Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация «МЕЖДУНАРОДНЫЙ ВОСТОЧНО-ЕВРОПЕЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Пушкинская ул., д. 268, 426008, г. Ижевск. Тел.: (3412) 77-68-24. E-mail: mveu@mveu.ru, www. mveu.ru ИНН 1831200089. ОГРН 1201800020641



#### ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЯ

## основной профессиональной образовательной программы специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в 2021-2022 учебном году

№	Перечень обновляемых элементов	Наличие	Содержание обновления
п/п		обновления	
		да/нет	
1	Состав дисциплин и	нет	
	профессиональных модулей		
2	Содержание учебных дисциплин,	нет	
	профессиональных модулей,		
	программ учебной и		
	производственной практик		
3	Состав и содержание	нет	
	методических материалов,		
	обеспечивающих реализацию		
	соответствующих технологий	-	
4	Состав документов,	да	Рабочая программа воспитания, календарный план
	определяющих содержание и		воспитательной работы представлены в
	организацию образовательного		приложении 3.
	процесса		



Утверждаю: Директор
В.В. Новикова
2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования

A.B.

по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовой подготовки)

Квалификация Менеджер

Ижевск 2020

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовой подготовки).

Разработчики: АНПОО «Высший инженерный колледж»

#### СОДЕРЖАНИЕ

#### 1. Общие положения

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП
- 1.2. Цель разработки
- 1.3. Нормативный срок освоения программы

#### 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

- 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников
- 2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции

#### 3. Требования к результатам освоения ОПОП

- 3.1. Общие компетенции
- 3.2. Профессиональные компетенции

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

- 4.1. Календарный учебный график
- 4.2. Учебный план
- 4.3. Рабочие программы

## 5. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

#### 6. Требования к условиям реализации ОПОП

- 6.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов
- 6.2. Рекомендации по использованию образовательных технологий
- 6.3. Требования к кадровому обеспечению
- 6.4. Требования и рекомендации к организации и учебно-методическому обеспечению текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации, разработке соответствующих фондов оценочных средств.

Приложения (учебный план, календарный график)

#### 1. Общие положения

## 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 475;
- нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП СПО»

Письмо Министерства образования и науки РФ от 29.05.2007 г. № 03-1180 «О Рекомендациях по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным Базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»

Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (от 27 августа 2009 г.);

Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (от 27 августа 2009 г.).

- Устав колледжа.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО) по специальности 43.02.11

Гостиничный сервис является системой учебно-методических документов, сформированной основе федерального на государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по данной специальности и рекомендуемой образовательным учреждениям для использования при разработке основной профессиональной образовательной программы  $(\Pi \cup \Pi)$ среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в части:

- компетентностно-квалификационной характеристики выпускника;
- содержания и организации образовательного процесса;
- ресурсного обеспечения реализации основной профессиональной образовательной программы;
- государственной (итоговой) аттестации выпускников.

## 1.2. Цель разработки ОПОП СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Целью разработки основной профессиональной образовательной программы является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

#### 1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы (базовой) подготовки по специальности (43.02.11 Гостиничный сервис) при очной форме получения образования и присеваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготвки при очной форме получения образования
на базе среднего	Менеджер	1 год 10 месяцев
общего образования		
на базе основного		2 года 10 месяцев
общего образования		

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается:

- на базе среднего общего образования не более чем на 1 год;
- на базе основного общего образования не более чем на 1,5 года.

#### 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

#### 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

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

#### 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

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

#### 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников

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

#### 3. Требования к результатам освоения ОПОП

- **3.1.** Менеджер должен обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность:
- ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- OK 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- OК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды

(подчиненных), за результат выполнения заданий.

- ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- **3.2.** Менеджер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

#### 3.2.1. Бронирование гостиничных услуг.

- ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.
- ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.
- ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

#### 3.2.2. Прием, размещение и выписка гостей.

- ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.
- ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
- ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.
- ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.
- ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.
- ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

#### 3.2.3.Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

- ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего 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.

