

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Иркутский колледж экономики, сервиса и туризма»



Утверждаю:
Н.Ф. Кудинова
«08» июня 2020 г.
М.П.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки
по специальности среднего профессионального образования

43.02.11 Гостиничный сервис

Квалификация: менеджер

Форма обучения - заочная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 2 г 10 мес.

на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

Календарный учебный график
специальность 43.02.11 Гостиничный сервис

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
I													∴	∴	∴	∴	∴	=	=		0						8	8																												
II																		=	=		∴	∴	∴	∴			0	0	8	8	8	8																								
III									∴	∴	∴	∴	∴					=	=		0	0	8	8	8	8							X	X	X	X					D	D	D	D	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

- Обозначения:
- Теоретическое обучение
 - ∴ Промежуточная аттестация
 - 0 Учебная практика
 - 8 Производственная практика
 - X Преддипломная практика
 - = Каникулы
 - D Подготовка к государственной итоговой аттестации
 - III Государственная итоговая аттестация
 - * Неделя отсутствует

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика, нед.	Производственная практика, нед.		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю	преддипломная				
			специальности СПО	(для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	160 (30 кал. дней)	1	2	0	4	0	9	15
2 курс	160 (30 кал. дней)	2	4	0	4	0	9	19
3 курс	160 (40 кал. дней)	2	4	4	6	6	0	22
Всего	480 часов	5	10	4	14	6	18	57

2.2 План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Кол-во контрольных работ	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			3 курс				
									всего по дисциплине	зачет	дифференцированный зачет	экзамен	др. форма п/а	всего занятий по очной форме обучения	Всего занятий по заочной форме обучения	в т.ч.			лекции	лаб. и практ. занятий, вкл. Семинары	конт. работы шт.	лекции	лаб. и практ. занятий, вкл. Семинары
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
Обязательная часть учебных циклов СПССЗ		14	2	7	9	0	2052	1790	1368	262	96	146	20	40	64	7	36	62	6	20	40	1	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4	2	2	2	0	468	424	312	44	16	28	0	12	20	3	4	8	1	0	0	0	
ОГСЭ.01	Основы философии	1			1		56	46	48	10	4	6		4	6	1							
ОГСЭ.02	История	1			1		56	46	48	10	4	6		4	6	1							
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2		1,2			140	124	108	16	8	8		4	4	1	4	4	1				
ОГСЭ.04	Физическая культура	0	1,2				216	208	108	8	0	8		0	4	0	0	4	0				
ЕН.00	Математический и общетехнический цикл	1	0	1	0	0	138	128	92	10	2	8	1	2	8	1	0	0	0	0	0	0	
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	1		1			138	128	92	10	2	8		2	8	1							
П.00	Профессиональный цикл	9	0	4	7	0	1446	1238	964	208	78	110	20	26	36	3	32	54	5	20	40	1	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	5	0	4	2	0	528	440	352	88	32	46	10	16	26	2	16	30	3	0	0	0	
ОП.01	Менеджмент	1		2			69	57	46	12	4	8					4	8	1				
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	1		2			102	88	68	14	4	10					4	10	1				
ОП.03	Экономика организации	1		1			48	36	32	12	4	8		4	8	1							
ОП.04	Бухгалтерский учет	1			2		105	85	70	20	8	12					8	12	1				
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц	0			1		102	84	68	18	8	0	10	8	10	0							
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	1		1			102	90	68	12	4	8		4	8	1							
Вариативная часть		12	0	9	4	0	864	552	576	218	88	130	0	20	36	3	26	36	4	42	58	5	
ОП.07	Туристские ресурсы региона	1			2		108		72	14	6	8					6	8	1				
ОП.08	Основы гостиничного сервиса (Введение в специальность)	1		2			72	44	48	28	12	16		6	12	1	6	4	0				
ОП.09	Мировая культура и искусство	1		2			72	58	48	14	4	10					4	10	1				
ОП.10	Традиции народов мира	1			1		72	54	48	18	8	10		8	10	1							
ОП.11	Краеведение и музееведение	2		2	3		72	48	48	24	12	12					6	4	1	6	8	1	

