ведения кассовых операций; формы безналичных расчетов;

бухгалтерские документы и требования к их составлению; нормативно-правовая база бухгалтерского учета.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 4.1

Максимальная нагрузка – 109 часов. Итоговый контроль: дифференцированный зачет – 4,5 семестр.

### **«ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ»**

Цель изучения дисциплины: формирование представлений о планировочной концепции гостиничных зданий, инженерных сетях и оборудовании гостиничных зданий и сооружений

Содержание дисциплины: основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов; особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.4

Максимальная нагрузка – 110 часов. Итоговый контроль: зачет – 4 семестр, дифференцированный зачет – 5 семестр.

### **«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Цель изучения дисциплины: изучение теоретических аспектов и приобретение практических навыков студентами по вопросам защиты человека от негативных, и опасных факторов среды обитания.

Содержание дисциплины: методологические и законодательные основы безопасности жизнедеятельности; теоретические основы системы «человек - деятельность - среда обитания»; теоретические и практические знания об опасных природных факторах, чрезвычайных ситуациях, а также об опасных антропогенных факторах мирного и военного времени и защиты от них.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4

Максимальная нагрузка – 99 часов. Итоговый контроль: зачет – 3 семестр, дифференцированный зачет – 4 семестр.

## **Профессиональные модули (ПМ)**

### **ПМ.01 «БРОНИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ»**

Цель изучения профессионального модуля: формирование знаний и умений и навыков выполнения бронирования и ведения его документационного обеспечения.

Содержание профессионального модуля: сущность индустрии гостеприимства, международные гостиничные цепи и их эффективность, факторы, влияющие на развития гостиничной индустрии, классификация средств размещения, виды гостиниц, номерной фонд. Классификация гостиничных номеров, структура гостиничного предприятия, работа персонала гостиничного предприятия с клиентами, качество и гостиничных услуг, взаимоотношения гостиничных предприятий с турфирмами, информационные технологии в социально-культурном сервисе, системы бронирования и резервирования, глобальные компьютерные сети, информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом, ведение процесса бронирования мест и номеров в гостиницах, уели виды и способы бронирования, функции и организация службы бронирования, кадровое обеспечение службы бронирования, этические принципы и нормы в деловых отношениях, порядок приветствия и представления, этикет делового письменного и телефонного общения, ведение деловых переговоров, этикет делового разговора.

Формируемые компетенции: ОК – 1, ОК 3 – 7, ОК – 9, ОК 12 – 13, ПК 1.1 - 1.6  
Максимальная нагрузка – 398 часов. Итоговый контроль: дифференцированный зачет – 3 семестр, экзамен квалификационный – 4 семестр.

### **ПМ.02 «ПРИЕМ, РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЫПИСКА ГОСТЕЙ»**

Цель изучения профессионального модуля: овладение студентами основным видом профессиональной деятельности, организация работы службы приема, размещения и выписки гостей.

Содержание профессионального модуля: особенности организации сервиса, правовое обеспечение в сервисной деятельности, культура сервиса, качество услуг, понятие сервисных технологий, благоустройство в средствах размещения, структура организации службы приема и размещения, прибытие и регистрация гостя, правила расчета оплаты за проживание, деятельность по совершенствованию организации деятельности службы приема и размещения, виды дополнительных услуг в гостинице, правила и особенности их предоставления, информирование потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице, составление и обработка документации по заезду и размещению.

Формируемые компетенции: ОК 1 – 4, ОК 6 – 9, ОК 12 – 13, ПК 2.1 - 2.4.  
Максимальная нагрузка – 495 часов. Итоговый контроль: дифференцированный зачет – 3 семестр, курсовая работа – 4 семестр, экзамен квалификационный – 4 семестр.