#### 3.2.4. Продажи гостиничного продукта.

- ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.
- ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.
- ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.
  - ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.
  - 3.2.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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

#### 4.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график в соответствии с ФГОС СПО устанавливает объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам, на прохождение различных видов практик, на промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию, фиксируется объем каникулярного времени (Приложение 1).

#### 4.2. Учебный план

Учебный план, составленный по циклам дисциплин, включает базовую и вариативную части, перечень дисциплин, междисциплинарные курсы, их трудоемкость и последовательность изучения, а также разделы практик. При формировании учебным заведением «Вариативной части» учебного плана колледж руководствуется целями и задачами настоящего ФГОС СПО, также компетенциями выпускника, указанными во ФГОС СПО.

При формировании вариативной части в общий гуманитарный и социально-экономический цикл ОПОП введены дополнительные дисциплины: Введение в специальность: общие компетенции профессионала, Эффективное поведение на рынке труда, Русский язык и культура речи, Английский язык (профессиональный).

профессиональный цикл вариативной части ОПОП введены дополнительные дисциплины: Основы предпринимательства, Бизнеспланирование, Управление персоналом, Маркетинг, Конфликтология в финансово-хозяйственной гостиничного сервиса, Анализ деятельности, Профессиональная этика и этикет (Приложение 2).

#### 4.3 Рабочие программы

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик разработаны на основе требований ФГОС СПО по специальности.

## 5. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, видам практик.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, междисциплинарных курсов видов основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающимся обеспечен доступ 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/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к библиотечному фонду, состоящему не менее чем их 3 наименований российских журналов.

Обучающимся предоставляется возможность оперативного обмена информацией, а также доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Освоение обучающимися практических занятий включает, как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров.

При использовании электронных изданий обучающиеся обеспечены рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Учебный процесс обеспечен необходимыми комплектами лицензионного программного обеспечения.

Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень учебных кабинетов, 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 ИКТ профессиональной деятельности;

гостиничный номер; служба приема и размещения гостей; 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

стрелковый тир

#### Залы:

актовый зал;

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### 6. Требования к условиям реализации ОПОП

#### 6.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов

Прием на ОПОП по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис осуществляется при наличии у абитуриента документа об основном общем образовании или документа об образовании более высокого уровня (среднем общем образовании, среднем профессиональном образовании или высшем профессиональном образовании).

#### 6.2. Рекомендации по использованию образовательных технологий

## 6.2.1. Методы и средства организации и реализации образовательного процесса

а) методы и средства, направленные на теоретическую подготовку:

лекция;

семинар;

коллоквиум;

самостоятельная работа студентов;

консультация;

различные формы текущего контроля знаний;

б) методы и средства, направленные на практическую подготовку:

практические занятия;

учебная и производственная практика;

реферат;

выпускная квалификационная работа.

## 6.2.2. Рекомендации по использованию методов и средств организации и реализации образовательного процесса, направленных на обеспечение теоретической и практической подготовки

Лекция. Рекомендуется использовать различные типы лекций:

вводную, мотивационную (способствующую проявлению интереса к осваиваемой дисциплине), подготовительную (готовящую студента к более сложному материалу), интегрирующую (дающую общий теоретический анализ предшествующего материала), установочную (направляющая студентов к источникам информации для дальнейшей самостоятельной работы), междисциплинарную.

Содержание и структура лекционного материала должны быть направлены на формирование у студента соответствующих компетенций и соответствовать выбранным преподавателем методам контроля.

Основными активными формами обучения профессиональным компетенциям являются:

Практические занятия. Групповые занятия ПО общепрофессиональным междисциплинарным дисциплинам курсам Семинар. Этот метод обучения должен проходить различных диалогических формах – дискуссий, деловых и ролевых игр, разборов конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, обсуждения результатов студенческих работ (докладов, сообщений).

К участию в семинарах могут привлекаться специалисты-практики.

работа студентов. Самостоятельная Самостоятельная представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы (выражаемую в часах), выполняемую студентом вне аудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться студентом аудиториях, читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Самостоятельная работа студентов должна подкрепляться учебнометодическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций, аудио и видео материалами.

