

Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю

директор ГАПОУ ТО "Тюменский техникум
индустрии питания, коммерции и сервиса"

М.А. Галанина



14.06.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области "Тюменский техникум индустрии
питания, коммерции и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.14

Гостиничное дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по гостеприимству

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УП 2021

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

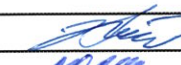
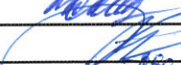

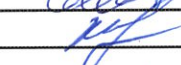




Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016 № 1552

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ПП.05. Производственная практика
				[1]	УП.05. Учебная практика
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.04.01. Организация и контроль деятельности служб бронирования гостиничных услуг и продажи гостиничного продукта
				[2]	МДК.04.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.01.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
				[3]	МДК.01.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения
				[3]	МДК.01.03. Администрирование отеля
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.01. Производственная практика (по профилю специальности)
				[4]	УП.01. Учебная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОП.01 Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе
				[2]	ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
6	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.03.01. Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
				[4]	МДК.03.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
7	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.02.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
				[6]	МДК.02.03. Технология приготовления ресторанной продукции
				[6]	МДК.02.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания

8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.04. Учебная практика
				[2]	ПП.04. Производственная практика (по профилю специальности)
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.03. Производственная практика (по профилю специальности)
				[4]	УП.03. Учебная практика
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[1]	ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
				[2]	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[3]	ОП.07 Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса
				[4]	ОП.02 Основы маркетинга гостиничных услуг

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка;
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	безопасности жизнедеятельности
5	менеджмента и управления персоналом
6	основ маркетинга
7	правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности
8	экономики и бухгалтерского учета
9	инженерных систем гостиницы
10	предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса
11	организации деятельности сотрудников службы приема, размещения
12	организации деятельности сотрудников службы питания
13	организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
14	организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж
	Лаборатории :
1	учебный гостиничный номер(стандарт с двумя кроватями)
2	учебный ресторан , бар
	Тренажеры, тренажерные комплексы:
1	стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	место для стельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	актовый зал

Пояснения		
1. Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016г. № 1552.		
2. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком (раздел 1 учебного плана).		
3. Объем образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часов в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную учебную работу (раздел 3 учебного плана)		
4. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» предусмотрена в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) 70 % от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.		
5. Вариативная часть образовательной программы составляет 1296 часа максимальной учебной нагрузки/ 999 часа обязательных учебных занятий.		
6. В профессиональном цикле предусмотрена учебная практика (11 недель) и производственная практика (по профилю специальности) (12 недель) проводятся в рамках профессиональных модулей.		
7. Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы в 3 семестре по междисциплинарному курсу МДК.01.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения в объеме 24 часа, в 4 семестре по междисциплинарному курсу МДК.03.01. Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в объеме 24 часа.		
8. В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся. Промежуточная аттестация в форме экзамена/ экзамена по модулю, экзамена (квалификационного) выделяется за счет времени, отводимого на изучение соответствующих дисциплины / МДК / профессионального модуля и проводится в день, освобожденный от учебных занятий. Другие формы промежуточной аттестации (дифференцированные зачеты) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество дифференцированные зачетов - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре. Сведения о комплексных формах контроля представлены в разделе 4 учебного плана.		
9. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, включающей демонстрационный экзамен.		
Согласовано		
Заместитель директора		Бочанова Н.В.
Заместитель директора		Курносова О.С.
Председатель ПЦК ИПИС		Тихонова Л.В.
Председатель ПЦК ЭУИК		Перцева Л.А.
Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН		Флоря Е.А.
Заведующий производственной практикой		Никулина Л.А.
Разработал		
Заведующий		Т.Г. Смирнова
Старший методист		Казакова И.А.