### **ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ В ПРОЦЕССЕ ПРОЖИВАНИЯ»**

Цель изучения профессионального модуля: овладение студентами практических навыков профессиональной деятельности в области организации работы хозяйственной службы гостиницы, оказания персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристическо-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания

Содержание дисциплины включает в себя следующий круг изучаемых вопросов: служба хаускипинг в структуре гостиницы, стандарты обслуживания, технология работы по уборке гостевых номеров, технология работы по уборке гостевой и служебной зон, офисов гостиницы, прачечная и химчистка в структуре службы хаускипинг, туристский продукт и его составляющие, стратегии развития туризма в России, сертификация продукции, работ (услуг) в сфере сервиса, стандартизация в сфере гостиничной деятельности, стандарты на системы менеджмента качества и их сертификация, планирование экскурсионных мероприятий, экскурсия, ее сущность, основные признаки и функции, организация МICE-мероприятий в гостиницах и туристско-рекреационных комплексах, организация досуга в гостиницах и туристско-рекреационных комплексах, использование автомобильного транспорта в процессе обслуживания гостей, перевозка и обслуживание на воздушном транспорте, обслуживание и перевозка на железнодорожном транспорте, обслуживание и перевозка водным транспортом, классификация предприятий общественного питания, организация труда производственного и обслуживающего персонала, технология обслуживания в номерах (рум-сервис), отдел обслуживания массовых мероприятий, меню, виды меню, этапы организации обслуживания.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 10 ПК 3.1 - 3.4

Максимальная нагрузка – 438 часов. Итоговый контроль: зачет – 5 семестр, дифференцированный зачет – 6 семестр, экзамен квалификационный – 6 семестр.

### **ПМ.04 «ПРОДАЖИ ГОСТИНИЧНОГО ПРОДУКТА»**

Цель изучения профессионального модуля: овладение студентами навыками изучения и анализа потребностей потребителей гостиничного продукта, подбора соответствующего им гостиничного продукта; разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов; выявления конкурентоспособности гостиничного продукта.

Содержание профессионального модуля: Сущность маркетинга и его социально-экономическое значение, виды, принципы и функции маркетинга, служба маркетинга, микро- и макросреда маркетинга, сегментация рынка туристских услуг, основные направления маркетинговой политики,

маркетинговые коммуникации, коммуникационный комплекс, формирование маркетинговой стратегии, международный маркетинг, место и роль связей с общественностью в современном менеджменте и предпринимательстве, технология построения связей с общественностью, имидж фирмы, корпоративная культура и фирменный стиль, виды и значение личных контактов для связей с общественностью, сущность и характерные особенности предпринимательства, типология предпринимательства, правовое регулирование образования и деятельности предприятий сервиса, формы сотрудничества в бизнесе, ценообразование на предприятиях сервиса, организация системы маркетинговых исследований в РФ, маркетинговая информация, изучение и анализ потребителей, конкурентов и конкурентоспособности предприятия, предмет, сущность и задачи современной рекламы, особенности рекламы в сфере гостиничного бизнеса, средства распространения рекламы, планирование, организация рекламной кампании в туризме и оценка ее эффективности, выставочная деятельность предприятий, правовые аспекты рекламной деятельности.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 10 ПК 4.1 - 4.4

Максимальная нагрузка – 359 часов. Итоговый контроль: зачет – 5 семестр, дифференцированный зачет – 6 семестр, экзамен квалификационный – 6 семестр.

## **ПМ 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ «АДМИНИСТРАТОР ГОСТИНИЦЫ (ДОМА ОТДЫХА)»**

Программа профессионального модуля ПМ 05 выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Администратор гостиницы (дома отдыха)» реализуется в ходе выполнения программы учебной практики.

В целях овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт выполнения работ по должности администратор гостиницы (дома отдыха); уметь соблюдать трудовое законодательство и правила охраны труда; информировать потребителя о видах основных и дополнительных услуг гостиницы; вступать в диалог, касающийся услуг гостиницы, расположения городских достопримечательностей, зрелищных, спортивных сооружений и других объектов культуры и отдыха; использовать этику делового общения; контролировать исполнение работниками указаний руководства гостиницы; оформлять документы по рассмотрению претензий, связанных с неудовлетворительным обслуживанием клиентов и проведению соответствующих организационно-технических мероприятий.

Формируемые компетенции: ОК 1- 10, ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4

Местом прохождения практики могут являться предприятия различных организационно-правовых форм (оснащенные современным технологическим оборудованием, с полным технологическим циклом оказания гостиничных услуг и квалифицированным персоналом): гостиницы, туристские комплексы и другие средства размещения.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## **Аннотации программ практик**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 101101 гостиничный сервис практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в рамках профессиональных модулей.