**Реферат**. Форма практической самостоятельной работы студента, позволяющая ему критически освоить один из разделов учебной дисциплины или междисциплинарного курса.

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе.

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся в образовательном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий:

- компьютерные симуляции;
- деловые и ролевые игры;
- разбор конкретных ситуаций;
- психологические и иные тренинги;
- групповые дискуссии.

#### 6.2.3. Требования к организации практики

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

При реализации ОПОП 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 реализовываются, рассредоточено по семестрам, а преддипломная концентрированно.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются рабочей программой по каждому виду практики.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки профессиональной деятельности и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

#### Учебная практика.

#### Организация практики:

- в начале практики проводится организационное собрание;
- руководители назначаются на заседании ПЦК, согласно индивидуальной учебной нагрузке;
- все студенты распределяются на учебную практику приказом директора колледжа;
- перед выходом на практику со студентами проводится инструктаж по технике безопасности;
- по окончании учебной практики предоставляется отчет по практике;
- дифференцированный зачет на основании предоставления отчетов;

## Производственная практика по профилю специальности/производственная практика (преддипломная).

Состоит из двух этапов:

- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная).

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика (преддипломная) призвана обеспечить подготовку к государственной (итоговой) аттестации.

Цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому этапу производственной практики определяются рабочими программами практик.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики

#### 6.3. Требования к кадровому обеспечению

Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели учебного заведения должны регулярно осуществлять методическую работу, не менее одного раза в три года проходить повышение квалификации.

К формам повышения квалификации могут относиться:

присуждение государственной премии;

присвоение почетного звания;

присвоение ученой степени;

присвоение ученого звания;

получение звания лауреата международного или всероссийского конкурса;

# 6.4. Требования и рекомендации к организации и учебно-методическому обеспечению текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации, разработке соответствующих фондов оценочных средств

Оценка качества освоения ОПОП должна включать текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную (итоговую) аттестацию выпускников.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется по двум основным направлениям:

оценка уровня освоения дисциплин, междисциплинарных курсов, видов практик;

оценка компетенций обучающихся.

В качестве средств текущего контроля знаний используются контрольные работы, устные опросы, письменные работы, тестирование, зачеты.

Формами промежуточной аттестации являются экзамены, дифференцированные зачёты и контрольные работы. Промежуточная аттестация обучающихся в форме экзамена проводится во время сессий, которыми заканчивается каждый семестр. Промежуточная аттестация обучающихся в форме зачета и контрольной работы проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.

Колледжем разработаны критерии оценок промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно.

Оценки выставляются дисциплине Федерального каждой ПО общего образования, общего гуманитарного компонента среднего каждой общепрофессиональной социально-экономического цикла, ПО дисциплине и каждому междисциплинарному курсу профессионального цикла. Оценки по разделам междисциплинарных курсов (дисциплинам, входящим в состав междисциплинарного курса) выставляются на основании учебного плана, утвержденного директором колледжа.

Колледж создает условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по ОПОП СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Государственная (итоговая) аттестация включает:

подготовку и защиту выпускной квалификационной работы;

Программа государственной (итоговой) аттестации ежегодно разрабатывается предметно (цикловой) комиссией по специальности и утверждается директором колледжа. Программа государственной (итоговой) аттестации доводится до сведения студента не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной (итоговой) аттестации.

Обязательное требование к выпускной квалификационной работе – соответствие тематики работы содержанию профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа менеджера представляет собой теоретическое или экспериментальное исследование одной их актуальных тем в области гостиничного сервиса в соответствии с содержанием профессиональных модулей, в которой выпускник демонстрирует уровень овладения необходимыми теоретическими знаниями и практическими умениями и навыками, позволяющими ему самостоятельно решать профессиональные задачи.

Выпускная квалификационная работа должна:

• носить творческий, практический характер с использованием

- актуальных статистических данных и действующих нормативных правовых актов;
- отвечать требованиям логичного и четкого изложения материала, доказательности и достоверности фактов;
- отражать умения студента пользоваться рациональными приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации, способности работать с нормативными правовыми актами;
- правильно оформлена (четкая структура, завершенность, правильное оформление библиографических ссылок, списка литературы и нормативно-правовых актов, актуальность исполнения).

