

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГАОУ ВО «Тюменский государственный университет»



УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по образовательной  
деятельности  
Т.В. Погодаева  
26 декабря 2016

Принят решением  
Ученого совета ТюмГУ  
протокол от 26.12.2016 № 12

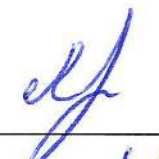
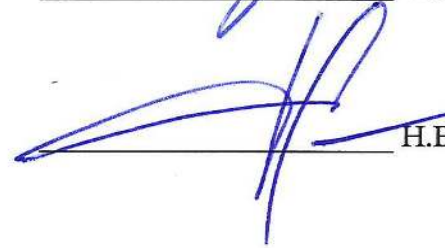
УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
по специальности среднего профессионального образования  
43.02.11 Гостиничный сервис  
(по программе углубленной подготовки)

Квалификация: Менеджер  
Форма обучения: очная  
Срок получения образования: 2 года 10 месяцев  
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ: среднее общее образование

Согласовано

Начальник УМУ

Директор Тобольского пединститута  
им. Д.И. Менделеева (филиала) ТюмГУ

  
\_\_\_\_\_  
О.Г. Воронова  
  
\_\_\_\_\_  
Н.В. Фролова











ФГАОУ ВО «Тюменский государственный университет»  
Тобольский пединститут им. Д.И. Менделеева (филиал) ТюмГУ  
Специальность среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис  
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ: среднее общее образование  
Очная форма обучения  
Комплексные виды контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Зач	Комплексный зачет	4	[4]	ОП.02 Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности
				[4]	ОП.10 Основы предпринимательской деятельности
2	Зач	Комплексный зачет	1	[1]	ОГСЭ.04 Иностранный язык
				[1]	МДК.01.02 Технология предоставления услуг приема и размещения в гостиничной индустрии (на иностранном языке)
3	Зач	Комплексный зачет	3	[3]	ОГСЭ.04 Иностранный язык
				[3]	ОП.07 Деловой иностранный язык (второй)
				[3]	МДК.03.03 Туристско-экскурсионное обслуживание гостей (на иностранном языке)
4	Диф. зач	Комплексный дифференцированный зачет	4	[4]	ОГСЭ.04 Иностранный язык
				[4]	МДК.03.03 Туристско-экскурсионное обслуживание гостей (на иностранном языке)
5	Зач	Комплексный зачет	2	[2]	ОГСЭ.03 Психология общения
				[2]	МДК.05.02 Основы конфликтологии
6	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	ОГСЭ.04 Иностранный язык
				[5]	ОП.07 Деловой иностранный язык (второй)
				[5]	МДК.03.03 Туристско-экскурсионное обслуживание гостей (на иностранном языке)
7	Диф. зач	Комплексный дифференцированный зачет	6	[6]	МДК.03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания
				[6]	МДК.03.04 Мировой опыт организации обслуживания гостей





ОП.07	Деловой иностранный язык (второй)	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	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	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	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5					
ОП.09	Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.11	Теория и практика перевода деловой корреспонденции	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ПК 2.2	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 4.1	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
		ПК 4.2	ОК 5.										
ОП.12	Антикоррупционное законодательство	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 6.	ОК 8.	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ОК 5.
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Бронирование гостиничных услуг</b>	<b>ОК 1.</b>	<b>ОК 2.</b>	<b>ОК 3.</b>	<b>ОК 4.</b>	<b>ОК 5.</b>	<b>ОК 6.</b>	<b>ОК 7.</b>	<b>ОК 8.</b>	<b>ОК 9.</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>
		<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>				
МДК.01.01	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.2	ПК 1.1	ПК 1.3
МДК.01.02	Технология предоставления услуг приема и размещения в гостиничной индустрии (на иностранном языке)	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	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4		
МДК.01.03	Профессиональная речь и культура речевого поведения	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1	ПК 1.3	ПК 2.1
		ПК 2.2											
УП.01.01	<i>Бронирование</i>	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	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4.	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5				
ПП.01.01	<i>Бронирование</i>	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	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4.	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5				
<b>ПМ.02</b>	<b>Прием, размещение и выписка гостей</b>	<b>ОК 1.</b>	<b>ОК 2.</b>	<b>ОК 3.</b>	<b>ОК 4.</b>	<b>ОК 5.</b>	<b>ОК 6.</b>	<b>ОК 7.</b>	<b>ОК 8.</b>	<b>ОК 9.</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>
		<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>				
МДК.02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6									
МДК.02.02	Миграционное законодательство	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 8.	ПК 3.4				
МДК.02.03	Этика и культура общения с клиентом	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 8.	ПК 1.1	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.5											
МДК.02.04	Специальный программный продукт	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 8.	ОК 9.				
УП.02.01	<i>Организация приема и размещения</i>	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	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4.	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5				

