

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 3 от 27.03.2020



И подтверждаю

Ректор

Тимирязова А.В.

27.03.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Частное образовательное учреждение высшего образования «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.11

Гостиничный сервис

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

менеджер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

1г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 07.05.2014

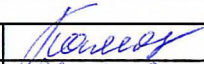
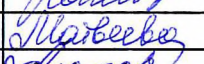
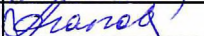
№ 475

64	МДК.01.01	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг		2		210	70	140	90	46	4					210	70	140	90	46	4					210	140			
65	МДК*																													
67	УП.01.01	Учебная практика		2		час	36		36	нед	1		час		нед		час	36	нед	1		час		нед		час	нед	36	36	
68	УП*																													
70	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)		2		час	72		72	нед	2		час		нед		час	72	нед	2		час		нед		час	нед	72	72	
71	ПП*																													
73	ПМ.01.ЭМ	Экзамен по модулю	2																											
74		Всего часов с учетом практик					318		248																					
76	ПМ.02	Прием, размещение и выписка гостей	1	3	1	240	80	160	90	46	4	20					240	80	160	90	46	4	20				240	160		
78	МДК.02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей		2	2	240	80	160	90	46	4	20					240	80	160	90	46	4	20				240	160		
79	МДК*																													
81	УП.02.01	Учебная практика		2		час	36		36	нед	1		час		нед		час	36	нед	1		час		нед		час	нед	36	36	
82	УП*																													
84	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)		2		час	72		72	нед	2		час		нед		час	72	нед	2		час		нед		час	нед	72	72	
85	ПП*																													
87	ПМ.02.ЭМ	Экзамен по модулю	2																											
88		Всего часов с учетом практик					348		268																					
90	ПМ.03	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	1	3		228	76	152	92	60							228	76	152	92	60						228	152		
92	МДК.03.01	Организация обслуживания гостей в процессе проживания		3		228	76	152	92	60							228	76	152	92	60						228	152		
93	МДК*																													
95	УП.03.01	Учебная практика		3		час	36		36	нед	1		час		нед		час		нед		час	36	нед	1		час	нед	36	36	
96	УП*																													
98	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)		3		час	72		72	нед	2		час		нед		час		нед		час	72	нед	2		час	нед	72	72	
99	ПП*																													
#	ПМ.03.ЭМ	Экзамен по модулю	3																											
#		Всего часов с учетом практик					336		260																					
#	ПМ.04	Продажи гостиничного продукта	1	3	1	240	80	160	90	46	4	20					240	80	160	90	46	4	20			240	160			
#	МДК.04.01	Организация продаж гостиничного продукта		4	4	240	80	160	90	46	4	20					240	80	160	90	46	4	20			240	160			
#	МДК*																													
#	УП.04.01	Учебная практика		4		час	36		36	нед	1		час		нед		час		нед		час	36	нед	1		час	нед	36	36	
#	УП*																													
#	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4		час	36		36	нед	1		час		нед		час		нед		час	36	нед	1		час	нед	36	36	
#	ПП*																													
#	ПМ.04.ЭМ	Экзамен по модулю	4																											
#		Всего часов с учетом практик					312		232																					
#	ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1	3		60	20	40	26	10	4		60	20	40	26	10	4									60	40		
#		Вариативная часть																												
#	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Горничная"		1		60	20	40	26	10	4		60	20	40	26	10	4									60	40		
#	МДК*																													
#	УП.05.01	Учебная практика		1		час	36		36	нед	1		час	36	нед	1		час		нед		час		нед		час	нед	36	36	
#	УП*																													
#	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)		1		час	108		108	нед	3		час	108	нед	3		час		нед		час		нед		час	нед	108	108	
#	ПП*																													
#	ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	1																											
#		Всего часов с учетом практик					204		184																					
#	ПМ*																													
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики				час	540		540	нед	15		час		нед	4	час		нед	6	час		нед	3	час		нед	72	нед	2
#		Учебная практика				час	180		180	нед	5		час		нед	1	час		нед	2	час		нед	1	час		нед	36	нед	1
#		Концентрированная				час	180		180	нед	5		час		нед	1	час		нед	2	час		нед	1	час		нед	36	нед	1