Выпускная квалификационная работа подвергается внешнему рецензированию (внешней экспертизе).

Защита выпускной квалификационной работы проводится публично на заседании соответствующей комиссии, с обязательным привлечением практических работников профессии.

При оценке защиты выпускной квалификационной работы учитывается умение четко и логично излагать свои представления, вести аргументированную дискуссию, представлять место полученных результатов в общем ходе исследования избранной практической или теоретической проблемы.

После защиты выпускных квалификационных работ пояснительные записки и графическая часть к ним хранятся в учебно-методических фондах колледжа.

#### Приложение 1

#### ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Kvpc	Сентябрь			Oi	стябј	рь			Ноя	брь			Д	ека	брь			Ян	вар	Ь		Феі	зрал	Ь		N	lap:	Г			Апр	ель			Ma	й			Ию	НЬ			Ию	)ЛЬ			A	вгус	ст			
	-	٦ ,	7 (	S A	٠ ٢	9	7	8	6	10	11	12	13	14	15	16	17	18	10	70	21	23	77 6	22	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
1																		К	K	C																						Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2																	\ Э	К	K	c																			П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3										У	П	П	П	П	П	П	\ •	К	К	C									П	П	П	П	Э	8	8	8	8	Γ	Γ	Γ	Γ	Γ	Γ									

 $\Box$ - теоретические занятия, э - экзамены, у - учебная практика, п — производственная практика (по профилю специальности), 8 — практика преддипломная, K - каникулы,  $\Gamma$  — Государственная итоговая аттестация

#### Приложение 2

#### План учебного процесса

		пг	_	уточно <b>і</b>	ŕ	Уче	бная наг	рузка об	бучаюц	цихся (ч	іас.)	_	ктика іас.)	Расп	ределение сем		ной нагру нас. в семе		осам и
				уточног и (семес				Обяз	ательн	ая ауди	торная								
							23			в т. ч.		е0 на	но ст	1 1	сурс	2 к	сурс	3 к	сурс
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	экзамен	зачет	дифф.зачет	контрольная работа	максимальная	самостоятельная работа	Всего занятий	анятия на уроках	лпз, вкл. семинары	курсовых работ (проектов)			1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недель	3 семестр 16,5 недель	4 семестр 19 недель	5 семестр 9,5 недель	6 семестр 9 недель
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	Всего по циклам					5022	1674	3348	1314	2006	28	36	504	612	792	594	684	342	324
O.00	Общеобразовательный цикл	4		10		2106	702	1404	520	874	10	0	0	612	756	36	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	2				116	38	78	32	46				38	40				
ОУД.02	Литература			2		175	58	117	47	60	10			51	66				
ОУД.03	Иностранный язык			2		176	59	117		117				51	66				
ОУД.04	История			2		176	59	117	80	37				51	66				
ОУД.05	Физическая культура			2*		176	59	117		117				51	66				
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2		105	35	70	40	30				34	36				
ОУД.07	География			1		54	18	36	18	18				36					
ОУД.08	Обществознание			2		117	39	78	78					32	46				
ОУД.09	Родная литература			3		54	18	36	18	18						36			
ОУД.10	Естествознание			2		108	36	72	36	36				50	22				
ОУД.11	Астрономия			2		54	18	36	18	18					36				