ОП.12	Управление конфликтами в гостиничной индустрии	1		3		72	56	48	16	6	10							6	10	1		
ОП.13	Мировое гостиничное хозяйство	1		3		108	84	72	24	10	14							10	14	1		
ОП.14	Стандартизация, контроль качества гостиничных услуг и подтверждение соответствия	1		3		72	50	48	22	10	12							10	12	1		
ОП.15	Предпринимательская деятельность в сфере сервиса	1		3		54	30	36	24	10	14							10	14	1		
ОП.16	Экология и валеология в сфере гостиничного сервиса	1		2		54	40	36	14	4	10					4	10	1				
ОП.17	Организация питания в гостиничном комплексе	1		0	1	108	88	72	20	6	14		6	14	1							
ПМ.00	Профессиональные модули	4	0	0	5	916	798	612	120	46	64	10	10	10	1	16	24	2	20	40	1	
ПМ.01	Бронирование гостиничных услуг	1	0	0	1	108	88	72	20	8	12	0	0	0	0	8	12	1	0	0	0	
МДК.01.01	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг	1			2	108	88	72	20	8	12					8	12	1				
УП.01.01	Учебная практика					48		48	48								48					
ПП.01	Производственная практика					18		18	18								18					
ПМ.02	Приним, размещение и выписка гостей	1	0	0	1	213	193	142	20	8	12	0	0	0	0	8	12	1	0	0	0	
МДК.02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки	1			2	213	193	142	20	8	12					8	12	1				
УП.02.01	Учебная практика					48		48	48								48					
ПП.02	Производственная практика					18		18	18								18					
ПМ.03	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	1	0	0	1	330	280	220	50	10	30	10	0	0	0	0	0	0	10	40	1	
МДК.03.01	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	1			3	330	280	220	50	10	30	10						10	40	1		
УП.03.01	Учебная практика					36		36	36											36		
ПП.03	Производственная практика					108		108	108											108		
ПМ.04	Продажи гостиничного продукта	0	0	0	1	156	146	104	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	
МДК.04.01	Организация продаж гостиничного продукта	0			3	156	146	104	10	10	0								10	0	0	
УП.04.01	Учебная практика					36		36	36											36		
ПП.04	Производственная практика					72		72	72											72		
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, Выполнение работ по должностям 11695 "Горничная"	1	0	0	1	111	91	74	20	10	10	0	10	10	1	0	0	0	0	0	0	
МДК.05.01	11695 "Горничная"	1			1	111	91	74	20	10	10		10	10	1							
УП.05.01	Учебная практика					48		48	48							48						
ПП.05	Производственная практика					108		108	108							108						
Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ		26	2	16	13	0	2916	2342	1944	480	184	276	20	60	100	10	62	98	10	62	98	6
ПДП	Преддипломная практика																			4 нед		
ГИА	Государственная итоговая аттестация																			6 нед		

Пояснительная записка

Рабочий учебный план разработан в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** утвержденным приказом Министерства и науки Российской Федерации от 07.05.2014 N 475, Приказом Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 (ред. от 25.11.2016) "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования", Письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», Письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 № 06-846 «Методические рекомендации по организации учебного процесса по очно - заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

По заявленной образовательной программе обучаются студенты, имеющие среднее общее образование. Срок обучения по заочной форме обучения составляет 2 года 10 месяцев (3 курса).

Заочная форма обучения позволяет сочетать получение образования с профессиональной трудовой деятельностью обучающегося.

Заочная форма - форма обучения сочетает в себе черты самостоятельной подготовки и очного обучения.

Для лиц, имеющих профессиональное образование, профессиональную подготовку или стаж практической работы по профилю специальности, а также родственной специальности, продолжительность обучения может быть изменена (уменьшена) при обязательном выполнении требований ФГОС СПО. В этом случае образовательная организация разрабатывает индивидуальные учебные планы.

При организации учебного процесса образовательная организация руководствуется тем, что начало учебных занятий устанавливается с 01 сентября, окончание обучения - 30 июня.