ПП.02.01	Организация приема и размещения	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	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4.	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5				
ПМ.03	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	<b>ОК 1.</b>	<b>ОК 2.</b>	<b>ОК 3.</b>	<b>ОК 4.</b>	<b>ОК 5.</b>	<b>ОК 6.</b>	<b>ОК 7.</b>	<b>ОК 8.</b>	<b>ОК 9.</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>
		<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>				
МДК.03.01	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
МДК.03.02	Культурное наследие региона в индустрии гостеприимства	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 2.2	ПК 3.1	ПК 4.4.	
МДК.03.03	Туристско-экскурсионное обслуживание гостей (на иностранном языке)	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.3	ПК 2.2	ПК 2.4	ПК 3.1
		ПК 4.2											
МДК.03.04	Мировой опыт организации обслуживания гостей	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4
		ПК 2.5	ПК 2.6										
МДК.03.05	Организация досуговой деятельности в гостиничной индустрии	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.5
		ПК 3.1											
УП.03.01	Организация обслуживания	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	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4.	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5				
ПП.03.01	Организация обслуживания	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	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4.	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5				
ПМ.04	Продажи гостиничного продукта	<b>ОК 1.</b>	<b>ОК 2.</b>	<b>ОК 3.</b>	<b>ОК 4.</b>	<b>ОК 5.</b>	<b>ОК 6.</b>	<b>ОК 7.</b>	<b>ОК 8.</b>	<b>ОК 9.</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>
		<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>				
МДК.04.01	Организация продаж гостиничного продукта	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4.	ПК 4.5										
МДК.04.02	Технология организации исследовательской деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	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	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4.	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5				
ПП.04.01	Практика по профилю специальности	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	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4.	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5				
ПМ.05	Управление персоналом	<b>ОК 1.</b>	<b>ОК 2.</b>	<b>ОК 3.</b>	<b>ОК 4.</b>	<b>ОК 5.</b>	<b>ОК 6.</b>	<b>ОК 7.</b>	<b>ОК 8.</b>	<b>ОК 9.</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>
		<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>				
МДК.05.01	Управление персоналом	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 8.	ОК 7.	ПК 5.1	ПК 5.4	ОК 9.	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.5	ОК 6.										
МДК.05.02	Основы конфликтологии	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	

УП.05.01	Управление персоналом	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	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4.	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5				
ПП.05.01	Управление персоналом	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	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4.	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5				
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11695 Горничная</b>	<b>ОК 1.</b>	<b>ОК 2.</b>	<b>ОК 3.</b>	<b>ОК 4.</b>	<b>ОК 5.</b>	<b>ОК 6.</b>	<b>ОК 7.</b>	<b>ОК 8.</b>	<b>ОК 9.</b>			
МДК.06.01	Организация работы горничной	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
УП.06.01	Организация работы горничной	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ПП.06.01	Организация работы горничной	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
<b>ПДП</b>	Преддипломная практика	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	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5				
<b>ГИА</b>	Государственная итоговая аттестация	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	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5				

ФГАОУ ВО «Тюменский государственный университет»  
Тобольский пединститут им. Д.И. Менделеева (филиал) ТюмГУ  
Специальность среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис

Очная форма обучения

Пояснения

	Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 475 от 07 мая 2014 г., квалификация - менеджер, программа углубленной подготовки.
	Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда и работодателей. Вариативная часть программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) направлена на формирование профессиональных компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности.
	Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий - 1 час 30 минут (пара). Продолжительность учебной недели - 6 дней (с понедельника по субботу).
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.
	В учебном плане предусмотрены консультации в объеме 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 - определены образовательной организацией.
	В целях реализации компетентного подхода предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, ролевых и деловых игр, разбора конкретных ситуаций, тренингов, групповых дискуссий и др.).
	Формами промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю являются - зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный) в соответствии с учебным планом. Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Форма определяется предметной (цикловой) комиссией образовательного учреждения.
	На последнем курсе обучающиеся выполняют выпускную квалификационную работу (обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей). Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.