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[2]	УП.01.01 Учебная практика	▼	□	□
				[4]	УП.04.01 Учебная практика	▼	□	
				[2]	УП.02.01 Учебная практика	▼	□	
				[3]	УП.03.01 Учебная практика	▼	□	
				[1]	УП.05.01 Учебная практика	▼	□	
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[2]	ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	□	□
				[3]	ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	□	
				[2]	ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	□	
				[4]	ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	□	
				[1]	ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	□	
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ОГСЭ.02 История	▼	□	□
				[1]	ОГСЭ.09 История и культура Татарстана	▼	□	

Пояснения	
	Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Частного образовательного учреждения высшего образования «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №475 от 07.05.2014, зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 32876 от 26.06.2014)
	В разработке учебного плана были использованы следующие нормативно-методические документы:
	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 №464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"
	Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"
	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"
	Письмо Министерства образования и науки РФ № 12-696 от 20 октября 2010 г. «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»
	1. Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Учебная нагрузка студентов составляет 36 аудиторных часов в неделю. Максимальная учебная нагрузка составляет 54 часа и включает в себя все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.
	2. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
	3. Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.
	4. По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» объем времени составляет 68 часов, из них практических занятий – 48 часов. Для подгрупп девушек отведенное время на изучение дисциплины может быть использовано на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы. Приказ Минобороны РФ и Министерства образования и науки от 24.02.2010г. №96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан РФ начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях НПО и СПО и учебных пунктах».
	5. Учебный план по специальности состоит из обязательной части циклов ППССЗ и вариативной части.
	Объем времени отведенный на вариативную часть в размере 864 часов максимальной учебной нагрузки распределен следующим образом:
	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:
	ОГСЭ.03 Иностранный язык - 102 часа;
	ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи - 60 часов;
	ОГСЭ.06 Этика и психология общения - 48 часов;
	ОГСЭ.07 Культурология - 54 часов;
	ОГСЭ.08 Краеведение - 78 часов;
	ОГСЭ.09 История и культура Татарстана - 60 часов.
	Математический и общий естественно-научный цикл:
	ЕН.02 География туризма - 84 часа;
	ЕН.03 Экологические основы природопользования - 48 часов;
	Профессиональный цикл:
	ОП.01 Менеджмент - 12 часов;
	ОП.02 Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности - 9 часов;
	ОП.07 Сервисная деятельность - 99 часов;
	ОП.08 Организация гостиничного дела - 96 часов;
	ОП.09 Автоматизированные системы управления гостиницей - 54 часа;
	МДК.05.01 Выполнение работ по профессии "Горничная" - 60 часов;

<p>6. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ 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 реализуется концентрированно в несколько периодов.</p>		
<p>Учебная и производственная практика распределена следующим образом:</p>		
<p>ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг - 1 неделя учебная практика и 2 недели производственная практика (по профилю специальности) - 2 семестр;</p>		
<p>ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей - 1 неделя учебная практика и 2 недели производственная практика (по профилю специальности) - 2 семестр;</p>		
<p>ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания - 1 неделя учебная практика и 2 недели производственная практика (по профилю специальности) - 3 семестр;</p>		
<p>ПМ.04 Продажи гостиничного продукта - 1 неделя учебная практика и 1 неделя производственная практика (по профилю специальности) - 4 семестр;</p>		
<p>ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 1 неделя учебная практика и 3 недели производственная практика (по профилю специальности) - 1 семестр;</p>		
<p>Аттестация по итогам учебной и производственной (по профилю специальности) практики проводится в виде комплексного дифференцированного зачета по каждому профессиональному модулю, дифференцированного зачета - производственная практика (преддипломная).</p>		
<p>7. Консультации для обучающихся в очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.</p>		
<p>8. Формами проведения промежуточной аттестации является итоговая контрольная работа, зачет, дифференцированный зачет, экзамен. После освоения программ всех междисциплинарных курсов предусмотрен дифференцированный зачет. После освоения программ профессиональных модулей предусмотрена сдача экзамена по модулю, программы ПМ 05 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"- экзамена квалификационного. Система оценок: "зачет", "удовлетворительно", "хорошо", "отлично".</p>		
<p>9. Государственная итоговая аттестация включает подготовку выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект) - 4 недели и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект) - 2 недели.</p>		
<p>Согласовано</p>		
Проректор по учебной работе		Ю.Л. Камашева
Декан факультета сервиса, туризма и технологии общественного питания		Е.Л. Матвеева
Начальник отдела разработки ОП СПО		Э.И. Агапова