Общая продолжительность экзаменационных сессий в учебном году устанавливается для заочной формы обучения на 1 и 2 курсах - не более 30 календарных дней, на последующих (3 курсе) — не более 40 календарных дней.

Экзаменационная сессия проводится один раз в год.

Годовой бюджет времени при заочной форме обучения распределяется следующим образом: каникулы 9 недель, сессия 4 или 6 недель в зависимости от курса, самостоятельное изучение учебного материала - остальное время. На третьем курсе бюджет времени распределяется: сессия — 6 недель, производственная практика (преддипломная) - 4 недели, государственная итоговая аттестация - 6 недель, самостоятельное изучение учебного материала - остальное время.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении образовательной программы СПО по заочной форме составляет 160 часов в учебном году. В максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при заочной форме обучения не входит практика.

Продолжительность и виды практик соответствует ФГОС СПО: учебная практика реализуется в объеме 5 недель (192 часа), производственная практика (по профилю специальности) -10 недель (360 часов) и производственная практика (преддипломная) - 4 недели (144 часов). Учебная практика, производственная практика (по профилю специальности) и производственная практика (преддипломная) реализуются концентрировано в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов и их будущей квалификации менеджер: гостиницах и отелях г. Иркутска и Иркутской области.

В рабочем учебном плане соблюдены требования ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис к структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в части перечня обязательной части учебных циклов и разделов (обязательная и вариативная часть учебных циклов, разделы ОГСЭ, ЕН ОД, ПМ, практик, все виды аттестации, подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально - экономического учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Дисциплина «Иностранный язык» реализуется в течение всего периода обучения; по дисциплине «Физическая культура» предусматриваются занятия в объеме не менее двух часов, которые проводятся как установочные.

При заочной форме обучения осуществляются следующие виды учебной деятельности: лекции, практические и лабораторные занятия, курсовые работы, консультации, все виды практик и другие виды учебной деятельности.

Продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий при заочной форме не превышает 8 часов в день.

При заочной форме обучения консультации по всем дисциплинам, изучаемым в данном учебном году, планируются из расчета 4 часов в год на каждого обучающегося и могут проводиться как в период сессии, так и в межсессионное время.

Количество экзаменов в учебном году не более 8, а количество зачетов - не более 10 (без учета зачетов по физической культуре).

В межсессионный период обучающимися по заочной форме обучения выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более 10, а по отдельной дисциплине, МДК, ПМ - не более двух.

Домашние контрольные работы подлежат обязательному рецензированию.

Рабочим учебным планом предусмотрен такой вид учебной деятельности, как выполнение курсовой работы. Студенты, осваивающие ППССЗ 43.02.11 Гостиничный сервис, выполняют в течении всего времени две курсовых работы: на первом курсе по дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц», и на третьем курсе — по ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК 03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания. Выполнение и защита курсовой работы реализуется в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарных курсов.

В рабочем учебном плане обязательная часть ППССЗ составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее

освоение, вариативная часть (около 30 процентов) расширяет и углубляет подготовку, определяемую содержанием обязательной части, обеспечивая конкурентоспособность выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Вариативная часть учебных циклов ППССЗ в объеме 576 часов (для заочной формы обучения 218 часов) в соответствии с п. 6.2 ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис распределена следующим образом: в рабочий учебный план введены общепрофессиональные дисциплины¹:

Индекс	Наименование дисциплины	Формирование компетенций, знаний, умений и навыков	Обоснование
ОП.07	Туристские ресурсы региона	<p>В результате изучения учебной дисциплины студент должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные термины, используемые в географии и сфере туризма; - виды оценок ресурсов, используемых для развития туризма; виды особо охраняемых природных территорий России и Иркутской области; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать оценку ресурсному потенциалу территории; - характеризовать туристско-рекреационный потенциал региона; - свободно ориентироваться по картам физическим, социально-экономическим, политическим; - давать оценку отдельным элементам природной среды; - устанавливать систему взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью субъекта туристской индустрии; - использовать теоретические и практические знания курса при написании рефератов и курсовых работ, в практической деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основами географии и туристской регионастики; -навыками географического анализа природных, 	<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>