В качестве формы промежуточной аттестации по всем видам практики предусмотрен зачет, который является обязательным условием для допуска к экзамену квалификационному, который в свою очередь является формой итоговой аттестации успешности освоения профессионального модуля и необходимым условием для принятия решения «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

### **Учебная практика**

*Сроки прохождения учебной практики* – 2 курс 4 семестр. Учебная практика студентов проводится в учреждениях (организациях) в течение 2 недель. Трудоемкость – 72 часа.

Местом прохождения практики могут являться предприятия различных организационно-правовых форм (оснащенные современным технологическим оборудованием, с полным технологическим циклом оказания гостиничных услуг и квалифицированным персоналом): гостиницы, туристские комплексы и другие средства размещения.

*Цель практики:* закрепление и расширение теоретических знаний в области профессиональных дисциплин и профессиональных модулей; отработка первичных профессиональных умений и навыков по предоставлению гостиничных услуг

*Задачи практики:* ознакомить студентов с базой практики, составом и структурой предприятия; подготовить студентов к самостоятельному ведению

работ по предоставлению туристских услуг; собрать материал для выполнения курсовых работ.

*Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики:* Формируемые компетенции: ОК 1- 10, ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4

*Этапы практики*

1. Организационный (оформление документов для прохождения учебной практики, прибытие на базу практики, согласование подразделения, в котором будет организовано рабочее место, прохождение вводного инструктажа)
2. Прохождение практики (сбор материала для написания отчета по практике, участие в выполнении отдельных видов работ (по заданию руководителя практикой от предприятия))
3. Отчетный (обработка и систематизация собранного нормативного и фактического материала, оформление отчета о прохождении практики)

*Форма промежуточной аттестации:* зачет по результатам защиты отчета по практике.

## **Производственная практика**

Производственная практика проводится после изучения основных профилирующих дисциплин, а также профессиональных модулей для получения профессиональных умений и навыков.

*Сроки прохождения производственной практики* – 2 курс - 4 семестр – 4 недели (144 часа) , 3 курс - 5 семестр – 4 недели (144 часа), 6 семестр – 5 недель (180 часов).

*Цель практики:* систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей: ПМ 02 Прием, размещение, выписка гостей, ПМ 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания, ПМ 04 Продажи гостиничного продукта; формирование профессиональных умений и навыков менеджера гостиничного сервиса.

*Задачи практики:* ознакомить студентов с базой практики, составом и структурой предприятия; подготовить студентов к самостоятельному ведению работ по предоставлению услуг в сфере гостиничного сервиса, изучить директивные и инструктивные материалы, используемых при организации сферы размещения; изучить организационную структуру и организационные связи гостиничного предприятия; изучить работу основных и вспомогательных служб гостиничного предприятия; овладеть технологией документопроизводства в гостиницах; овладеть технологиями обслуживания клиентов гостиниц; изучить техники и методики продаж продукта сферы размещения.

*Местом прохождения производственной практики являются:* являются предприятия различных организационно-правовых форм (оснащенные современным технологическим оборудованием, с полным технологическим



циклом оказания гостиничных услуг и квалифицированным персоналом): гостиницы, туристские комплексы и другие средства размещения.

*Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики:* ОК-1- 10; ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4

*Этапы практики*

1. Организационный (оформление документов для прохождения практики, прибытие на базу практики, согласование подразделения, в котором будет организовано рабочее место, прохождение вводного инструктажа).
  2. Прохождение практики (сбор материала для написания отчета по практике, участие в выполнении отдельных видов работ (по заданию руководителя практикой от предприятия)).
  3. Отчетный (обработка и систематизация собранного нормативного и фактического материала, оформление отчета о прохождении практики)
- Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

## **Преддипломная практика**

Прохождение преддипломной практики предшествует прохождению итоговой государственной аттестации выпускника: сдаче государственного квалификационного междисциплинарного экзамена, а также подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

*Сроки прохождения преддипломной практики* – 3 курс 6 семестр. Преддипломная практика студентов проводится на предприятиях в течение 4 недель. Трудоемкость – 144 часа.

*Цель практики:* закрепление и углубление знаний полученных студентами в процессе теоретического обучения; приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности; комплексное формирование общекультурных и профессиональных компетенций обучающегося; подготовка к написанию выпускной квалификационной работы.