ОУД.12	Право	2			127	42	85	55	30				29	56				
ОУД.13	Экономика	2			108	36	72	36	36				36	36				
ОУД.14	Математика	2			351	117	234	2	232				102	132				
ОУД.15	Информатика	2			150	50	100	40	60				34	66				
УД.16	Основы проектной деятельности/Психология		2		59	20	39	20	19				17	22				
ПП	Профессиональная подготовка				2916	972	1944	794	1132	18	36	504	0	36	558	684	342	324
	Обязательная часть учебных циклов				882	294	588	188	400	0	0	0	0	36	208	184	40	120
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2	2		468	156	312	96	216	0	0	0	0	0	160	76	40	36
ОГСЭ.01	Основы философии		3		68	20	48	48							48			
ОГСЭ.02	История	3			68	20	48	48							48			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	6			116	8	108		108						32	38	20	18
ОГСЭ.04	Физическая культура		4,6*		216	108	108		108						32	38	20	18
	Вариативная часть циклов ОПОП	0	4		276	92	184	72	112	0	0	0	0	36	0	64	0	84
ОГСЭ.05	Введение в специальность: общие компетенции профессионала		2		54	18	36	20	16					36				
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда			6	48	16	32	20	12									32
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи		4		96	32	64	32	32							64		
ОГСЭ.07	Английский язык (профессиональный)			6	78	26	52		52									52
EH.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		1		138	46	92	20	72	0	0	0	0	0	48	44	0	0
EH.01	Информатика и информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	4			138	46	92	20	72						48	44		
П.00	Профессиональный цикл				2034	678	1356	606	732	18	36	504	0	0	350	500	302	204
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1	5		633	211	422	168	254	0	0	0	0	0	190	50	44	138

ОП.01	Менеджмент	4			123	41	82	38	44						50	32		
ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности		5		93	31	62	20	42							18	44	
ОП.03	Экономика организации		3		114	38	76	38	38						76			
ОП.04	Бухгалтерский учет		3		96	32	64	24	40						64			
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц		6		105	35	70	28	42									70
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности		6		102	34	68	20	48									68
	Вариативная часть циклов ОПОП	1	6		483	161	322	184	138	0	0	0	0	0	126	60	106	30
ОП.07	Основы предпринимательства		4		54	18	36	36								36		
ОП.08	Бизнес-планирование			5	84	28	56	22	34								56	
ОП.09	Управление персоналом		5		75	25	50	30	20								50	
ОП.10	Маркетинг	3			81	27	54	24	30						54			
ОП.11	Конфликтология в индустрии гостиничного сервиса			4	96	32	64	32	32						40	24		
ОП.12	Анализ финансово- хозяйственной деятельности		3		48	16	32	20	12						32			
ОП.13	Профессиональная этика и этикет				45	15	30	20	10									30
ПМ.00	Профессиональные модули	3	2		918	306	612	254	340	18	36	504	0	0	34	390	152	36
ПМ.01	<b>Бронирование гостиничных</b> услуг	5(к)			171	57	114	48	66	0	36	72	0	0	0	86	28	0
МДК.01.01.	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг		5		171	57	114	48	66							86	28	
УП.01			5								36						36	
ПП.01.			5									72					72	
ПМ.02	Прием, размещение и выписка гостей	6(к)			198	66	132	46	68	18	0	144	0	0	0	0	96	36
МДК.02.01.	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей	6			198	66	132	46	68	18							96	36

УП.02							Ì		ĺ		Ì							
ПП.02.				6								144						144
ПМ.03	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	4(к)			180	60	120	54	66	0	0	72	0	0	0	120	0	0
МДК.03.01	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	4			180	60	120	54	66							120		
УП.03.																		
ПП.03.				4								72				72		
ПМ.04	Продажи гостиничного продукта	5(κ)			204	68	136	54	82	0	0	144	0	0	0	108	28	0
МДК.04.01	Организация продаж гостиничного продукта			5	204	68	136	54	82							108	28	
УП.04.																		
ПП.04.				5								144					144	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Администратор гостиницы)	4(к)			165	55	110	52	58	0	0	72	0	0	34	76	0	0
МДК.05.01	Основы профессиональной деятельности			4	165	55	110	52	58						34	76		
УП.05.																		
ПП.05.				4								72				72		
	Всего				5022	1674	3348	1314	2006	28	36	504	612	792	594	684	342	324
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)																	4 нед.
ГИА.00	Государственная (итоговая ) аттестация																	6 нед.
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы																	4 нед.
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы																	2 нед.
K.00	Консультаций						Всего	дисци	I ИПЛИН И	МДК	ı	1	612	792	594	684	342	324

\* не входит в общее количество зачетов и экзаменов

учебной практики (нед)					1	
производственной практики/ преддипломная практика (нед)				4	6	4/4
экзаменов		5	2	5	2	3
дифф. зачетов	1	9	5	5	7	3
зачетов						