¹ Рабочие программы вариативных дисциплин в обязательном порядке прошли процедуру согласования с работодателями либо ими рекомендованы

		<p>социальных и экономических ресурсов;</p> <p>- методами оценки туристских ресурсов.</p>	
ОП.08	<p>Основы гостиничного сервиса (Введение в специальность)</p>	<p>Студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • перечень и функционал профессий рабочих, должностей служащих в гостиничном сервисе; • особенности организация обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения; • сущность и социальную значимость своей будущей профессии; • задачи профессионального и личностного развития; <p>Студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • формулировать задачи профессионального и личностного развития; • самостоятельно использовать полученные знания в процессе последующего обучения в соответствии с учебными планами подготовки специалистов в практической деятельности на предприятиях гостиничного сервиса; • быть способным заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации; <p>Студент должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • специальной профессиональной терминологией и лексикой данной дисциплины; устойчивым интересом к будущей профессии. <p>Студент приобретает навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • самостоятельного овладения новыми знаниями по гостиничному сервису. 	<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ПК 2.2 Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.</p>
ОП. 09	<p>Мировая культура и искусство</p>	<p>Студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ориентироваться в наиболее общих культурологических проблемах общества • овладеть способами познавательной деятельности, информационно — коммуникативной и рефлексивной • осваивать коммуникативную, культуроведческую компетенцию 	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • накапливать опыт эстетического восприятия художественных произведений, понимать их связи друг с другом в контексте духовной культуры человека • анализировать произведения искусства, оценивать их художественные особенности, высказывать о них собственные суждения • использовать приобретенные знания и умения для расширения кругозора, формирования собственной культурной среды <p>Студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные категории и понятия культурологии стили и направления в мировой художественной культуре 	
ОП. 10	Традиции народов мира	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в наиболее общих культурологических проблемах общества, культурных традиционных ценностях, воспринимать культурные традиции разных народов как способ формирования культуры гражданина и будущего специалиста; - определить значение народных традиций как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков; ответственности, материальных и духовных ценностей; - сформулировать представление о ценности традиций и обычаев для развития нации; - анализировать происхождение и содержание национальных праздников, обычаев и ритуалов; - видеть генетическую связь современных праздников, обычаев и обрядов с традициями прошлого; - анализировать происхождение современных обычаев и обрядов. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные категории и понятия культурологии, связанные с традициями и обычаями народов мира; 	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>

		<p>содержание таких понятий, как «культура», «этнос» и «этничность», «народ», «традиция», «обряды», «обычаи»;</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль традиции в жизни человека и общества; - общие закономерности формирования и развития обычаев и традиций народов мира; - основные семейно-бытовые, национальные и календарные праздники и обряды народов мира; <p>о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий в свете сохранения народных традиций.</p>	
ОП. 11	Краеведение и музееведение	<p>В результате изучения дисциплины студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие закономерности формирования деятельности музеев, различных музееведческих школ; - комплектование музейных коллекций: классификация, систематизация и интерпретация музейных предметов; <p>Студент должен владеть: междисциплинарными методами исследований и уметь применять их в анализе современной историко – культурной проблематики; культурой научного мышления, базирующегося на системных представлениях об обществе и природе; основными навыками экспозиционного проектирования.</p>	ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОП. 12	Управление конфликтами в гостиничной индустрии	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учитывать индивидуально-психологические и личностные особенности людей, стилей их общения в профессиональной деятельности и межличностном общении; - пользоваться современными методиками, технологиями, способами профилактики конфликта и управления конфликтом; <p>использовать конструктивный конфликт в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть методами разрешения конфликта, основами 	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>