*Задачи практики:* сбор информации для написания выпускной квалификационной работы; обработка полученной информации; обобщение и анализ материалов, необходимые для подготовки выпускной квалификационной работы; проанализировать статистические результаты для подготовки практической части выпускной квалификационной работы.

*Местом прохождения преддипломной практики* могут быть предприятия различных организационно-правовых форм (оснащенные современным технологическим оборудованием, с полным технологическим циклом оказания гостиничных услуг и квалифицированным персоналом): гостиницы, туристские комплексы и другие средства размещения.

*Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики:* ОК 1- 10, ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4

*Этапы практики*

1. Организационный (оформление документов для прохождения практики, прибытие на базу практики, согласование подразделения, в котором будет организовано рабочее место, прохождение вводного инструктажа)
  2. Прохождение практики (сбор материала для написания отчета по практике, сбор материала для написания выпускной квалификационной (дипломной) работы, участие в выполнении отдельных видов работ (по заданию руководителя практикой от предприятия))
  3. Отчетный (обработка и систематизация собранного нормативного и фактического материала, оформление отчета о прохождении практики)
- Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП**

Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП в Колледже ФГБОУ ВПО «Гжельский государственный художественно-промышленный институт» по направлению подготовки 101101 «Гостиничный сервис» формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО по данному направлению подготовки.

### **5.1. Кадровое обеспечение**

Для реализации ОПОП СПО по направлению подготовки 101101 «Гостиничный сервис» колледж ГГХПИ укомплектован педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, постоянно повышающие свой профессиональный уровень на курсах подготовки и переподготовки кадров, а также занимающихся научно-методической деятельностью.

### **5.2. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение**

Основная профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

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

Реализация основных профессиональных образовательных программ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время

самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной 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 4 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

#### **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 бронирования;  
организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей;  
организации продаж гостиничного продукта.

#### **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.

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

#### **Залы:**

библиотека;

читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

Утверждаю

Ректор

Б.В. Илькевич

25.05.2012



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

**ФГБОУ ВПО "Гжельский государственный художественно-промышленный институт"**  
**Колледж Гжельского государственного художественно-промышленного института**

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

101101

Гостиничный сервис

*код*

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

на базе

основного общего образования

квалификация

Менеджер

форма обучения

Очная

нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УП 2012

профиль получаемого профессионального образования

Социально-экономический

*при реализации программы среднего (полного) общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от

05.04.2010

№

273

# 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 сен - 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 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31								
I																																																												
II																				0	0																																							
III														8	8	8	8														8	8	8	8	8																									

- Обозначения:**
- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
  - Промежуточная аттестация
  - Каникулы
  - 0 Учебная практика
  - 8 Производственная практика (по профилю специальности)
  - X Производственная практика (преддипломная)
  - Δ Подготовка к государственной (итоговой) аттестации
  - III Государственная (итоговая) аттестация
  - \* Неделя отсутствует

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов		
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)					Подготовка	Проведение
	Всего		1 сем		2 сем		Всего		1 сем	2 сем		Всего		1 сем	2 сем		нед.	нед.				
I	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			нед.	нед.	нед.	нед.
II	39	1404	17	612	22	792	2		2													
III	33	1188	16	576	17	612	2	1	1	2		2	4		4							
III	21	798	13	494	8	304	1		1				9	4	5	4		4	4	2	2	43
Всего	<b>93</b>	<b>3390</b>		<b>1682</b>		<b>1708</b>	<b>5</b>			<b>2</b>			<b>13</b>			<b>4</b>			<b>4</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практики	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся, ч.				Распределение по курсам и семестрам																																							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Максимальная		Самостоятельная		Курс 1						Курс 2						Курс 3																									
										Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6																						
						Обязательная в том числе				Всего		Всего		Всего		Всего		Всего		Всего		Всего		Всего		Всего																					
Теор. обучение	Лаб. и пр. занятия	Курс. проект.	Максим.	Санст.	Всего	Теор. обучение	Лаб. и пр. занятия	Курс. проект.	Максим.	Санст.	Всего	Теор. обучение	Лаб. и пр. занятия	Курс. проект.	Максим.	Санст.	Всего	Теор. обучение	Лаб. и пр. занятия	Курс. проект.	Максим.	Санст.	Всего	Теор. обучение	Лаб. и пр. занятия	Курс. проект.																					
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																								54	36	54	36	54	36	54	36	54	36	54	36	54	36	54	36	54	36	54	36	54	36	54	36
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	12	11		2106	702	1404	1198	206		918	306	612	510	102		1188	396	792	688	104																									
НО	Начальное общее образование																																														
ОО	Основное общее образование																																														
СО	Среднее (полное) общее образование	3	12	11		2106	702	1404	1198	206		918	306	612	510	102		1188	396	792	688	104																									
БД	Базовые дисциплины	1	9	8		1228	409	819	673	146		535	178	357	289	68		693	231	462	384	78																									
БД.01	Русский язык	2	1			117	39	78	78			51	17	34	34			66	22	44	44																										
БД.02	Литература		1	2		176	59	117	117			77	26	51	51			99	33	66	66																										
БД.03	Иностранный язык		1	2		117	39	78	78			51	17	34	34			66	22	44	44																										
БД.04	История		1	2		175	58	117	117			76	25	51	51			99	33	66	66																										
БД.05	Обществознание		1	2		117	39	78	78			51	17	34	34			66	22	44	44																										
БД.06	География		1	2		58	19	39	39			25	8	17	17			33	11	22	22																										
БД.07	Естествознание		1	2		175	58	117	88	29		76	25	51	34	17		99	33	66	54	12																									
БД.08	Физическая культура		1	2		176	59	117	117			77	26	51	51			99	33	66	66																										
БД.09	ОБЖ		1	2		117	39	78	78			51	17	34	34			66	22	44	44																										
ПД	Профильные дисциплины	2	3	3		878	293	585	525	60		383	128	255	221	34		495	165	330	304	26																									
ПД.01	Математика	2		1		435	145	290	290			204	68	136	136			231	77	154	154																										
ПД.02	Информатика и ИКТ		1	2		143	48	95	35	60		77	26	51	17	34		66	22	44	18	26																									
ПД.03	Экономика	2		1		150	50	100	100			51	17	34	34			99	33	66	66																										
ПД.04	Право		1	2		150	50	100	100			51	17	34	34			99	33	66	66																										
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6	12	20	1	2916	972	1944	829	1075	40							864	288	576	338	238		918	306	612	221	371	20	702	234	468	198	250	20	432	144	288	72	216							
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1	5	4		468	156	312	96	216								240	80	160	96	64		102	34	68		68		78	26	52		52		48	16	32		32							
ОГСЭ.01	Основы философии			3		59	11	48	48									59	11	48	48																										
ОГСЭ.02	История	3				59	11	48	48									59	11	48	48																										
ОГСЭ.03	Иностранный язык		35	46		134	26	108		108								58	26	32	32			34		34		34		26		26		26		16		16		16							
ОГСЭ.04	Физическая культура		345	6		216	108	108		108								64	32	32	32			68	34	34		34		52	26	26		26		32	16	16		16							
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	1			148	49	99	49	50								72	24	48	32	16		76	25	51	17	34																			
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		3	4		148	49	99	49	50								72	24	48	32	16		76	25	51	17	34																			
П	Профессиональный цикл	5	6	15	1	2300	767	1533	684	809	40							552	184	368	210	158		740	247	493	204	269	20	624	208	416	198	198	20	384	128	256	72	184							
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	1	3	8		610	203	407	194	213								144	48	96	66	30		255	85	170	68	102		175	58	117	52	65		36	12	24	8	16							
ОП.01	Менеджмент	4	3			99	33	66	49	17								48	16	32	32			51	17	34	17	17																			
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности			34		99	33	66	33	33								48	16	32	16	16			51	17	34	17	17																		
ОП.03	Экономика организации			56		94	31	63	34	29																				58	19	39	26	13		36	12	24	8	16							
ОП.04	Бухгалтерский учет			45		109	36	73	30	43															51	17	34	17	17																		
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц		4	5		110	37	73	30	43															51	17	34	17	17																		
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности		3	4		99	33	66	18	48								48	16	32	18	14			51	17	34		34																		
ПМ	Профессиональные модули	4	3	7	1	1690	564	1126	490	596	40							408	136	272	144	128		485	162	323	136	167	20	449	150	299	146	133	20	348	116	232	64	168							
ПМ.01	Бронирование гостиничных услуг	1		1		398	133	265	132	133								168	56	112	64	48			230	77	153	68	85																		
МДК.01.01	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг			3		398	133	265	132	133								168	56	112	64	48			230	77	153	68	85																		
ПМ.1.ЭК	Экзамен квалификационный	4																																													
ПМ.02	Прием, размещение и выписка гостей	1		2	1	495	165	330	148	162	20							240	80	160	80	80			255	85	170	68	82	20																	
МДК.02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей			3	4	495	165	330	148	162	20							240	80	160	80	80			255	85	170	68	82	20																	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4	РП																																										