		<p>его профилактики;</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные категории и понятия конфликтологии и владеть ее категориальным аппаратом в анализе жизненных ситуаций; -сущность, структуру и динамику конфликта; - основы социальной психологии, психологии межличностных отношений, психологии больших и малых групп; основы социального, социально-психологического и психологического управления конфликтами. 	<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>
ОП. 13	Мировое гостиничное хозяйство	<p>Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по дисциплине «Основы гостиничного сервиса (введение в специальность)».</p> <p>Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Мировое гостиничное хозяйство» являются необходимыми для прохождения государственной итоговой аттестации.</p>	<p>ПК -7 способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p>
ОП. 14	Стандартизация, контроль качества гостиничных услуг и подтверждение соответствия	<p>студент должен: знать:</p> <p>особенности социальной политики российского государства, действие социальных стандартов, направленных на качество жизни;</p> <p>экологические принципы рационального использования природных ресурсов, основы экологического права и экологической безопасности гостиничной деятельности и окружающей среды;</p> <p>уметь:</p> <p>применять социальные обязательства в профессиональной сфере на основе их ресурсного обеспечения;</p> <p>оценивать экологическое состояние территории с точки зрения последствий профессиональной деятельности;</p> <p>применять знание законодательства в области экологии в целях сохранения окружающей среды;</p> <p>владеть:</p>	<p>ОК- 5 - готовность соблюдать этические и правовые нормы, регулирующие с учетом социальной политики государства отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой;</p> <p>ОК - 6 — готовность к кооперации с коллегами, бесконфликтной работе в коллективе, быть толерантным к этническим, национальным, расовым, конфессиональным различиям, к восприятию культуры и обычаев стран и народов;</p> <p>ОК -7 - способность находить организационноуправленческие решения в нестандартных ситуациях, готовностью нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться;</p> <p>ОК 9 - способность осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять</p>

		<p>основами формирования социальных отношений в обществе; основами экологической безопасности гостиничной деятельности и окружающей среды</p>	<p>мотивацию к профессиональной деятельности; ОК 11 - готовность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; ПК 1 - готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей; ПК 2 - владение основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий ПК 6 - готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы ПК 7 - способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения. ПК 9 - готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем.</p>
ОП. 15	Предпринимательская деятельность в сфере сервиса	<p>В результате изучения дисциплины студент должен: иметь представление: - об объектах и субъектах предпринимательства в сфере сервиса; знать: - законодательные акты и нормативные документы, регламентирующие предпринимательскую деятельность; - организационно-правовые формы предпринимательства;</p>	<p>ОК4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - порядок организации, реорганизации и ликвидации субъектов предпринимательской деятельности в сфере сервиса. - учредительные документы, уметь: - составлять учредительные документы. составлять договоры и претензионные документы. 	<p>ОК6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>
ОП. 16	Экология и валеология в сфере гостиничного сервиса	<p>В результате изучения дисциплины студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • объяснять роль экологии и валеологии в формировании культуры здоровья человека во время отдыха; • иметь представление о требованиях к среде отдыха для сохранения здоровья; <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</p> <p>для соблюдения мер профилактики вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде отдыха;</p> <ul style="list-style-type: none"> • осуществлять контроль за качеством питания во время отдыха; • избегать стрессовые ситуации, плохое настроение; • подтверждать фактами, примерами значимость каждого компонента здорового образа жизни: рационального питания, культуры движения, смены ближайшего окружения, высоконравственного отношения к окружающим людям; <p>В результате освоения дисциплины студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • фундаментальные закономерности сохранения и укрепления здоровья; • особенности воздействия на здоровье человека климатических, географических факторов; • название и расположение основных органов организма. • взаимодействия организма с окружающей средой и влияния на него различных природных 	<p>Компетенции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Когнитивная - знание естественнонаучного материала по экологии и валеологии - Деятельностная - умение планировать, осуществлять деятельность природоохранного и здоровьесберегающего характера - Творческая - способность иметь свою точку зрения в области охраны природы и здоровья человека <p>Ценностная - осознание ценности жизни и собственного здоровья Мотивационная - стремление к пониманию смысла экологически целесообразной и валеологически грамотной деятельности.</p> <p>Способы формирования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Включение в содержание физического образования сведений эколого-валеологической направленности. - Проведение научных конференций, самостоятельных, лабораторных работ, решение задач. - Разработка студентами проектов, докладов по охране природы и здоровья человека - Проведение интегрированных уроков - Проведение экскурсий, лекций по охране природы <p>подготовка презентаций «Экологические гостиницы»</p>