**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.**

КАБИНЕТЫ:

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 учета;
6	инженерных систем гостиницы и охраны труда;
7	безопасности жизнедеятельности;
8	организации деятельности службы бронирования;
9	организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей;
10	организации продаж гостиничного продукта;

## ЛАБОРАТОРИИ И ТРЕНИНГОВЫЕ КАБИНЕТЫ:

1	информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
2	гостиничный номер;
3	служба приема и размещения гостей;
4	служба бронирования гостиничных услуг;
5	служба продажи и маркетинга;

## СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:

1	спортивный зал;
2	открытая спортивная площадка широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир;

## ЗАЛЫ:

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

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Рабочий учебный план создан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 101101 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2010 года №273.
2. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы СПО углубленной подготовки при очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев. Срок окончания обучения - 30 июня.
3. Вариативная часть циклов ОПОП в количестве 576 часов обязательных учебных занятий (864 час. - максимальная учебная нагрузка) использована:
  - 1) На увеличение объема времени математического и общего естественно-научного цикла на 7 часов аудиторной нагрузки (ФГОС - 92 час., план - 99 час.), 3 часа самостоятельной работы (ФГОС - 46 час., план - 49 час.), 10 час. максимальной нагрузки (ФГОС - 138 час., план - 148 час.).
  - 2) На увеличение объема времени цикла общепрофессиональных дисциплин на 55 часов аудиторной нагрузки (ФГОС - 352 час., план - 4074 час.), 27 часов самостоятельной работы (ФГОС - 176 час., план - 203 час.), 82 час. максимальной нагрузки (ФГОС - 528 час., план - 610 час.).
  - 3) На увеличение объема времени, отведенного на изучение профессиональных модулей обязательной части - добавлено 514 аудиторных часов (ФГОС - 612 час., план - 1126 час.), 258 час самостоятельной работы (ФГОС - 306 час., план - 564 час.) и 772 часа максимальной нагрузки (ФГОС - 918 час., план - 1690 час.).
5. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП.
6. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.
7. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.
8. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплин или соответствующего модуля.
9. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по дисциплине профессионального цикла и профессионального модуля и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. На весь период обучения запланировано выполнение одной курсовой работы по темам ПМ.02 и ПМ.04.
10. Консультации для обучающихся и формы их проведения (групповые, индивидуальные, письменные, устные) предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год.
11. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы (Пункт 1 статьи 13 ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 года №53 - ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, №13, ст.1475; 2004, № 35, ст.3607; 2005, №30, ст.3111; 2007, №49, ст.6070; 2008, №30, ст.3616).
13. Практика является обязательным разделом ОПОП. Учебная и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 15 недель реализуется концентрированно в рамках профессиональных модулей. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед ГИА, направлена на углубление студентами профессионального опыта, подготовку к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку и выполнение выпускной квалификационной работы (дипломная работа).
14. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

### Согласовано

Проректор по УР

Директор колледжа

Председатели ПЦК:

- общеобразовательных и общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин
- математических и общих естественно-научных дисциплин
- иностранных языков
- дисциплин физическая культура, ОБЖ и БЖ
- профессиональных циклов по специальностям Туризм, Гостиничный

Т.В. Михайлова

Т.Г. Колонина

И.Ф. Попов

Е.Ю. Воронцова

Л.Н. Поспелкова

М.В. Лазарева

М.В. Казакова