		<p>процессов, социальных, психологических факторов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • системы сохранения и укрепления здоровья, средства и методы, направленные на повышение работоспособности и сохранение здоровья; <p>критерии оценки уровня здоровья, умственной и физической работоспособности лиц разного пола и возраста.</p>	
ОП. 17	Организация питания в гостиничном комплексе	<p>Студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • позицию ресторана в структуре гостиничного комплекса; • ассортимент столовой посуды, приборов, белья их назначение; • меню, его структуру и типы; формы, • типы, процессы, методы обслуживания; • типы гостиничных завтраков. <p>Студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • произвести обслуживание потребителей в ресторане с учетом правил и норм сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания. <p>Студент должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • специальной профессиональной терминологией и лексикой данной дисциплины; • устойчивым интересом к будущей профессии. <p>Студент приобретает навыки: сервировки стола в ресторане.</p>	ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и трех профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности соответствующими присваиваемой квалификации менеджер. В состав каждого профессионального модуля входит от одного до двух междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная и производственная практика. Изучение каждого профессионального модуля завершается экзаменом.

Учебный план определяет объемные параметры учебной нагрузки в целом по всему периоду обучения, перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей, последовательность изучения учебных дисциплин, распределение

практик, а также проведение государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (далее ВКР). Тематика ВКР соответствует содержанию профессиональных модулей. Перечень тем ВКР разрабатываются ведущими преподавателями специальности 43.02.11 Гостиничный сервис рассматриваются на заседаниях предметно - цикловых комиссий и в обязательном порядке проходят согласование с работодателями.

Перечень кабинетов, лабораторий, сформирован в соответствии с требованиями ФГОС СПО, дополнен кабинетами для реализации вариативных дисциплин.

Заведующий заочным отделением



Е.В. Гамаюнова

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:	Лаборатории:
гуманитарных и социально-экономических дисциплин;	информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
иностранного языка;	гостиничный номер;
менеджмента и управления персоналом;	служба приема и размещения гостей;
правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;	служба бронирования гостиничных услуг;
экономики и бухгалтерского учета;	служба продажи и маркетинга.
инженерных систем гостиницы и охраны труда;	Спортивный комплекс:
безопасности жизнедеятельности;	Спортивный зал;
организации деятельности службы бронирования;	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	Стрелковый тир - электронный
организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей;	
организации продаж гостиничного продукта.	Залы:
	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
	Актный зал;
	Конференц - зал;
	Информационный центр



Ф. Кудинова

2020

Матрица компетенций ОПОП по специальности «Гостиничный сервис»			
	ВСЕГО	576	ОК, ПК
ОПД.09	Туристские ресурсы региона	72	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ОК 4.3, ПК 4.4
ОПД.10	Основы гостиничного сервиса (введение в специальность)	48	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1 – 2.6, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1-4.4
ОПД.11	Мировая культура и искусство	48	ОК 1, ОК 4
ОПД.12	Традиции народов мира	48	ОК 1, ОК 4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
ОПД.13	Краеведение и музееведение	48	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
ОПД.14	Управление конфликтами в гостиничной индустрии	48	ОК 03, ОК 4, ОК 7, ОК 8, ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.4, ПК 4.1
ОПД.15	Мировое гостиничное хозяйство	72	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1 – 2.6, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1-4.4
ОПД.16	Стандартизация, контроль качества гостиничных услуг и подтверждение соответствия	48	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1 – 2.6, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.4
ОПД. 17	Предпринимательская деятельность в сфере сервиса	36	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1 – 4.4.
ОПД 18.	Экология и валеология в гостиничной индустрии	36	ОК 1, ОК 2, ОК 3
ОПД 19.	Организация питания в гостиничном комплексе	72	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9